



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



РЕГИОНАЛНЕ ГАСТРОНОМИЈЕ С Р Б И Ј Е

СА ПОСЕБНИМ ОСВРТОМ НА ГАСТРОНОМИЈУ
Б Е О Р А Д А



Сл.Телетина испод сача

Нови Сад, 2019.

СРБИЈА У ЧИЊЕНИЦАМА

Република Србија је прелепа земља богата планинама, брдима, рекама и њиховим долинама, језерима, природним и вештачким. У Србији постоји преко 30 планинских врхова изнад 2. 000 метара надморске висине, а највиши је Ђеравица. Већи део Србије припада сливу Дунава, који сам протиче кроз северну Србију. Остале веће реке су: Сава, Тиса, Велика Морава, Западна Морава, Јужна Морава. Ибар, Дрина и Тимок, док део југа Србије припада сливу река Бели Дрим у Метохији и Радика у Гори. Највећи систем канала се налази у равничарском делу земље и познат је под називом Дунав- Тиса- Дунав.

Република Србија се граничи на северу са Мађарском, на североистоку са Румунијом, на истоку са Бугарском, на југу са Републиком Македонијом, на југозападу са Албанијом и Црном Гором и на западу са Републикама Хрватском и Босном и Херцеговином. У свом саставу има две аутономне покрајине; Војводину на северу и Косово и Метохију на југу. Главни град Републике Србије је Београд на ушћу Саве у Дунав са око 2 мил. становника. Други већи градови су: Нови Сад, главни град Војводине, Приштина, Ниш, Крагујевац, Зајечар, Зрењанин, Крушевац, Краљево, Чачак итд. Клима је континентална на северу, умерено континентална на југу и планинска на врховима планина.

Већина језера у Србији је полигенетског порекла, а највеће међу њима је Ђердапско језеро. Друга вештачка језера су: Власинско, Перућац и језеро Газиводе. Највећа природна језера су: Палићко и Бело језеро.



Слика бр. 1 Карта Србије

Генеза Београдске Гастрономије

Још 1522. године Турци су у једној згради на Дорћолу отворили кафану и у њој служили кафу. У својој књизи „Старе кафане Београда“ др Видоје Голубовић каже да нема претензије да тврди како се београдска угоститељска радња звала баш кафана, и наводи да су се у нас, од самих почетака до данас, користила разна имена: караван сарај, хан, механа, мејхана, кавана, биртија, бифе, гостионица, ашченица, крчма, бар, ресторан и, на крају, угоститељски објекат.

Према информацијама доступним у нашој литератури, а до којих је овај аутор дошао, прве кафане настају у граду Меки у XV веку. Током XVI века отварају се кафане и у Сирији и у Каиру али не може се са сигурношћу тврдити када прве кафане почињу да раде у Турској. Голубовић каже да је пронашао само запис да је 1554. године радила кафана у Цариграду.

Уживање кафе са Истока је на Запад пренето у XVI веку. После Београда, прву кафану, 1592. године, добија Сарајево, Лондон 1652, две године доцније Марсељ, у Бечу је отворена 1683. године а у Лајпцигу 1694.

„Кафане, оне старе, биле су део живота чаршије, имале посебан дух, необичан, специфичан, изазован, у њима је пулсирао културни, забавни, привредни и друштвени живот, проткан политиком, па и онај, зашто не рећи – нормалан. Кафана је била стециште адвоката и боравиште сведока. Једноставно, место где се одвијао живот града, где су спремане и приказиване позоришне представе, одржавани концерти, састанци спортских друштава, политичких странака, еснафа, организоване забаве и сусрети, одржаване седнице Народне скупштине, уређиване новине, у њима су писане песме и учили се музички акорди, смишљане су идеје али и јела, у њима се пило и спавало“.

У прво време, у кафанама служила се само кафа „уз амбијент који је пратио културу живота источних народа, где се кафане прво и јављају. Није зато без основа тврдња да су Турци, доласком у Београд 1521. године у једном од простора на Дорћолу служили кафу. На основу доступне литературе не могу се, сем претпоставки, описати тај простор, изглед, намештај (ако га је, уопште било, због начина седења тадашњег турског живља), како се пила и кувала кафа, нити остали детаљи“.

Сам назив, кафана, у Београду и Србији почиње да се користи тек после 1738. године, када су Турци поново дошли у Београд, после власти Аустрије. Голубовић пише да се у турским извештајима из XVI века описују београдски караван сараји и ханови. Ханови су имали бољи комфор и служили су за боравак гостију од више дана.

Спољашњи изглед Београда у првој половини XIX века

Посматран из Земуна, Београд је у то време давао праву слику једне турске вароши, са својим кућицама покривеним ћерамидом, које су се губиле у зеленилу вртова и стапале са висоравни, која се уздизала над утоком брзе Саве у Дунав. Једноликост и монотонију те вароши прекидали су једино бели, вити минарети, који су се на све стране могли видети на тој висоравни, као да су хтели демостративно да кажу овде Ислам господари. На свршетку дана, кад би сунце залазило иза бежанијских падина, тада би Београд, овај турски град, заблестао у сјајноме рефлексу са сребрних врхова безбројних турских џамија. А када би се сунце већ смирило и када би сутоп почео да пада на варош, тада би се са свију страна зачули тихи, елегични звуци муџезинове песме: Ала-их акбир! У овоме призору, у овој верној слици турскога истока, међу овим безбројним амблемима Ислама, ничега што би одавало да је ово један хришћански град, сем једног јединог звона код Саборне цркве, јединог знака хришћанства и православља. Усамљен међу овим многобројним минаретима, он је изгледао као неки обезоружани заробљеник, опкољен непријатељским стражама. Од Калемегдана, Краљевог трга, све до Душанове улице, пружао се турски крај Београда. То је било право турско гнездо. Узани, криви сокачићи, једносратне и двосратне куће - већином у дрвету, са доклатима у стаклу и конкима, и са многобројним прозорима обојеним омиљеном турском бојом зеленом и поређаним у источњачком стилу један до другог налазила су се скривена од радозналих погледа, у пространим баштама, ограђеним високим зидом. Тек ретко по која кућа избијала је на улицу. То су већином биле зграде, за становање мушкараца и пријем гостију, такозвани селамлуци. Турске хануме пак становале су у својим голубијим чардацима, који су се дизали у зеленилу врта, у коме је цветао бадем и „шефтелија“, мирисан јасмин и ђул, шарениле се лале и зумбул, шебој и карамфил просипали свој опојни дах сладострашћа. Међу цветним бадемовим гранама лепршале су се кумрије; њихово монотono елегично гугутање звучало је као рефрен тихог харемског живота. Горе, на стакленим доклатима, младе турске девојке везле су на ђерђефу, док су се у башти шипарице које за јашмак и ферецу још не беху дорасле, клацкале на даски са својим хришћанским другарицама, сусеткама. У овоме искључиво турскоме крају живела је овде-онде и понека хришћанска породица, трговачка или чиновничка. Оне су углавном стајале у добрим, често и пријатељским односима са својим муслиманским суседима. Нарочито пријатељски односи владали су између турских ханума и хришћанских жена. Начин живота, и њино - слободније кретање хришћанских жена необично су интересовали турске жене, изазивали њихову радозналост и привлачило их хришћанским женама. Њима је годило, па и ласкало, када би у својим харемима, поред својих турских пријатељица, имале и по неку хришћанску госпођу. На углу сваке друге, треће улице, налазила се по нека мања или већа џамија, окружена гробовима, веома запуштеним, у трави и корову. Култ мртвих Ислам

није познавао! Најживљи крајеви турског Београда беху Варош Капија, улица Краља Петра - Чаршија - Зерек и Душанова, улица. Нарочита пак живост владала је на Великој пијаци (Краљевом тргу). То је било средиште Београда, ту је пулзирао живот. Нарочито живописну слику у то време пружала је Велика пијаца; турске заптије и низами у фесовима, турске хануме завијене у јашмаке и огрнуте ферецама, турске муфтије, и хоце у чалмама, стари Јевреји са дугим брадама и још дужим кафтанима, јеврејске жене, са шареним свиленим махрамама обавијеним око феса, покривеног црном кићанком, изгледале су као цвет булке, кад јој отпадне цветни листићи крунице. Гркиње и Цинцарке забрађене, са дугим зулуфима са обе стране ува, у својим узаним антеријама, грађани у широким чакширама и ћурчету са фесом на глави; српски жандари и војници у својим униформама; попови у црним мантијама и са дугачком камилавком на глави, српске жене у фистану и либадету са фесом на глави - ето овакву једну живописну слику пружала је Велика пијаца. Тек ретко, по која госпођа у европскоме оделу могла се запазити у овом пријатељском шаренилу. Према Сави и Дунаву тадашњи Београд се пружио са једне стране до Савамале, а са друге до Душанове улице. То је био најнасељенији крај, у то време и центар вароши. Варош Капију и Савамалу држали су у својим рукама хришћани, српски и грчко-цинцарски трговци и занатлије. Ту су се налазили разни дућани, према потреби, захтеву и укусу тога времена: бакалнице, болтацинице, галантеријске радње, магаци, лончарије, абаџијске и терзијске радње, бербернице, симицинице (пекаре) итд. Зерек (ул. Кр. Петра) и Душанову улицу, беху за себе резервисали турски трговци, помешани са Јеврејима. Ту су се ређали дућани са цариградском робом, терзије, папучари, бакали и безброј дуваница. На ћепенцима виђале су се гомиле, читаве пирамиде од танких, златно-жутих свилених влакана дивнога дувана, који се отворено продавао на оку. Мало даље на ћепенку, повучени у унутрашњост дућана, клечали су крижачи дувана, који су ту у „аванини“ крижали ароматичне жуте листиће, који су својим мирисом натапали целу улицу. То је било срећно доба за пушаче! Дукат ока најфиније бошче! Живот економско-привредни у старом турском Београду био је ванредно једноставан. Новац је имао велику вредност, производи су се добијали у бесцење. Упамтио сам причање једног Београђанина из тог времена да је као „чирак“ послат на пијацу да купи намирнице за целу недељу дана, добио цигло 30 пара динарских и са то баснословно мало новаца он је покуповао све и са пуном корпом разних намирница дошао кући и још донео кусур. У то време једна мала кућа могла се купити у Београду за 100 гроша, велика кућа за 4-5000 гроша (око 1000 динара). Новац у промету у то време био је сав могући; најчешће у чаршији и на пијаци оптицали су аустријски цванцик и као већа монета аустријски талир, онда руске копејке и руске рубље и нешто мало турског новца. Ситан новац био је стари аустријски велики бакарни двадесетопарац у величини потковице и руска копејка. У старом турском Београду, најугледнији друштвени положај имале су старе цинцарске и грчке породице, међу овима нарочити углед су уживале „хације“. Већ сама титула једног хације давала му је право на изузетна поштовања. Те грчко-цинцарске породице живеле су доста повучено и код њих се могао наћи онај већи

конфор, у сравњењу са осталим грађанским породицама. У њиховим кућама налазило се доста скупоцене цариградске робе: свиле, кадифе и других скупоцених тканина, скупоцених ћилимова из Смирне и Анадола, финог бакарног и сребрног посуђа и много разних других драгоцености и накита.



Слика бр. 2 Спољашњи излед.



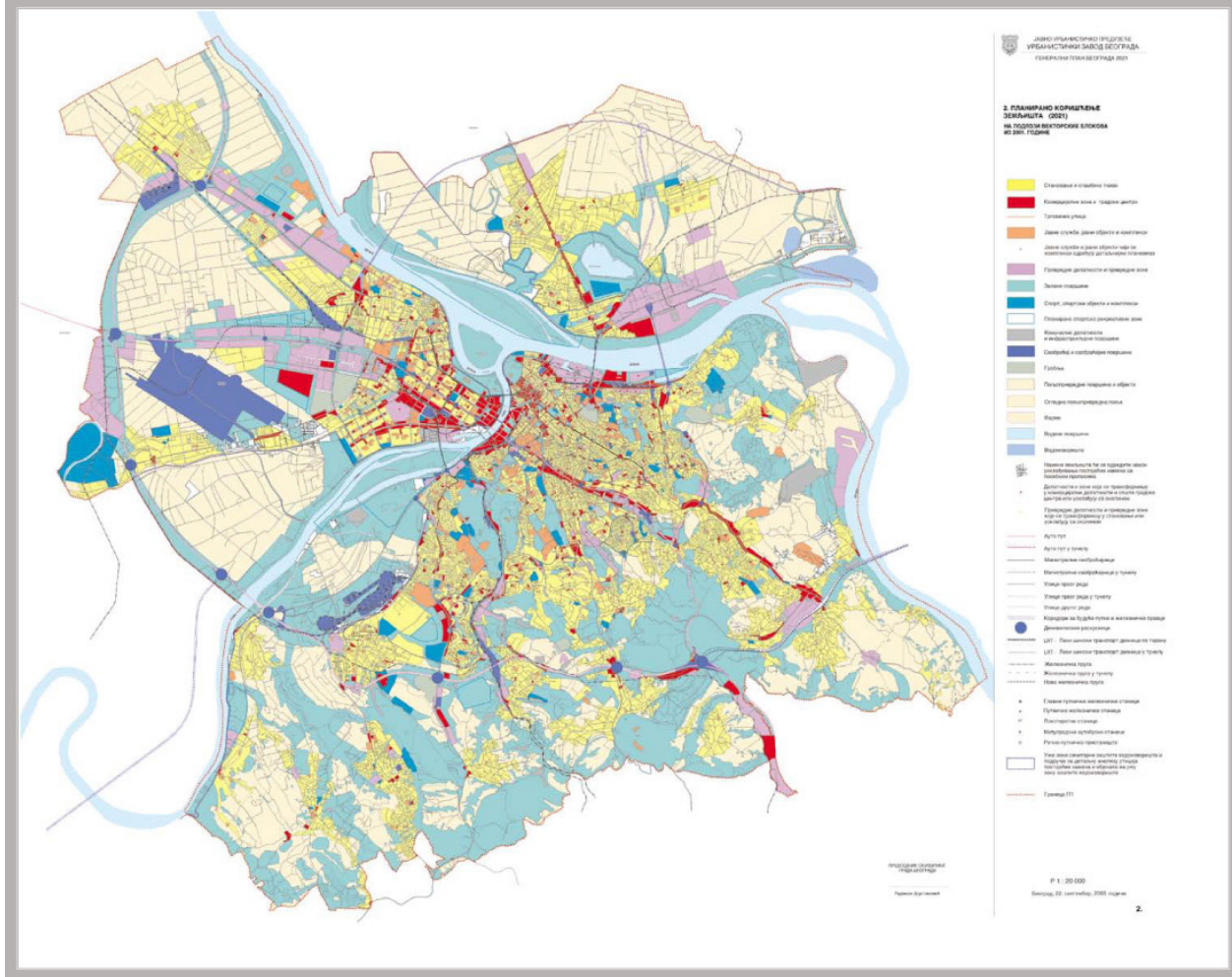
Слика бр. 3 План Београда 1815-1830.

Спољашњи изглед Београда у првој половини XXI века.

Град лежи на ушћу Саве у Дунав у централном делу Србије, где се Панонска низија спаја са Балканским полуострвом. Број становника у Београду према попису становништва из 2011. је износио 1.233.796 док је у широј околини живело 1.659.440. Највећи је град на територији бивше Југославије и по броју становника четврти у југоисточној Европи после Истанбула, Атине и Букурешта. Град Београд има статус посебне територијалне јединице у Србији са својом локалном самоуправом. Његова територија је подељена на 17 градских општина, од којих свака има своје локалне органе власти. Београд заузима преко 3,6% територије Републике Србије, а у њему живи 21% укупног броја грађана дела Србије на коме је извршен попис 2002. године. Београд је такође економски центар Србије и средиште српске културе, образовања и науке. Београд се налази на 116,75 метара надморске висине, на координатама 44°49'14" северно и 20°27'44" источно. Историјско језгро Београда (данашња Београдска тврђава) налази се на десној обали Саве. У саставу Београда су Нови Београд и Земун који су на левој обали реке Саве, па тиме и у средњој Европи. Град лежи на ушћу Саве у Дунав. Урбанизована површина града износи 359,92 квадратних километара. Београд се налази на раскрсници западне и источне европске културе. Велико ратно острво је ада на Дунаву, лоцирана у општини Земун. Налази се на ушћу Саве у Дунав. Због великог броја различитих птичијих врста острво је заштићено као природни резерват. На северу острва се налази плажа Лидо. Београд има умерену континенталну климу. Просечна годишња температура је 12,3 °C, док је најтоплији месец јул, са просечном температуром од 21,8 °C, а најхладнији јануар са просечном температуром од 0,6 °C. Београд у просеку има око 25 дана у години са температуром преко 30 °C. Просечна годишња количина падавина је око 680 милиметара. Годишње Београд има око 2.025 сунчаних сати, са јулом и августом као најсунчанијим, идецембром и јануаром као најмрачнијим данима, са тек 2—2,3 сунчана сата дневно.



Слика бр. 4 Мапа делова данашњег Београда



Слика бр. 5 План Београда 2003-2021

О НАСТАНКУ И НАЗИВИМА МЕХАНА И КАФАНА СТАРОГ БЕОГРАДА

Београд је у раздобљу од једног века (разматра се период од 1850 – до 1940. године) имао преко 1200 кафана и механа . Поред тога механе и кафане представљале су и значајну институцију Београда. У њима је одржан први сајам књига 1893. године, приказане прве покретне слике и први филм, одржане прве дилетантске (позоришне) представе, отпевана прва опера, оснивани први спортски клубови (мачевање, коњички клуб, фудбалски), писане песме, исписана историја боема Београда, одсвирани и отпевани најлепши стихови српских песама („Расло ми је бадем дрво“, „Дрино водо хладна“). У њима је одсвирана и отпевана прва свечана пема (ода) 1867. године прилоком свечаности предаје кључева Београда Кнезу Михаилу Обреновићу (први пут се на балу у част добијања кључева града свирала песма „Дрино водо хладна“). Још и 19 веку механе и кафане биле су места политичког окупљања, скупштинских заседања , културних, спортских манифестација али и описмењавања . Посебно интересовање изазива богатство имена-назива механа и кафана.



Слика бр. 6 Окупљање разних слојева људи

Предмет истраживања усмерен је на етимолошко трагање порекла имена-назива механа и кафана тј. под којим условима и у ком времену су поједине (механе и кафане) добијале име. Време њихових настајања и друштвене околности у многоне су утицале на власнике – закупце како да их назову. Основни циљ рада је да да одговор или укаже на етимолошко појмовно одређење имена-назива механа и кафана у Београду у периоду од средине 19 века до 40-тих година 20 века. Механе и кафане у Београду добијале су имена по власницима зграда, по закупцима простора где су отворане, по географском пореклу власника или гостију, по градовима Србије или страних држава, времену догађаја а посебно оних који су обележили национална буђења, поетским инспирацијама.



Слика бр. 7 Свакодневница тог доба.

ТЕРМИНОЛОШКА И МЕТОДОЛОШКА ПОЈАШЊЕЊА

Како се у коришћеним изворима употребљавју различити називи, постоји потреба да се бар начелно појмовно објасне или бар укаже на њихова могућа значења. Овим се не умањује значај коришћених извора, још мање је све покушај тумачења „шта је аутор хтео да каже”. Такође, не постоји ни намера да се било чиме негирају значај и разлог коришћеног термина. Жеља је само да се укаже на сложеност и различито полазиште у прилазу код објашњавања и употребе одређеног термина приликом описивања простора који је кроз векове коришћен за различите потребе и који је имао посебну функцију – изузетно место у развоју друштвеног, привредног и културног живота Београда. Оно што је важно јесте то да су тај простор о коме желимо да причамо путописци, хроничари, историчари, пописивачи и сви други, који су на било који начин оставили неки траг кроз векове, називали различитим именима.

А шта они одређују, бар теоријски, појмовно се нуди у следећем објашњењу:

АШЧИНИЦА –

или народна кухиња – место за исхрану људи „плитког џепа”. У њој су ручавали студенти, ђаци, практиканти. Међутим, остало је записано да су чести гости били и виђенији људи вароши, сладокусци – гурмани. Професор Теразијске полугимназије, а касније и гимназије, Коста Вујић био је један од ретких који су знали јеловнике готово свих познатијих кафана али и ашчаница.

БИФЕ –

француска реч buffet и италијанска buffetto у преводу значе исто – тезга у крчми, сто на железничкој станици, у биоскопима или на забавама на којима стоје разна јела и пића. По Закону о радњама из 1934, бифе је мања и боље уређена радња у којој се продају хладна јела, алкохолна и безалкохолна пића.

ГОСТИОНИЦА –

у смислу Закона о радњама, радња мањег обима у којој се продају топла и хладна јела, алкохолна и безалкохолна пића, а могу се издавати и собе с намештајем.

ИМАРЕТ –

у ужем смислу имарет означава јавну кухињу у којој су ученици, сиромаси и путници бесплатно добијали храну. Посебан допринос ширењу београдске чаршије (како се звала) дао је Мехмед-паша Јахјапаша који је свој караван-сарај 1548. изградио за

добротворне потребе. Био је то, у ствари, имарет – сиротињска кухиња са бесплатним преноћиштем за путнике. Евлија Челебија га назива и имарет хан.

КРЧМА –

механа, радња мањег обима у којој се служе алкохолна и безалкохолна пића и нека јела.

КАВАНА –

реч турског порекла; јавни локал у којем се прво служила кафа (кава) да би касније прерасла у угоститељски објекат у којем се могу добити разна пића и јела.

КАРАВАН-САРАЈ –

велико свратиште на друмовима и у насељима за смештај путника, стоке и робе. Правоугаоне је основе са дворишним атријумом. У њему се често обављала и размена робе. Колико је познато, већ негде између 1521. и 1523. године, отворен је у Београду први караван-сарај великог везира Пири Мехмед-паше. На основу архивске грађе и коришћених извора немогуће је утврдити тачну локацију тог караван-сараја. До 1536. Београд, сада већ значајан трговачки центар, добија и караван-сарај султана Сулејмана. Био је смештен у непосредној близини дела града који су од 1532. почели да настајују први Дубровчани и Јевреји, трговци на гласу у турском Београду.

КАФАНА –

јавни локал, угоститељска радња, у којој људи проводе време у разговору, читању новина и часописа, слушању музике, праћењу радио-емисија и телевизијског програма, уз кафу, разна топла и хладна пића, колаче, сладолед и слично. Овај тип локала развио се из старијег ексклузивнијег, који се ограничио на дочење кафе. Назив потиче од турске речи кахвехане, енглеске coffee house, restaurant и француске café restaurant. Додатком Уредбе из 1864. у кафанама је дозвољено, поред кафе, служење пића и јела. Локацијски су могле бити смештене само у вароши и отворене само „с лица”, с правом да се јавно „крчми” кафа, јело и пиће. У њима се није, као у механама, могло ноћевати.

КСЕНОДОХИОН –

у време Византије куће где су примани страни гости.

МЕХАНА –

потиче од персијске речи меу која означава пиће, вино и хане – кућа, хан; турски меухане. Основно значење речи јесте кућа у којој се точи вино. За разлику од кафане, механа се налазила у вароши, селу, уз друм. Уредбом од 1860. условљено је да се мора градити од тврдог материјала и по типском пројекту по угледу на западноевропске парадигме. По уредби о механама из 1860. морала је имати – зависно од категорије – пет, четири или три собе, кухињу, просторију где се послужују јело и пиће. Механе су морале имати и коњушнице.

МУСАФИРХАНА – турска реч која је подразумевала или означавала добротворну угоститељску кућу у којој се бесплатно хранило и ноћевало.

ПАНДОХИЈЕ –

свратишта за путнике и ходочаснике при великим црквама.

РЕСТОРАН –

реч француског порекла – restaurant – место за окрепљење (гостионица, пивница и сл.) – угоститељски објекат. Радња већег обима и комфора у којој се продају топла и хладна јела с алкохолним и безалкохолним пићима уз стручну послугу.

УГОСТИТЕЉСКИ ОБЈЕКАТ –

хотел, ресторан, кафана, свратиште, пансион, одмориште за продају јела и пића.

ХОТЕЛ –

од латинске речи hospitale – кућа за госте. Означава и отмену градску кућу. Њихово настајање везује се за појаву железнице. У Београду настају средином 19. века.

ХАН –

реч персијског порекла са значењем кућа, крчма, преноћиште, гостионица. Служио је за смештај и преноћиште људи и прихват робе и стоке. Ханови су имали двориште са чесмом или бунаром. Спрат је коришћен за преноћиште путника. По неписаном правилу ханови су били углавном квадратног облика. Градили су се на прометним друмовима, у варошима, селима.



Слика бр. 8 Сала Гранд Хотела

МЕХАНЕ И КАФАНЕ КРОЗ ИСТОРИЈУ

Прве кафане потичу из 15. века. Литература бележи да су „објекти у којима се одмарало уз јело и пиће” први пут виђени у Меки, родном месту Мухамеда и највећем муслиманском светилишту, али и граду који је још од 7. века био средиште повремених и врло посећених сајмова. Нешто касније, тачније почетком 16. века, кафане су освануле у египатском граду Каиру, као и у неким градовима у Сирији. На основу историјске грађе не може се са сигурношћу утврдити када су отворене прве кафане у Турској, односно да ли је у Цариграду прва кафана „примила госте” тек 1554 – како је записано – или много пре него што је турска империја освојила простор Балкана. Забуну, наима, уносе неки писани извори који указују на постојање кафана у Београду и пре доласка Турака у Србију.

У 16. веку уживање у испијању кафе са Истока „освојило” је и Запад. Већ 1522 (према запису из 1521. када су Турци ушли у Београд) Турци су у једној кући на Дорћолу отворили кафану и – служили кафу. Кафане у Сарајеву почеле су се отварати 1592. Од 1652. имао их је и Лондон, а од 1654. и француски град Марсељ. Затим, од 1683. и Беч, а од 1694. и немачки град Лајпциг.

У 17. веку, у готово целој Европи отваране су кафане. Како су забележили хроничари, углавном путописци али и историчари, убрзаном отварању кафана највише су допринели све бројнији међународни трговачки сајмови. Истина, понегде је било и проблема. Немачки цар Фридрих Велики, на пример, строго је забранио отварање кафана у Берлину! Ипак, и упркос царској наредби, у овом немачком граду од 1779. убрзано су се отварале кафане, и то у поприличном броју.

У Паризу је 1790, на основу веродостојних извора, било око 900 кафана. Истина, на западу Европе кафане су, у почетку, биле замишљене као места у којима су право окупљања имали само привилеговани чланови друштва. Али, од ове праксе се врло брзо одустало, па су кафане широм отвориле врата и такозваним народним масама. Неке од најчувених европских кафана у давним временима, о којима се причало „пуним устима”, биле су париски „Pросоре”, венецијански „Menegazo”, римски „Greco”, односно „Michelangelo” у Фиренци.

У току 18. века у бројним документима могуће је наићи на појмове које путописци и хорничари бележе као – кавана, кафана, механа, мејхана, меана, бирцуз, биртија, крчма, гостионица, хан, караван-сарај, ашченица... да би већ у 19. веку била одомаћена употреба назива – поред набројаних – као што су локал, бифе, ресторан, народна кухиња, хотел, бар.

У суштини, заједничко за све њих било је то да се под њиховим крововима могло седети, одмарати, разговарати, пити, понешто појести, веселити се, гледати представе – филмске или позоришне – и уживати у разним другим понудама и садржајима. Али,

вратимо се оном што се догађало у Београду. У ретким записима који су посвећени кафани и кафанском животу занимљив је онај из времена владавине Јустинијана, цара моћне Византије. Извесни Прокопије, византијски писац и путописац из 6. века, описујући тадашњи Сингидунум (Београд), посебно се осврнуо на крчме зване пандокеоне у којима се – како истиче – водио буран живот. По опису Прокопија, пандокеоне су четвороугаони објекти на спрат са двориштем у чијем се средишту налазила чесма. Са дворишне стране, а дуж целог објекта, постојали су отворени ходници из којих се улазило у затворене просторије. У дну дворишта, уз напомену да су сви ови објекти грађени на исти начин, налазила се дворана у којој се служило различито пиће и јело за госте – пандокеона. У оваквим „кафанама”, бар према Прокопијевом запажању, одвијао се, између осталог, и комплетан пословни живот града. Византијски путописац посебно истиче да је Сингидунум, у то време, био град са изузетно развијеном трговином и да су управо трговци били веза између Сингидунума и остатка Европе и света. Некако је било и природно, закључује Прокопије, да тај и такав град, град који је био свратиште трговаца са истока и запада, живи бурним животом. Поред тога, Прокопије је околину тадашњег Сингидунума, опасаног бедемима, описао као изузетно лепу и са мноштвом воћњака и винограда. Пандокеоне су касније заменили турски ханови, а њих кафане. У ретким записима сем констатације да се у првој београдској кафани, коју су 1522. отворили Турци, служила искључиво кафа, других података нема. Претпоставка је да се све одвијало у амбијенту који је верно пресликавао културу живота источних народа, затим да се све догађало непосредно после доласка Турака у Београд 1521. и да се грађевина са кафаном налазила негде на Дорћолу. На основу доступних података не може се прецизно описати тај простор – његов унутрашњи изглед и намештај (ако га је било, због начина седења – миндерлуци и софе – тадашњег турског живља), као ни како се пила и кувала кафа. Наравно, изостали су и неки други детаљи да би се комплетирао слика оног што се догађало на том и таквом месту. Треба, међутим, знати следеће: доласком Турака у Београд, бројни путописци спомињу искључиво караван-сараје и ханове. Појам кафане, бар на основу писане документације, употребљава се тек после 1739. када су Турци, после владавине Аустрије, поново дошли у Београд. Турски записи о уласку у Београд такође потврђују то да је 1521. на Дорћолу отворена кафана, тј. „кућа на старом Дорћолу у којој се послуживала кафа”. Око 1536. Београд, као значајно трговачко свратиште, добија караван-сарај султана Сулејмана. Саграђен је у непосредној близини оног дела града у којем су се још од 1532. насељавали први дубровачки и јеврејски трговци у тада турском Београду. Посебан допринос ширењу београдске чаршије, како се звало уско градско језгро, али и њеном угледу, дао је Мехмед-паша Јахјапаша који је свој караван-сарај саградио (1548) у име хуманости – био је то имарет са сиротињском кухињом и бесплатним одајама за путнике намернике. И касније се у многим забелешкама о Београду спомињу караван-сараји. Код свих путописаца Соколовићев караван-сарај описиван је као највећи и најлепши у вароши.

Из бележака једног аустријског хроничара сазнајемо да је Београд у време аустријске владавине (1717–1739) имао око 140 кафана и механа. Механе у којима се точило вино и ракија биле су доминантне. Генерал Марули, у свом извештају из 1731, жали се на честе појаве узимања алкохола на вересију, пропадање власника и нестајање из града оних који су пили на вересију да би избегли обавезу плаћања. Такође, по истим изворима, Београд је имао и пет пивара (један део извора спомиње четири).



Слика бр. 9 I. Српска парна пивара Ђорђе Вајферт а.д. Београд

Београд већ 1821. добија механски еснаф, а 1871. Прво српско пиварско акционарско друштво. Прва пивара у Београду отворена је 1840. године – Кнежева пивара. Касније (1873), почела је са радом Вајфертова, а 1884. и Бајлонијева пивара. Године 1903. Бајлонијева пивара је производила око 28.000 литара белог („Првенац” и „Плзен”) и црног („Првенац” и „Салватор”) пива.



Слика бр. 10 Бајлонијева пивара.



Слика бр. 11 Лого пиваре

Појавом кафана променио се и начин живљења. Захваљујући онима који су понешто и записали о том времену, јасно је да се у кафане одлазило не само зарад јела и

пића, већ и због много чега другог. Конкретно – у кафанама су се људи дружили, разговарали, играли карте или читали новине. У кафане се долазило и због добре песме и музике; кафане су биле и биоскопске дворане, али и простор за добру позоришну представу. У кафанама су се склапали и уносни послови. Ту су долазили адвокати, али и лажни сведоци. Кафане су биле и ризнице најновијих градских вести и трачева. Људи од угледа у кафанама су имали и својсто. Остало је записано да су у кафанама договорене многе политичке одлуке, посебно у периоду између два светска рата. Знано се тачно где ко седи – демократе су се окупљале у „Барајеву”, чланови Словенско-људске странке у „Љубљани”, министри Цветковићеве владе свраћали су у „Мадеру”. Кафану су посећивали знани и незнани, славни и мање славни, песници и књижевници, уредници и новинари, глумци, сликари, вајари, спортисти и политичари. За кафанским столом написане су и многе песме, али и значајна књижевна дела. Довољно је присетити се Бранислава Нушића и Бране Цветковића који су све своје водвиље, скечеве и шаљиве песме написали у кафани.



Слика бр. 12 Бранислав Нушић

У кафанама су вођене и жестоке литерарне дискусије. Памте се и многи сукоби око књижевних праваца, путоказа и књижевности. И не само то – у њима су читане нове песме које су тако почињале да живе и преносе се на друге, ту су добијале душу. Отуда, остају за вечност записане и упамћене и никад заборављене многе песме.

Неке од њих постају шлагери који се и данас чују и радо слушају, „Мансарда, мали стан”, „Периферија”, „Мала улица”, „Три палме на отоку среће”, „Зашто си поспан Џо”, „Шта знате ви мушкарци” и многе друге.

Кафана је била и „прихватилиште” за бескућнике, боеме, врачаре, путнике намернике, студенте, људе без стана, проститутке. И није необично то што су многи сматрали кафану душом и срцем Београда. Ако само мало завиримо у историју града схватићемо да је кафана била неизбежно место културног, политичког и спортског живота.

Многе београдске кафане имале су своју физиономију, карактер и круг гостију. Управо та специфичност, физиономија и карактер, огледа се и у чињеници да је град имао кафане специфичне улоге.

Михаило Петровић Алас основао је друштво за забаву и увесељавање, музичку банду – оркестар „СУЗ”, које се окупљало у једној кафани у близини Бајлонијеве пијаце, чији чланови су се ретко мењали.

У кафани „Србија” окупљали су се Срби избегли у Француску, махом у Ницу после Првог светског рата. Углавном, сви се слажу да су све београдске кафане, локали или хотели, имали своју специфичност и улогу у развоју друштвеног живота тадашње вароши београдске. Једне је привлачила гурманска кухиња, друге вино, па разни мезетлуци, ракија.

Неке миран кутак, а у неким су се окупљали радници, пословни људи, негде омладина. Глумци, књижевници, новинари, сви они залазили су у „своје” кафане, писали, стварали, ноћивали, смишљали догађаје који ће остати до данас неиспричани и незаборављени.

Кафана постаје срце и душа Београда и остаје дух времена. Источњаци су је изумели и препустили другима да о њој брину. Кафана тако постаје најзначајнија институција јавног, културног и друштвеног живота, у њој се трговало, веселило, туговало. Својом улогом изборила је историјски значај, нашла место и у светској историји. Од легенде по којој се први Арапин сетио да испод свог шатора продаје кафу, временом, постала је култно место и институција без које се не може замислити живот. Боравећи у Београду 1843. Енглески путописац Ендрју Арчибалд Пејтон, описујући варош, његово становништво, занатлије, ноћни живот и кафане, истиче: „Скоро све кафане држали су муслимани; једну је држао Арапин, рођен у Уду у Индији.



Слика бр. 13 Михаило Петровић Алас оркестар „СУЗ”

Највећи број гостионица и кафана у Београду отвара се у другој половини 19. и почетком 20. века. По неким статистичким проценама, град је на прелазу између два века на сваких 50 становника имао по једну кафану или гостионицу. На Позоришном тргу, данас Тргу Републике, постојало је 16 кафана, а у Поенкареовој од 40 кућа 17 су биле кафане или гостионице. На Варош капији – 12, на Теразијама – 11, у Скадарлији – седам, на Славији – девет. У данашњој Дубровачкој улици, само у доњем делу, постојало је чак 16 кафана и гостионица. У књизи „Споменар о старом Београду” Никола Трајковић на једном месту истиче „...а крајем прошлог века (мисли се на 19. век – примедба аутора) у Поенкареовој улици било је више кафана него уличних бројева, што значи да је у понекој кући било и по две кафане”.

НАЗИВИ МЕХАНА И КАФАНА СТАРОГ БЕОГРАДА

Прве кафане носиле су име по власницима зграда-кућа. Затим се имена дају по механцијама који су држали механе и кафане. Већ у другој половини 19 века механе и кафане добијају имена по догађајима који су обележили тај период, предела одакле потичу власници или најчешћи госи, по природним појавама, именима великих градова света, њихових владара. Било је и других имена, поетских или везани за националне догађаје времена када су отворане. Тако, имена која су се дуго задржала по власницима, и након Другог светског рата су: „Игњатова пивница“, „Јокићева кафана“, „Журка“, „ШишкаЛазина“, „Лепа Катарина“, „Трандафиловић“, „Цветко“, „Аксентијева башта“, „Манак“. Касније затим, кафане добијају имена према месту на коме су поникле. Тако је нпр. кафана „Текија“ била у близини оне текије на старој Великој пијаци, и данас постојећој на Студентском тргу. Кафана „Тобцијска пијаца“, добила је име по Тобцијској пијаци, „Астрономска кула“ по Астрономији, „Код кланице“ по близини београдске кланице или по крају где је поникла, или: „Ладно купатило“, „Чубура“, „Смутековац“, „Велики басамци“, „Народна скупштина“, „Нова скупштина“, „Соколац“, „Палилулска касина“, „Хаџи-Поповац“, „Вишњичка касина“, „Зелени венац“, „Чукарица“, „Савска касина“, „Душановац“, „Борча“, „Славија“, „Барајево“, „Жировни венац“, „Код 19 басемака“, „Грантовац“.



Слика бр. 14 *Кафана Трандафиловић*

Поједини називи кафана допринели су да читави београдски квартави-насеља и данас носе име по њима. По имену кафане „Зелени венац“, данас читав крај и пијаца носе име по тој кафани. По кафани „Код Цветка“, данас један крај на Звездари носи име „Код Цветка“. Део Београда код Лиона носи име по кафани „Код Лиона“, насталој после Првог светског рата. По познатом Бајлонију, власнику пиваре и кафане, данас део насеља и пијаце на Дорћоли у Београду носи име по њеном власнику. На основу доступних података једна од београдских општина понела је име Чукарица по имену-надимку кафане њеног власника „Код Чукара“. И песници су својим поетским надахнућем, крајем 19 и почетком 20 века, допринели појави поетичних назива-имена кафана: „Лепи изглед“, „Кошутца“, „Боем“, „Винова лоза“, „Бело Јагње“, „Весели двори“, „Језеро“, „Бела мачка“, „Последњи грош“, „Три листа“, „Две буле“, „Три лафа“, „Месечина“, „Два голуба“, „Два бела коња“, „Два бела лабуда“, „Одмор“, „Два анђела“, „Славина“, „Црна мачка“, „Два плована“, „Златан грозд“, „Чокот“, „Златна лађа“, „Црни петао“, „Последњи грош“, „Два сокола“, „Златан шаран“, „Расцветана вишња“, „Ленгер“, „Златан точак“, „Гргеч“, „Пивни извор“, „Златно буренце“, „Три кључа“, „Три листа“, „Орач“, „Сунце“, „Златни Ангео“, „Моруна“, „Златна славина“, „Два дуда“, „Орфеум“, „Липов лад“, „Два рибара“, „Код вола“, „Два дуда“, „Два наредника“, „Код дивљег човека“, „Подрумче“ и многих других. Период националног буђења није оставило равнодушне власнике кафана у Београду. Тако кафане добијају називе: „Македонски цар“, „Херцеговина“, (која је у оно време била анектирана од Аустроугарске), „Једрене“ (битка за ослобођење Бугарске у српско-бугарско-црногорском рату са Турском), „Мала Москва“ и „Москва“ (због Русије као савезника у рату против Турске), „Европа“ (јер су махом све европске земље биле на страни Србије), „Чешка круна“, „Цетиње“, „Одеса“, „Сарајево“, „Књаз Михаило“, „Царица Милица“, „Руска круна“, „Сибирија“, „Мали Балкан“ и „Балкан“, „Делиград“, „Топола“, „Стари Београд“, „Нови Београд“, „Уједињење“, „Босна“, „Топлица“, „Краљевић Марко“, „Албанез“, „Мали војник“, „Делија“, „Сабља Димискија“, „Српска нада“, „Цар Душан“, „Нова Србија“, „Немачки цар“, „Велика Србија“, „Хајдук Векљо“, „Девет Југовића“, „Шуматовац“, „Грчка краљица“, „Енглеска краљица“, „Отаџбина“, „Домовина“.



Слика бр. 15 *Златно буренце.*

Кафане су затим добијале имена и према сталежима и занимању људи који су их посећивали: „Радничка касина“, „Радник“, „Грађанска касина“, „Три сељака“, „Код патролције“, „Ковач“, „Код кочијаша“, „Код девет кочијаша“, „Два тесача“, „Официрска касина“, „Трговачка касина“, „Занатски дом“, „Дунђерско јеснавска кафана“, „Екмеклучка кафана“, „Еснафлија“, „Жандарска кафана“, „Орач“, „Бициклиста“.



Слика бр. 16 Код три сељака.

СРПСКА ГАСТРОНОМИЈА-КУХИЊА

У жељи да се престава главни град,позову туристи,истакне лепота престонице,поред осталих,описане су кафане,као велике и западњачког типа,да су установе које се називају кафане истовремено и ресторани и кафеи.Истовремено,сви они који су желели да окушају српску или како си истицали „националну кухињу“ или специјалитете европрских кухиња,имали су могућност избора кафана преко препорука у виду проспекта и обавештења.Тако даје опис и понуда кафане-ресторана „Коларац“ преко пута Народног позоришта,као и улаз из Поенкарове улице бр.1 са телефоном 20-708.Кафана-ресторан лети има летњу башту,где се лети одржавају биоскопске преставае,кухиња је реномирана,а цене јела и пића нису много више него у скромнијим кафанама-ресторанима.



Слика бр. 17. Кафана Коларац 1938.год

Тридесетих година XX века Београд нуди кафане-ресторане као што су :“Српска круна“,“Империијал“,“Србију“,“Два јелена“,са добром грађанском кухињом.

Српска јела и домаћу националну кухињу могли су користити посетиоци у кафанама-ресторанима „Лесковчанин“ у „Ратничком дому“(данас дому Војске) са највећом терасом у граду,па кафану ресторане или кафане који су могли нудити јела домаће кухиње као“Шишко“,“Млади Маварин“,“Три Сељака“,“Трандафиловић“,“Топлица“,али ове кафане нуде и музику са оркестрима и циганским певачицама и још низ погодности.Свака од ових кафана имала је у непосредној близини-такси возила.Као посебно атрактивно место нуди се „Ресторан кнез Михаила“ у центру града са изузетном кухињом и пићем европског ранга.



КАФАНА "ТОПЛИЦА"

Слика бр. 18 Кафана Топлица

Београд је имао и специјалитете морске рибе и далматинска вина у понуди у кафани „Два рибара“ у Краљиве Наталије и у „Падобранској ресторацији“ на Сава-мали, на пристаништу где су се служили специјалитети речне рибе из Саве и Дунава и српска вина. Кафана ресторан „Колић“ нудио је изузетна далматинска вина, а за туристе који воле француску или бечку кухињу, препоричивани су хотели и посебно кафана-ресторан „Мали Париз“ у Биначиновој улици тада бр.17.

Ваља истаћи и огроман напор људи који су тада бринули о туристима у Београду, нудили специјалитете и желећи да скрену пажњу на све оно што је карактерисало главни град као европску метрополу. А шта се највише јело и пило, могу да дочарају онајбоље и ово: специјалитет српске кухиње, онако како их је у јеловницима видео Милош Црњански .

Чорбе: Пилећа чорба, папрена и финог укуса, чорба од сувог меса.

Предјела: Пита подсећа мало на „вол-ван“, прави се са месом, сиром, спанаћем.

Готова јела: Сарме, свадбарски купус, јагњећа капама, гибаница.

Печења: Разни сачеви, ћевап, разњићи, дигерица и бубрези на жару, прасетина, гушчије и ћуреће месо на ражњу, пилав на грчки начин.

Пошто је околина Београда пуна диљачи, диљач је веома заступљена на јеловницима београдских ресторана.

Колачи: Од колача, помиње се само баклаве и туфахије источњачки слаткиши са орасима као и пита са јабукама. Београђани су посебно обожавали источњачке послатице. Воћа у изобиљу. Нарочито је омиљена оно из јужне Србије-грожђе из Смедерева итд.

Сиреви: Српски сиреви су познати и углавном се једу као предјела.

После сваког оброка Београђанин попије шољицу „турске кафе“. Уствари кафа је бразилска само је припремљена на посебан начин.

Намерник, који оде на излет изван Београда, може бити сигуран да ће у гостионици и најмањег села наћи једноставну али здраву храну: сир, димљено месо, пасуљ скуван са доста лука, омиљено јело сељака из околине Београда. Друго омиљено јело Срба свих сталежа „ђувеч“, реч је о сложеној мешавини парадајза, кромпира, паприка, пиринча и више врста меса. Прави се и са рибом. Гурмани и сладокусци тврде да је хладни рибљи ђувеч чисто ремек дело универзалне кулинарске вештине.

Вина: Далматинска вина су с правом чувена, нарочито црна вина са отока Вис, „прошек“ и бела вина из Колићевих дубровачких подрума. Ни вина српских винограда нису за потцењивање-црна вина из Жупе, бела из Смедерева, сремска вина и вермут из Сремских Карловаца.

Пиво: Сви београдски ресторани служе добро домаће пиво, бело и црно.

Ракија: Ракија од шљиве из Србије, чувена шљивовица била је, за време рата, веома цењена међу француским ратницима са Солунског фронта. Осим тога Србија производи одличну ракију од клеке (клековачу) као и врло добар бренди. Странци су увели у Београд обичај позивања у ресторане на вечере и ручкове. Ипак, стари Београђани и даље више воле да пријатеље угосте у својој кући. Срби су, као и други Словени, веома гостопримљиви.



Слика бр. 19. *Српска стара Трпеза*

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ БЕОГРАДА И ОКОЛНИХ СЕЛА

Српска кухиња је неодољива и незаборавна, како због свог квалитета намерница, тако и због начина припреме, при чему доминирају природни укуси који нису покривени зачинима и сосовима и на тај начин задовољава сва чула неодољиво појачавајући апетит. Српска кухиња је разноврсна, проистекла из мешавине традиције са Медитерана, грчке, турске, аустријске и мађарске кухиње. Поред уобичајених метода припреме кувања хране карактеристично је било спремање под сачем, црепуљама и ражњем.

Седело се на дрвеним клупама, треношцима и столицама, сервирало се на софрама у посуђу које је било дрвено и земљано, а у богатијим кућама и бакарно. Спремало се на отвореној ватри и огњишту.

Београдска кухиња доживљава процват за време владавине Кнеза Милоша Обреновића. За потребе „Кнез Милошевог конака“ долазили су најпознатији кувари из целе Европе. Постоје три дневна оброка :

- доручак
- ручак
- вечера

Доручак је уведен у српску исхрану у другој половини деветнаестог века. Традиционална јела за овај оброк су :

- различите врсте теста која су пуњена сиром, џемом, месом
- качамак
- проја
- попара
- Гибаница

Ручак оброк се наставља традиционалним јелима. На трпези ће се наћи сарма. Сарма је јело које се припрема од лишћа разноврсног поврћа и воћа уз додатак меса, пиринча и зачина. Ово јело је неизоставно на славама, слава представља српски православни обичај. Трпеза може бити посна и тада се спремају посна јела. Посна сарма се припрема без меса. Мрсна сарма се припрема са месом. Поред сарме на београдској трпези наћи ће се:

- свадбарски купус са сувим месом или са орасима ако је време поста
- подварак
- ђувеч
- печење на ражњу (као специјалитет).

Свадбарски купус

Свадбарски купус је традиционално српско јело. Главни састојци су купус и месо, што би могло бити свињетина, сланина, или јагњетина и овчетина. Ово јело је типично припремају лаганим кувањем по неколико сати у великом земљаном лонцу. Кувани купус има разне своје варијанте. Тако да као и сарма може бити постан, користи се само купус, шаргарепа и црни лук.



Слика бр. 20. Свадбарски купус.

Сарма

Сарма је традиционално грчко и турско јело, али се прилично одомаћило како у Србији па тако и у Београду. Сарма се углавном прави од киселог купуса, млевеног меса и пиринча тако што се месо и пиринач увије у један лист купуса. Такође сарма се у овим крајевима увија у блитву, зеље, винову лозу. Надев се у време поста прави од пиринча пропрженог на луку и шаргарепе, не ретко се сарма у време поста кувала и са житом. Било да је реч о посној или мрсној Слави, Сарма је најчешће јело на трпезама.



Слика бр. 21. Сарма.

Пасуљ са сувим ребарцима или коленицом и пасуљ пребранац

Пасуљ са сувим ребарцима и пасуљ пребранац је традиционално јело које се може спремати у обичном и у земљаном лонцу. Поред пасуља главни састојак овог јела су сува ребарца или коленица. Традиционално скоро свака сеоска кућа има своју сушару у којој

се диме ребарца и коленице. Поред мрсног пасуља популаран је пасуљ пребранац. Пребранац се прво кува, а потом на крају налије запршком са црним луком и запече. Пребранац се мора пресути у пржуљу која је плитка да би се равномерно запекао. Пребранац је посебно популаран за време поста и Бадње вечери.



Слика бр. 22. Пасуљ у земљаном лонцу

ПЕЧЕЊА

Сваку трпезу у Србији, па тако и у крајевима Београда краси нека врста меса, било да је у питању печење или месо испод сача. У овим крајевима месо се најчешће пече на

ражњу изнад жара. Жар се добија горењем шљивовог грања или винове лозе. Због самог начина печења, печење из ових крајева се разликује од другог јер се пече на жару а не на ватри. Најчешће је то прасеће, свињско, јагњеће или овчије, мада у неким селима се преферира јареће месо.

Прасеће печење на ражњу

Посебну врсту специјалитета представља печење са ражња, што због визуелног ефекта печења, мириса и најважније самог укуса меса. Већ припремљени и усољени труп прасета се прободу кроз средину дрвеном шипком и постави се на ражањ. Некада су људи ручно окретали ражањ. Поступак печења траје од 2 до 6 сати у зависности од величине трупа прасета, али се труд на крају исплати. Месо добија посебну арому услед константног димљења изнад жара.



Слика бр. 23. Прасеће печење на ражњу.

Јагњетина на ражњу

Посебну врсту специјалитета у овим крајевима представља јагње са ражња. Поступак печења је краћи од поступка печења прасади. Месо добија посебну арому услед константног димљења изнад жара.



Слика бр. 24. Јагњетина на ражњу.

Печења испод сача

Поред класичног печења које се одомаћило свуда у Србији у Београду су нарочито популарна јела испод сача као што су јагњетина и телетина, а не ретко и прасетина. За ова јела користи се велики број поврћа као што су кромпир, шаргарепа, црни и бели лук, целер, печурке. Ово јело се такође спрема у земљаној посуди Сач по којој је јело добило име. Може се спремати на ватри или жару.



Слика бр. 25. Печења испод сача.

БЕОГРАДСКИ МЕНИ

МЕНИ

Београдска закуска

(ајвар, бели сир, пршут, кобасица, јаја, кајмак)

*

Чорба од сувог меса

*

Пита са сиром

*

Свадбарски купус

*

Јагњетина испод сача

*

Пита са јабукама

*


Домаћа кафа

Гастрономски производ; „Београдска закуска”					ХП- ОЗ 1	
Група јела: Хладно Предјело			Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10			
Време припреме: 5 мин.		Време топлотне обrade: / мин.		Захтевност припреме: 1/5 ★		а ла карт
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 32. Сервирани гастро производ: Београдска закуска 
1.	Бели сир(српски сир)	г	200	/	200	
2.	Кајмак	г	200	/	200	
3.	Јаја	ком	5	/	5	
4.	Пршута	г	200	/	200	
5.	Кобасица	г	200	/	200	
6.	Ајвар	г	200	/	200	
7.	Парадајз	г	100	/	100	
8.	Зелена салата	г	50	/	100	
9.	Першун	г	20	/	20	
Нето за 10 особа - порција:					1245 г	
Нето за једну особу - порција:					124 г	
ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C	
1. Сир исећи на кришке, кајмак и ајвар обликовати у кугле, прштуту исећи танко, кобасицу дебље. 2. Све сложити на даску 3. Декорисати салатом, парадајзом и першуном			1.Скувати јаја		1.Температура кувања јаја 100/°C	
					Начина чувања до сервирања: У фрижидеру 0-4 t/°C 4 сата	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 дрвених дасака за сервирање					Еv - по порцији: kcal = 450	
Напомена: Алергени инфо: сир, кајмак, јаја						

Калкулација за гастрономски производ “Београдска закуска“

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Бели сир	кг	0.2	500	100 дин.
Кајмак	кг	0.2	700	140 дин.
Јаја	ком	5	12	60 дин.
Пршуга	кг	0.2	1200	240 дин.
Кобасица	кг	0.2	1000	200 дин.
Зелена салата	кг	0.05	150	7,5 дин.
Парадајз	кг	0.1	150	15 дин.
Ајвар	кг	0.2	300	60 дин.
Першун	г	0,02	800	15 дин.
			Укупно:	837,50дин.
Набавна цена за 10 особа = 837,50 дин. + планирана маржа (200%) тј. 2512,50 дин. + 20% ПДВ тј. 502,50 дин.				3015 дин.
Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи =3015 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију = 301.5 дин.				301,5 дин.

Продајна цена једне порције = 301,5 дин.

Гастрономски производ; „Чорба од сувог меса”					Ч- ЧСМ 2	
Група јела: Чорба			Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10			
Време припреме: 90 мин.		Време топлотне обrade: 70 мин.	Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆		а ла карт	
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 33. Сервирани гастро производ: Чорба од сувог меса 
1.	Црни лук	г	300	10	270	
2.	Суво месо	г	700	/	700	
3.	Уље	г	100	/	100	
4.	Кајмак	г	150	/	270	
5.	Вода	мл	2000	/	2000	
6.	Со и бибер	г	20	/	20	
7.	Першун	г	20	/	20	
8.	Љута алева паприка	г	20	/	20	
9.	Парадајиз пире	г	150	/	150	
10.	брашно	г	30	/	30	
11.	Јаја	ком	3	/	3	
Нето за 10 особа - порција:					3600 г	
Нето за једну особу - порција:					360 г	
ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C	
1. лук, ољуштити и исећи на ситне коцкице. 2. Суво месо исецкати на коцкице. 3. Ољуштити и исецкати бели лук 4. Одвојити беланце од жуманца и жуманце размутити са брашном 5. чорбу сипати у тањире и декорисати першуном.		1. пропржити лук на уљу док не добије стакласту боју 2. Додати суво месо. 3. лагано мешати, постепено наливати фондом или водом. 4. Додати парадајиз пире и бели лук. 5. зачинити легирати додати кајмак и кувати још мало			1. Температура динстања 175°C 2. Температура кувања - почетна 100°C, после почетне 80°C.	
					Начина чувања до сервирања: На топлом у бен-марију	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 дубоких тањира за сервирање					Ев - по порцији: kcal = 450	
Напомена: Алергени инфо: Глутен, лактоза, јаја						

Калкулација за гастрономски производ “Чорба од сувог меса “

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Црни лук	кг	0,3	100	30 дин.
Суво месо	кг	0,7	1200	840 дин.
Уље	кг	0,1	120	12 дин.
Кајмак	кг	0,3	700	210 дин.
Вода	л	2	10	20 дин.
Со	кг	0,01	100	1 дин.
Бибер	кг	0,01	500	5 дин.
Першун	кг	0,02	800	15 дин.
Парадајиз пире	кг	0.15	150	22.5 дин
Љута алева паприка	кг	0.02	800	15 дин
Брашно	Кг	0.03	60	10 дин
Јаја	ком	3	12	36 дин
			Укупно:	1216 дин.
Набавна цена за 10 особа = 1216 дин. + планирана маржа (200%) тј. 3648 дин. + 20% ПДВ тј. 729 дин.				4377 дин.
Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи = 4377 дин. за 10 особе, подељено са 10 што износи за једну порцију = 438 дин.				438 дин.

Продајна цена једне порције = 438 дин.

Гастрономски производ; „Пита са сиром”						
Група јела: Топло Предјело			Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10			
Време припреме: 60 мин.		Време топлотне обrade: 40 мин.		Захтевност припреме: 2/5 ☆☆		
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 34. Сервирани гастро производ: Пита са сиром 
1.	Коре	кг	1	/	1	
2.	Сир	кг	1	/	1	
3.	Кајмак	г	300	/	300	
4.	Јаја	КОМ	3	/	3	
5.	Вода	мл	100	/	100	
6.	Уље	мл	50	/	50	
7.	Со	г	5	/	5	
Нето за 10 особа - порција:					2460 г	
Нето за једну особу - порција:					246 г	
ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C	
1. Помешати сир, кајмак, јаја, со 2. на радну површину ставити једну кору, премазати уљем и филлом, прекрити још једном кором и ставити поново фил и увити.и ређати у плех.			1. пећи у загрејаној пећници 40 минута.		1. температура печења 200°C	
					Начина чувања до сервирања: На топлом месту у бен-марију	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 дрвених тањира					Еv - по порцији: kcal = 380	
Напомена: Алергени инфо: сир, кајмак, јаја						

Калкулација за гастрономски производ “Пита са сиром “

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Коре	Кг	1	150	150 дин.
Сир	Кг	1	500	500 дин.
Кајмак	Кг	0.3	700	210 дин.
Јаја	Ком	3	12	36 дин.
вода	Л	0,1	50	5 дин.
Уље	Л	0,05	120	6 дин.
Со	Кг	0,05	100	6 дин.
			Укупно:	912 дин.
Набавна цена за 10 особа = 912 дин. + планирана маржа (200%) тј. 2736 дин. + 20% ПДВ тј. 547 дин.				3283 дин.
Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи =3283 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију = 328 дин.				328 дин.

Продајна цена једне порције = 328 дин.

Гастрономски производ; „Свадбарски купус”				КЈ- СК 4	
Група јела: Кувано јело			Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10		
Време припреме: 200 мин.		Време топлотне обrade: 180 мин.	Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆		Семи а ла карт
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Коли ч. нето
Слика бр. 35. Сервирани гастро производ: Свадбарски купус					
1.	Свињско месо	г	750	/	750
2.	Шаргарепа	г	300	10	270
3.	Сланина	г	250	/	250
4.	Сува ребра	г	250	/	250
5.	Бели лук	г	10	/	10
6.	Кисели купус	кг	2.5	/	2.5
7.	Со	г	30	/	30
8.	Бибер	г	5	/	5
9.	Алева паприка	г	30	/	30
10.	Вода	л	2	/	2
Нето за 10 особа - порција:					4100г
Нето за једну особу - порција:					410 г
ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C	
1.Исећи месо 2..Шаргарепу очистити и исећи на колутове 3.Купус исеци на крупне комаде 4. на дно шерпе поставити неколико листова купуса а потом слагати купус до зидова, а у средину стављати сланину ребра и месо 5. налити водом да огрезне.		1. ставити лонац на тиху ватру да се кува.		1. температура кувања 90 t/°C	
				Начина чувања до сервирања: На топлом месту у бен-марију У фрижидеру 0-4 t/°C 2 дана	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 земљаних посуда				Ев - по порцији: kcal = 530	
Напомена: Алергени инфо:					

Калкулација за гастрономски производ “Свадбарски купус “

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Свињско месо	Кг	0,75	600	450 дин.
Шаргарепа	Кг	0,3	80	24 дин.
Сланина	Кг	0,25	300	75 дин.
Сува ребра	Кг	0,25	350	87,5 дин.
Бели лук	Кг	0,01	300	3 дин.
Кисели купус	Кг	2.5	120	300 дин.
Со	Кг	0,03	100	3дин.
Бибер	Кг	0,01	500	5 дин.
Алева паприка	Кг	0,03	800	24 дин.
			Укупно:	971 дин.
Набавна цена за 10 особа = 971 дин. + планирана маржа (200%) тј. 2913 дин. + 20% ПДВ тј. 582 дин.				3495 дин.
Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи = 3495 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију = 350 дин.				350 дин.

Продајна цена једне порције = 350 дин.

Гастрономски производ; „Јагњетина испод сача”				ГЈ- ЈС 5	
Група јела: Главно јело			Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10		
Време припреме: 150 мин.		Време топлотне обrade: 120 мин.	Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆		Семи а ла карт
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Коли ч. нето
Слика бр. 36. Сервирани гастро производ: Јагњетина испод сача					
1.	Јагњеће месо	г	3000	/	3000
2.	Кромпир	г	1300	10	1170
3.	Паприка	г	200	/	200
4.	Парадајиз	г	100	/	100
5.	Црни лук	г	200	10	180
6.	Со	г	30	/	300
7.	Бибер	г	10	/	10
8.	Уље	г	100	/	100
9.	Шаргарепа	г	400	10	360
Нето за 10 особа - порција:					5125г
Нето за једну особу - порција:					512 г
ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C	
1. поврће опрати и очистити. 2. кромпир исећи на крупне коцке 3. месо исећи на једнаке комаде 4. по дну земљаног сача ставити кромпир, па преко кромпира месо и на крају поврће. 5. налити водом да огрезне.		1. пећи у загрејаној пећници 120 мин.		1. температура печења 180-200 t/°C	
				Начина чувања до сервирања: На топлом месту у бен-марију У фрижидеру 0-4 t/°C 2 дана	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 земљаних посуда				Ев - по порцији: kcal = 720	
Напомена: Алергени инфо:					



Напомена: као сервис користити земљане посуде.

Калкулација за гастрономски производ “Јагњетина испод сача “

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Јагњеће месо	кг	3	700	2100 дин.
Кромпир	кг	1,3	50	65 дин.
Паприка	кг	0,2	120	24 дин.
Парадајз	кг	0,1	120	12 дин.
Црни лук	кг	0,2	60	12 дин.
Со	кг	0,03	100	3 дин.
Бибер	кг	0,01	800	8 дин.
Уље	л	0,1	120	12 дин.
Шаргарепа	кг	0,4	60	24 дин.
			Укупно:	2260дин.
Набавна цена за 10 особа = 2260 дин. + планирана маржа (200%) тј. 6780 дин. + 20% ПДВ тј. 1356 дин.				8136 дин.
Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи = 8136 дин. за 10 особе, подељено са 10 што износи за једну порцију = 814 дин.				814 дин.


Продајна цена једне порције = 814 дин.

Гастрономски производ; „Пита са јабукама”					Д- ПЈ 6	
Група јела: Десерт			Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10			
Време припреме: 60 мин.		Време топлотне обrade: 30 мин.	Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆		а ла карт	
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Коли ч. нето	Слика бр. 37. Сервирани гастро производ: Пита са јабукама 
1.	Коре за питу	кг	1	/	1000	
2.	Шећер	г	300	/	300	
3.	Ванилин шећер	г	20	/	20	
4.	Ораси	г	100	/	100	
5.	Презле	г	100	/	100	
6.	Јабукe	г	700	10	630	
7.	Путер	г	100	/	100	
8.	Лимун	г	100	/	100	
9.	Цимет	г	5	/	5	
Нето за 10 особа - порција:					2350г	
Нето за једну особу - порција:					235 г	
ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C	
1. очистити орахе и ситно их исецкати. 2. очистити јабуке и нарендати. 3. помешати орахе, цимет, јабуке, презле и 200 г шећера. 4. поставити 3 коре у путером подмазан плех ставити фил кору, фил кору фил, и на крају 3 коре исећи.		1. печење у рерни			1. температура печења 180-200 t/°C	
					Начина чувања до сервирања: У фрижидеру 0-4 t/°C 2 дана	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 десертних тањира					Ев - по порцији: kcal = 310	
Напомена: Алергени инфо: ораси						

Калкулација за гастрономски производ “Пита са јабукама“

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Танке коре	кг	1	150	150 дин.
Шећер	кг	0,3	100	30 дин.
Ванилин шећер	кг	0,02	150	3 дин.
Ораси	кг	0,1	900	90 дин.
Презле	кг	0,1	150	15 дин.
Јабуре	кг	0,7	100	70 дин.
Путер	кг	0,1	500	50 дин.
Лимун	кг	0,1	200	20 дин.
			Укупно:	398 дин.
Набавна цена за 10 особа = 398 дин. + планирана маржа (200%) тј. 1148 дин. + 20% ПДВ тј. 229,00 дин.				1377 дин.
Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи = 1377 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију = 137.7 дин.				137.7 дин.

Продајна цена једне порције = 137,7 дин.

Гастрономски производ; “Домаћа кафа”						
Група јела: Напитак				Број порција: 10		
Време припреме: 5 мин.		Време топлотне обrade: 4. мин.		Захтевност припреме: ★		
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 38: Сервирани гастро производ - Домаћа кафа
1.	Кафа	г	50	/	50	
2.	Вода	мл	500	/	500	
3.	Шећер (по потреби)	г	1000	/	/	
Нето за 10 особа- порција:					550 г	
Нето за једну особу-порцију:					55г	НАПОМЕНА: - Шећер (по потреби). -Одмах послужити.
ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА t/°C	
<ul style="list-style-type: none"> - Сипати воду у цезву и загревати док вода не проври. - Цезву сколнити са грејног тела, додати кафу, а затим поново вратити посуду на грејно тело да „крене“, тј да почне да се диже обилна пена. - Када млевена кафа потоне а цела површина воде буде у пени, цезва се склони и кафа се благим потезом кашичице промеша. - Кафу сипати у шољице и послужити. 		- Загревати воду док не проври.			<ul style="list-style-type: none"> - Температура кувања - почетна 100°C 	
					Служи се одмах на температури од 40-50°C	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа посебно, шоља за кафу.					Ev - по порцији: kcal = 48	

Калкулација за гастрономски производ “Домаћа кафа”

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Кафа	кг	0.05	1100	55 дин.
Вода	л	0.5	-	-
Шећер (по потреби)	кг	1	93,00	93
			Укупно:	148 дин.
Набавна цена за 10 особа = 110,00 дин. + планирана маржа (450%) тј. 666 дин. + 20% ПДВ тј. 133 дин.				799 дин.
Цена коштања са планском маржом од 450 % са ПДВ-ом износи = 799 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију = 79.99 дин.				79.99 дин.

Продајна цена једне порције = 79.99 дин.

- ❖ **Нутритивна вредност мениа = 2.928 kcal.**
- ❖ **Цена мениа износи = 2.449,99 дин.**

ЗАКЉУЧАК

Кухиња Београда као и околине у основи се и не разликује од кухиње целе Србије. Али сваки део наше земље је пун разних кулинарских тајни и доживљаја. У нашој Србији не можете у два различита краја пробати исто јело, то је готово немогуће. Сваки крај па и свако домаћинство исто јело припрема на различите начине због тога је наша кухиња другачија од других и сачувана од заборава што сам и покушао да дочарам у овој теми.

Наша стара кухиња је мешавина укуса и љубави. Зато нашу традиционалну кухињу нису исквариле модерне намирнице „из кесице“ па ни модеран (брз) начин припреме. Свако старо јело захтева пуну пажњу куvara и свако јело говори, и свако је лепше од другог. Такав спој укуса такав склад, таква хармонија то је заиста ретко у данашње време. Наша јела нису егзотична, нису спектакуларна, можда нису визуелно лепа, можда не одају добар први утисак, али то се све губи након првог залагаја. Толико се различитих јела крије по овој нашој Србији за која сигуран сам многи нису ни чули, а камо ли пробали.

Наша јела су у највећем броју случајева богата месом, углавном се припремају на свињској масти. Разлог томе је тежак физички рад у то време који изискује богату и калоричну храну, као на пример чварци, кавурма, пихтије, купус, пилави, ђувечи, кромпири на више начина, печења испод сача, у фуруни и на ражњу итд. Традиционални начин спремања јела се у многим домаћинствима одржао и дан данас. Нигде не можемо пробати храну као што можемо код наших бака широм Србије. Наша храна је савршена, али треба је промовисати, јер нашу храну не воли једино онај ко је није пробао. Свако наше јело може нам донети зараду само га морамо промовисати да би га продали, да би њиме привукли туристе да би живели од тога. Јер наша кухиња је једна од ретких која одолева времену, коју не мења време, већ она остаје иста и због тога је јединствена. Само код нас би туристи из целог света могли појести нешто што има душу, а ипак излази из шпорета.

Ухрани видим велику шансу за развој туризма и промовисање прошлог времена, јер Србија је Богом дана земља за уживање у природи и развој туризма.

Те с тога топло препоручујем свима како иностраним тако и домаћим туристима посетите БЕОГРАД, српска села, посетите Шумадију, Војводину, Златибор, Лесковац итд. Обиђите, и упознајте оно што нисте знали пробајте што нисте јели. Уживајте, онако како се некада уживало. Спознајте вредност породице, ресторана и огњишта, спознајте време традиције и важности ручка у српском народу. Упознајте оно што је очувало и сачувало стари Београд кроз векове.

ЛИТЕРАТУРА:

- Портић М., (2011), „Гастрономски Производи“, ПМФ-УН-Нови Сад.
- Портић М., (2018), Месо и јела од дивљачи, ПМФ-Департман за географију, туризам и хотелијерство-УН-Нови Сад.
- Портић М., (2011), „Гастрономија“, Универзитет Сингидунум, Београд.
- Портић М., (2013), „ДОМАЋА КУВАРИЦА“-Гастрономски благо Србије-Младинска књига –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.
- Тешановић Д., (2009),Гастрономски менаџмент. Висока хотелијерска школа, Универзитет у Београду.
- Тешановић Д., (2010), Гастронома обрада меса. Висока хотелијерска школа, Универзитет у Београду.
- Тешановић Д., (2010), Санитарне мере и безбедност у хотелијерству. Висока хотелијерска школа, Универзитет у Београду.
- Шкрињар, М., Тешановић, Д., (2007): Храана у угоститељству и њено чување. Природно математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, УН-Нови Сад.
- Милован Мића Стојановић „Како сам скувао историју“
- Велики српски кувар „Бакина кухиња“
- Милијан Стојанић „Народни кувар“
- Видоје Голубовић „Старе кафане Београда“
