

ЕТНО-ГАСТРОНОМСКА ПОНУДА У АНИМАЦИЈИ ТУРИСТА

ETHNO-GASTRONOMY OFFER IN A PROCESS OF TOURIST ANIMATION IN BEZDAN

Др Ађелија Ивков*, Игор Стаменковић*

РЕЗИМЕ: Национална кухиња као део традиције и етно наслеђа неког народа и земље саставни је део туристичке понуде и представља јединствен производ. У већини смештајних и ресторатерских објеката на познатим дестинацијама гостима се у оквиру програма тематских вечери послужује храна тог поднебља. Јако је важно оброке, то јест специјалитете које одаберемо за госте, да ускладимо са програмом аниматора. Такав програм мора бити испуњен фолклорним карактеристикама народа који желимо да представимо посетиоцима. Ово ставља пред аниматоре тежак задатак, али они то обављају са највећим уживањем и лакоћом. У раду ће бити наведени и многобројни гастрономски специјалитети са различитих географских простора и континената, помоћу којих су поменуте земље изградиле свој туристички имиџ.

Кључне речи: анимација у туризму, гастрономија, етно наслеђе

ABSTRACT: National cuisine as a part of tradition and ethnography of one nation or country is also, a part of touristic offer and represents a unique product, as well. In the most hotels and restaurants, on a famous destinations, authentic food is served to guests in the course of animation programmes. The most important thing is to choose meals, that are in relation with animation programme. That type of programme should be filled with the folkloric characteristics of one nation, which we want to represent to visitors. This is a very hard task for animators, but it's also something they do with pleasure and carelessness. In this paper, numerous of gastronomic recipes will be chart, from various geographical spaces and continents, that help to mentioned countries building their touristic image.

Key words: Animation in Tourism, Gastronomy, ethnography

* Универзитет у Новом Саду, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад,

УВОД

Човеку је исхрана одувек била од примарног значаја, јер је храна основ његовог постојања – његова најстарија навика. У свом животу људска заједница је пролазила кроз разне фазе развоја, људи су живели без одеће, кућа, оруђа и оружја, али свим људима је за живот увек била неопходна храна. Без обзира што се у поређењу са другим активностима и животним питањима и недоумицама, мање бавио изучавањем исхране, човек у својим обичајима, традицији или ритуалним мотивима ствара трпезу. А изглед трпезе и њен садржај чинили су одувек круну етнобогатства неког народа и у свим радостима и у тугама.

Упознавање туриста са културом неке земље свакако је један од примарних задатака анимације са аспеката омогућавања индивидуалног доживљаја и с аспекта туристичке понуде. Гастрономска понуда је такође део културе народа, те би и њу требало свакако укључити у програме анимације, јер се темељи на народном кулинарству и фолклорним елементима. Гастрономска понуда је значајна за упознавање туриста са културом земље као и за разноврсност туристичке понуде. Гастрономска понуда је сама по себи атрактивнија ако је обојена анимацијским детаљима, као што су народна ношња и музика. Веома је важно уколико то услови дозвољавају, омогућити гостима да се сами укључе у припрему неког традиционалног јела, јер тиме они упознају нешто типично за ту дестинацију (Ивков, Стаменковић, 2006).

РАЗВОЈ ГАСТРОНОМИЈЕ

У почетку развоја људског друштва људи су за исхрану користили искључиво оно што им је природа пружала, неприпремљену и сирову намирницу. То је била храна биљног и животињског порекла, с обзиром да је људски организам прилагођен за варење обе врсте. Неки трагови такве исхране су се задржали до данас. Првобитни човек у праисторији, није познавао куварске технике, али се хранио намирницама које је налазио у природи, у прво време са биљним плодовима и то доба је означено као вегетаријанска исхрана (Ивков, 2007а).

Проналаском камене секире, човек почиње да се бави ловом и да употребљава свеже месо дивљих животиња. И у то време човек је тежио да створи што веће количине хране и да обезбеди трајнију животну егзистенцију. Већ тада се појавио проблем конзервирања, па је човек почео да на сунцу суши жито и плодове, а касније на диму и месо.

Предуслов за кулинарство јесте проналазак ватре која је најпре служила за грејање, али је човек убрзо почео да пече и комаде меса, што је почетак термичке обраде намирница, а пошто је на тој ватри почео да пече и земљане предмете, остварени су услови за стварање новог термичког процеса – кувања.

Претпоставља се да је спремање хране почело некако спонтано, када су људи у природи почели да проналазе печено месо и биљне производе (као последица пожара), а потом по угледу на њих и сами да их пеку. Како за печење није потребно имати никаква додатна помагала, сем отворене ватре сматра се да је печење доста старије од кувања (Ивков, 2007а). Древне цивилизације дале су доста података о начину исхране и начину припреме јела.

Египат, једна од најстаријих цивилизација имао је доста развијено кулинарство, а пронађени су остаци хлеба и више врста колача. Египћани нису знали за квасац, већ су правили кашаст хлеб, а да би поправили квалитет, додавали су му млеко, јаја, бунтер и сушено воће. Касније су из Асирије пренели квасац. Месо су јели за празнике и о свечаностима. Користили су чак маслиново уље и сирће, а рибу су јели у свежем и у сушеном стању.

Персија је била доста богата земља и имала је хране у изобиљу. Пекло се месо у целим комадима, и на столу је увек било вина. Персијанци су кували месо од корњаче и добијали и данас познату супу.

Из Персије у V веку пре нове ере, вештина кувања пренета је у *Грчку*, где је написана и најстарија куварска књига „Опсологија“ чији је аутор био Терписон.

Гастрономија је реч грчког порекла и означава све оно што је у вези са кувањем, куварску вештину, а уједно означава и гурманлук и сладокуство¹.

У Грчкој се појављује прва нама позната гастрономска књига под називом „Хидипатија“. То је врста гастрономске енциклопедије у којој су била сабрана сва гастрономска достигнућа у гастрономији тога времена. Управо је Грчка почела да даје уметничку ноту у припреми јела и развоју гастрономије.

Империјална ера *Старог Рима* имала је своју познату гастрономију, постојала је и кухиња средњовековне Европе, која је битно почела да се мења у XVIII и почетком XIX века, тако да је данас готово нестала уступајући место новим гастрономским специјалитетима (Влаховић, 1999).

ГАСТРОНОМИЈА, ПРИВИЛЕГИЈА БОГАТИХ ИЛИ НЕ

Гастрономија је током векова имала и свој социјални аспект, који се временом мењао. То се највише огледа у томе што су добре рецепте и укусна јела најпре могли да спремају само повлашћени слојеви друштва, јер су ретке намирнице биле доступне само богатим појединцима. Временом, гастрономија губи херметичност као привилегија мањине, постепено улази у народ и богати њихову храну.

Стари Рим је познат по раскошним гозбама и великим пријемима. Римска кухиња је била обилата и луксузна, па самим тим и расипничка. Они су први почели да декоришу чиније златом, сребром и драгим камењем. Римски цар Вителије је први поделио гозбе на доручак, ручак и вечеру и почео са украшавањем сала за гозбу.

Пропашћу Римског царства, *Византија* односи на исток све тековине римске кухиње, као и тековине свих осталих култура и одржава их све до 1453. године, када пада под власт Турске. Гастрономска достигнућа бивају пресељена у Константинопољ. У Византији се кухиња даље развијала и постигла вредне резултате и то у време док се на западу јело прстима. У њој је настала и чувена оријентална кухиња, која се задржала и до данас у појединим деловима Србије (Ивков, 2007а).

Италијанска грофица Катарина Медичи је својом удајом у Француску повела и италијанске куваре, који су тамо пренели италијанска достигнућа у гастрономији. То је почетак стварања *француске гастрономије*, која се данас сматра претечом свих кухиња на

¹ Занимљиво је споменути да Француска академија наука, реч гастрономија није хтела да прихвати и користи у енциклопедијама све до 1835., од када се овај израз, као француска реч, појављује у речнику Француске академије.

тлу Европе. Најпознатији кувар у Француској био је Ескофије, који је добио Златни крст Легије части, за све оно што је урадио на уздизању француске кухиње у свету.

У време француске буржоарске револуције, долази до новог процвата гастрономије, појављују се велики кувари и настају многобројна јела, која су добила називе по славним личностима у чију част су била припремана (мада су данас та јела изгубила свој прави значај због великог утицаја индустријских производа) (Влаховић, 1999). Међутим, и данас се може рећи да је гастрономија привилегија развијених делова света, пре свих Америке и Европе, у односу на мање развијене Африку, Азију и Јужну Америку, где се народ храни само колико је довољно да преживи.

ЕТНО-ГАСТРОНОМСКИ ТУРИЗАМ

Анимација је једна од делатности која кроз остварење хуманистичке функције доприноси остварењу економских резултата. Анимацијом се задовољава потреба туриста за променом, дружењем, развија се култура одмарања туриста, стичу се нова знања и вештине, али и навике активног провођења одмора. Анимација као саставни део туристичке понуде обележава њену вишу фазу и утиче на свест туристичких радника да госту није довољно понудити само сунце и море. Из тога се увиђа да анимација постаје важна компонента туристичке понуде. Туристи се све чешће одлучују за аранжмане у оквиру којих се нуди организована забава и друге активности, као и међусобно упознавање и комуницирање (Ивков, 2007).

Упознавање туриста са културом неке земље је свакако један од примарних задатака анимације и са аспекта омогућавања индивидуалних доживљаја и са аспекта туристичке понуде. Задатак анимације као посредника, да туристе укључује у све видове културног живота одређеног насеља, да их упознаје са народним обичајима, савременим културним збивањима као и културом свакодневног живота.

Гастрономска понуда је саставни део културе народа, и свакако би требало да буде укључена у програме анимације, јер се темељи на народном кулинарству и фолклорним елементима.

Аутори истичу да је, као кулинарско умеће неке земље или локалитета, гастрономски мотив непреносив. Свако преношење одређене кухиње је имитација, будући да је стављена у амбијент у коме живи народ коме дотична кухиња не припада и не постоје обичаји дотичне земље или краја.

С друге стране, упознавање етносоцијалних карактеристика није потпуно без упознавања културе исхране. Упознавањем националних кухиња упознајемо друге народе њихову културу и прошлост. Захваљујући рецептима одређених народа, можемо да пронађемо трагове њихове историје, како по састојцима које користе, тако и по начину на који неко јело спремају.

Гастрономска понуда је значајна за упознавање туриста са културом земље, као и за разноврсност туристичке понуде. Истовремено, гастрономска понуда ће бити атрактивнија, ако је обојена „анимацијским детаљима“, одговарајућим амбијентом, народним ношњама и музиком. Послуживања специјалитета народне кухиње, може да буде прави доживљај за туристе, које су, такође, заинтересовани да науче да припремају неко од домаћих јела. Тако се туристима омогућује да упознају нешто „типично“ за одређени крај или земљу, а уједно се ствара имиџ туристичке понуде (Равкин, 1989).

АНИМАЦИЈА И ГАСТРОНОМИЈА – НЕРАСКИДИВА ВЕЗА

Постоје разне врсте тематских вечери које се одржавају у одређеним дестинацијама. То могу бити *вештачки створени догађаји* који туристе враћају у одређени историјски период неке земље и самим тим им показују начин живота људи тог доба. Кроз те тематске вечери, поред тога што се „разбија“ монотонија боравка у туристичким местима, туристима се омогућава да упознају и боље разумеју одређени народ, њихову културу и традицију. Многе туристичке дестинације, постале су препознатљиве између осталог и по тематским вечерима. То су све тематске вечери које имају за циљ да туристима пружи пријатан боравак у одређеној дестинацији, али у исто време имају и културни карактер. Често се захваљујући тематским вечерима у туризму „разбијају“ предрасуде о одређеним народима са којима су туристи дошли у неку земљу (Ивков, Стаменковић, 2006).

Два конкретна примера су кухиња *Јапана*, чија је оригиналност последица изолације у којој је ова земља живела све до прошлог века и кулинарство *Кариба*, настало под утицајем страних колонизатора и афричких традиција које су донели црни робови.

Тако је *мексичка кухиња* мешавина шпанске, али и кухиње Ацтека и Маја. Студенти Департмана за географију, туризам и хотелијерство су 2006. приликом организовања тематске вечери „*Мексико у Новом Саду*“ поред представљања фолклорних елемената мексичког народа у целовечерњи програм укључили и богату гастрономску понуду и посетиоце су упознали са основним карактеристикама гастрономије Мексика (слика 1).

За Ацтеке, кукуруз је био срж религиозног, ритуалног и свакодневног живота. Од њега је прављен напитака „атол“, затим тамалеси пуњени месом или рибом и од кукуруза су се правиле *тортиље*, како су их Шпанци назвали, које су често служиле као кашике или су пуњене поврћем или месом. Напици су били једнако важни. Најцењенија је била чоколада, настала од плода какаоа (расте у држави Табаско), која је била резервисана за племство и привилеговане. Остатак популације је правио сок од агаве под називом *пулке*. Парадајз и паприка су, наравно, најчешћи састојци у мексичким јелима (Ивков, Стаменковић, 2006). Зачини су битна ствар при припремању сваког мексичког јела. Најчешћи је *коријандер*, а *чили папричица* је постала омиљени састојак јелима широм света, а преко сто врста се само гаји у Мексику. Најпознатији напитака је *Мескал*, који се производи у скоро свим деловима где има агаве. За светску јавност много познатије пиће је *текила* (Група аутора, 2006).

Након упознавања са основним елементима мексичке кухиње туристи (у овом случају посетиоци – колеге са Департмана за географију, туризам и хотелијерство, студенти, родитељи и пријатељи) су том приликом могли да пробају као предјело чорбу са наћосом (чипс) и квестадиљу; као главно јело пилеће бело месо на жару, са сосовима и прилозима (пасуљ), а на крају су се засладили фахита палачинкама (слика 2).

Спуштајући се дуж *централне Америке*, кухиња се мења од земље до земље. Некада под шпанским утицајем (Куба, Доминиканска Република), француским (Хаити, Гвадалупа), холандским (Куракао) или англосаксонским (Јамајка), а свему треба додати и утицај афричку кухињу коју су донели црни робови, као и у новије време, азијску. Заједничко за све ове кухиње) су воће и поврће. Тако су настале енсаладас, супе у којима су воће и поврће помешани у тријумф боја и укуса, затим воћне салате којима није потребан додаток шећера.



Слика 1. Дегустација текиле

Photo 1. Degustation of Tekila drink

Извор: фото Ивков А., 2006; Source: foto Ivkov A., 2006.



Слика 2. Студенти изводе мексичку серију

Photo 2. Students are acting in Mexican's soup

Извор: фото Ивков А., 2006; Source: foto Ivkov A., 2006.



Слика 3. Путовање на Кубу

Photo 3. Travel to Cuba

Извор: фото Радовић Ј., 2007; Source: foto Radović J., 2007.

Друга група студената Департмана за географију, туризам и хотелијерство је 2007. организовала тематско вече под називом „*Noche de la Cuba*“, где је уз богат програм посетиоцима гастрономским специјалитетима дочарана лепота и занимљивост Кубе.

Типична **кубанска** кухиња, уствари је креолска која обједињује утицаје индијске, афричке и шпанске кухиње. Култ хлеба овде не постоји. Једу се јаја на разне начине, и много пиринча, тропско воће – банане и папаја послужују се и као предјело и уз главно јело и као основа десерта. Месо се грилује, а најчешће се претходно маринира у соку од поморанџе, а уз све се послужује снажан умак од белог лука. Од месних јела, чешће су на јеловницима пилетина и свињетина, за разлику од говедине која је ретко на тањиру. У бољим ресторанима нуде се рибљи специјалитети на креолски начин са плодовима мора. Незаобилазна је посланица „флан“. То је од Шпанаца преузети карамелин пудинг. Уз добре домаће сокове, нуде се и свеже припремљени природни сокови. Национално пиће на Куби је чувени рум којег има у категоријама квалитета. Пије се чист или приређен у коктелима, а радо се пије и пиво (Група аутора, 2007). Овом приликом гости су за почетак пробали чувени коктел „Cuba libre“, након којег су као предјело добили кубанску питу. Као главно јело било је послужено неколико специјалитета: тамали у листовима, креолско пиле и као прилог пиринач. На крају као десерт су послужене чоколадне банане (слика 3).

У **Јужној Америци**, две велике државе Бразил и Аргентина намећу се на кулинарском плану. У Аргентини, основа исхране је месо, а поврће и житарице су само прилог. У Бразилу су разлике између севера и, југа, истока и запада земље тако велике да чине праве гастрономске регије. Пиринач и пасуљ се једу свуда, али на североистоку Бразила, врло сиромашној регији, најраспрострањенија намирница је ма)ниока, уз дивљач и рибу. На југу, месо на роштиљу говори о великим узгајалиштима стоке. И овде, као и у централној Америци, има у изобиљу тропског воћа – манга, папаје, маракује.

Прва велика разлика, када је реч о афричкој кухињи, односи се на **северну Африку**, махом муслиманску, арапског говорног подручја и подсахарску, тзв. „црну“ Африку. Од Марока до Суецког канала гастрономија носи снажан печат арапског света. То је кухиња заснована на кус-кусу, поврћу и зеленишу, уз које се углавном једу јагњетина и пилетина. Најчешће воће су урме, бадеми и агруми. Зелениш је класични меди-

терански – патлиџан, лук, тиквице, парадајз, а поврће „античко“ – леблебије и сочиво. И данас се „библијска чорба од сочива“ може наћи на сваком столу обала Медитерана. Зачини: ђумбир, ким, шафран и куркума се зналачки користе чешће него пикантни попут љуте паприке.

Уколико сте туриста у Египту или Тунису имаћете прилике да присуствујете некој од тематских вечери у коју ће обавезно бити укључена и гастрономска понуда ових земаља. Ако у **Тунису** кренете на излет у пустињу имаћете прилике да присуствујете следећем ручку. Као топло предјело једе се *брик* (коре за питу напуњене смесом од јаја, сира и зеља). У ресторанима ће вам често изнети пре главног јела *хорису* или љутицу, предјело које се прави од љуте паприке, а које прија само правим гурманима. Супе и чорбе се једу само зими. Већина јела уствари подсећа на супе и чорбе, а прави се од пуно поврћа и комада хлеба. Месо се не конзумира у великим количинама јер је прилично скупо. Најпознатије туниско јело које овом приликом можете пробати је *кус-кус*, који се прави од крупно самлевоног гриза и прилично је укусно. У кухињи користе много зачина: шафран, ким, коријандер, анис и тако даље па су јела необичних мириса и укуса.

Од слаткиша се праве суви колачићи који су прилично тврди и безукусни. Након јела у свим ресторанима ће вас понудити слатком кафом или неким од чајева: црни, зелени, са бадемом, са пинијама. Уколико желите да попијете неко алкохолно пиће, то може бити *буха* – ракија од смокве или *тибарин* – ликер од урми, који се овде производе (Ивков, 2006).

Када је реч о **црној Африци**, тешко се може говорити о једној кухињи, јер различитост тако великог континента спречава постојање јединствене кулинарске традиције. Док се у области Рога Африке још осећају утицаји блискоисточне културе, дуж обала Индијског океана и на острвима израженији су утицаји богате индијске кухиње. У јужној Африци векови енглеске и холандске доминације утицали су и на локалну кухињу. У екваторијалној Африци доста се једе пиринач, уз рибу и пилетину, говедина се ређе једе, јер је скупа за већину становништва. У исхрани се много користи кикирики од којег се праве разни сосови и наравно, много поврћа и банана.

Кулинарство на **Блиском истоку** има много сличности са оним у северној Африци. Наравно, кус-кус је у Либану замењен бургулум, а још даље на истоку пиринчем, али поврће и воће су исти, као и употреба јагњетине и пилетине. Али, у многа јела се додаје јогурт.

Индијски потконтинент открива свет невиђених укуса и мириса. Индијско кулинарство уводи нас у свет нама раније непознатих зачина. Састојци једне од најпознатијих мешавина зачина *гарам масала* не само да су различити у разним регијама или у зависности од јела које се прави, већ скоро свака домаћица има неку своју „тајну“ како је прави. Као у Африци и у Индији и Азији јело се служи само као главно.

Зачини и зачинске траве су врло карактеристични за **тајландску кухињу**, нарочито љута папричица, ђумбир, коријандер, босиљак и нана. То су укуси који тајландској кухињи дају ноту свежине прилагођену суптропској клими. На Тајланду расте егзотично воће (кокос је незаменљив у припреми многих слаткиша, сосова и карија), а ту је и зелениш (лотос, водени кестен и друге јестиве водене биљке). Све ово, можете пробати на специјализованим *тајландским вечерима* које се организују у ресторанима где уз богат фолклорни програм, плес и музику имате прилике да видите како се на лицу места припрема храна и да пробате неки од многобројних специјалитета. Велики број ресторана понудиће вам разне специјалитете који, понекад представљају комбинацију меса и ана-



Слика 4. Студент хотелијерства послужује храну
 Photo 4. Student of Hotel management is serving the meal

Извор: фото Радовић Ј., 2008; Source: foto Radović J., 2008.

наса или неког другог воћа. Уколико не волите љуто, увек морате нагласити „но спицу“. На улици ћете уочити бројне тезге и покретна колица са којих вам нуде свеже воће, сокове од цеђеног воћа, који су (да вас не изненади) посољени, (због потребе организма услед високих температура и прекомерног знојења), али исто тако ћете срести и покретне тезге са сушеним инсектима (ларвама, скакавцима и слично).

Због свог пространства и различитих етничких група **Кина**, поседује обиље рецепата и начина припремања. На Западу се највише цени кухиња из Кантона коју одликује брз начин припреме, што омогућава да састојци очувају свежину и буду хрскави. Због тога се намирнице секу на мале комаде и спајају светлим сосовима, пиринчаним вином или мешавином супе и густина.

Када се стигне на **Далеки Исток**, наилази се на сасвим оригиналну кухињу, често без икаквих западњачких утицаја, али која поседује велику гастрономску традицију, богату јелима врло префињеног утицаја. “Свако јело је уметничко дело”, филозофија је јапанске кухиње. Боје и облици су од суштинског значаја и треба да буду хармонични. Пажња се не посвећује само садржају (намирницама) већ и постављању стола и распореду јела. У Јапану је „брзо“ кување достигло перфекцију припремом сирових јела – сушија и сашимија од рибе и меса. Јела су различитог облика и боја и савршеног укуса. Јапан своју везаност за море изражава у кухињи где преовлађују рибе и алге. Чак и основна супа – „даши“, која се користи за припреме свих чорби, добија се од алги и комадића сушене рибе.

Нема те етничке групе у **Европи** која свој идентитет не означава склоностима и одбојностима, односно препорукама и забранама у исхрани. У погледу хране, пракса зацело намеће снажна ограничења. Реткост унутар неке етничке групе, намирнице или неког јела може се приписати склоностима или одбојностима само уколико расположиви прехранбени извори стављају њене чланове да бирају. Етничка карта Европе издељена је невидљивим границама које раздвајају групе са истоврсним изворима, али са разноврсним режимима исхране (Кизније, 1996).

ЗАКЉУЧАК

Припремити карипску, индонежанску, мароканску вечеру или било коју другу националну вечеру не значи само концентрисати се на прављење разних специјалитета, већ и поштовати, колико је могуће, обичаје те земље који се односе на ритуал обеда и гостопримство. Само на тај начин ће јело и све што из оброка проистиче постати права спона са другом земљом. Ако позивате госте на мексичку кухињу можете, на пример, да поставите сто на неформалан начин, уз рустични столњак и салвете са везом у облику разнобојних птица, што је типичан мотив за области где су обитавале Маје. Послужите уз јело пиво или текилу уз со и лимун.

Ако желите госте да изненадите јапанском вечером, основна нит треба да буде сачињена од префињености, елеганције и склада. Нама није лако да уронимо у тај свет где је сваки покрет ритуал, где јела од рибе и меса постају права минијатурна уметничка дела. При том, не смеју се заборавити чувени штапићи од бамбуса, а за оне мање веште ипак треба предвидети класични есцајг. Уз темпуру (месо и поврће у хрскавом тесту) може служити и чај, мада се традиционално служи саке (пиринчана ракија). Јапанска кухиња је превише захтевна, те нам остаје да одаберемо једноставнију, али свакако не и мање укусну, индијску, бразилску или можда, египатску. Коју год кухињу да изаберемо за тематско вече морамо водити рачуна да гастрономска понуда буде усклађена са програмом аниматора. Тај програм ће бити испуњен фолклорним карактеристикама народа који желимо да представимо посетиоцима. Ово ставља пред аниматоре тежак задатак, али задатак који они обављају са највећим уживањем. И као резултат свега, туристи доживе етно-гастрономски ужитак анимацијске, тематске вечери и задовољни једва чекају да се наредног пута опет пријаве за неко ново тематско вече.

ЛИТЕРАТУРА

- Ивков, А., Стаменковић, И., (2006): *Значај тематских вечери за квалитет туристичке понуде у туристичкој дестинацији*, Научно-стручни часопис Туризам бр. 10, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Стр. 163-167.
- Кизније, Ж., (1996): *Етнологија Европе*, Београд.
- Влаховић, П., (1999): *Србија, земља, народ, обичаји*, Београд.
- Ивков, А., (2006): *На вратима Сахаре*, Геа, бр. 30, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. стр. 26-35.
- Ивков, А., (2007): *Анимација у туризму*, Скрипта, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Ивков, А., (2007а): *Географске основе етнологије*, Скрипта, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Равкин Радослава, 1989. *Анимација у туризму*. Заложба Младинска књига, Љубљана-Загреб.
- Група аутора, (2006): *Мексико у Новом Саду*, писани пројекат, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Група аутора, (2007): *Noche de la Cuba – Кубанско вече*, писани пројекат, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.