

60 година

Сталне конференције градова и општина
Савеза градова и општина Србије

Гастрономски водич кроз градове и општине Србије



Дејан Загорац и Слободан Марјановић
ГАСТРОНОМСКИ ВОДИЧ КРОЗ ГРАДОВЕ И ОПШТИНЕ
СРБИЈЕ

Издавач:
СТАЛНА КОНФЕРЕНЦИЈА ГРАДОВА И ОПШТИНА –
САВЕЗ ГРАДОВА И ОПШТИНА СРБИЈЕ

За издавача:
Ђорђе Станичић

Уредница публикације:
Зорица Вукелић

Сарадница:
Бранка Живковић

Фотографије:
Братислав Костић

Лектура и коректура:
Јасна Аничич

Дизајн:
Драгомир Николић

Прелом и припрема:
Маја Николић

Штампа:
Публикум, Београд
Тираж: 1000

Прво издање
Београд 2013.

ISBN 978-86-88459-25-9

ГАСТРОНОМСКИ ВОДИЧ КРОЗ ГРАДОВЕ И ОПШТИНЕ СРБИЈЕ



УВОД

У години у којој Стална конференција градова и општина обележава шест деценија свог постојања и рада желели смо да наше градове и општине представимо и на један нов начин, тако што ћемо, на једном месту, приказати онај део нематеријалне културе нашег народа који се одражава у богатству на које смо сви поносни: у пуноћи и разноликости укуса, боја и мириса хране коју производимо и коју – кроз традиционална јела и кроз кулинарске одговоре на неке савремене изазове – нудимо својим пријатељима и гостима.

Замишљена као нека врста гастрономског водича кроз све наше градове и општине, ова публикација посвећена је нашим локалним срединама и њиховим јелима. Она има за циљ да представи богатство и шароликост различитих подручја Србије – карактеристике поднебља, тла, културе и традиције, како у производњи здравих и укусних пољопривредних производа, тако и у припремању јела и специјалитета којима се, још, можемо похвалити и пред богатијима и успешнијима од себе.

Позвали смо градове и општине – чланове СКГО – да сами опишу климатске, географске културне и друге одлике свога краја, пољопривредне и прехрамбене производе, најважнија и најомиљенија јела и начине њихове припреме. Настојали смо да прикупимо и што више рецепата за јела која се припремају у локалним заједницама, да у њима задржимо карактеристичне изразе и локалне особености и да, тако, представимо бар део неисцрпног богатства кулинарске традиције наших крајева.

Као инспирација за ово издање послужила нам је, између осталог, „Гастрономска мапа Србије“, резултат истраживања Завода за проучавање културног развитка, као и публикација „Укуси Ћердапа“, коју је Завод за проучавање културног развитка објавио у сарадњи са

Националним парком Ћердап. Успешна сарадња наше две институције олакшала је објављивање ове публикације.

Многа јела која ћете наћи у овој књизи нису, наравно, типична само за град или општину уз коју се наводе, већ и за знатно шире подручје, па чак и за целу Србију, а нека и за суседне земље из којих, верујемо, многа и потичу. Није тајна да је српска кухиња мешавина традиционалних, народних, византијских, источњачких, регионалних и средњоевропских утицаја, а већ дуже време и осталих европских, па коначно и светских трендова. Зато ова публикација и нема претензије да до краја доследно и прецизно лоцира јела и специјалитете карактеристичне за поједина подручја наше земље, нити да их означи као типично српска. Оно што желимо јесте то да прикажемо један чаробан мозаик укуса, боја и мириса који одликују пољопривредне и прехрамбене производе из различитих крајева Србије, али и начине њихове обраде и припреме свих оних малих ремек-дела кулинарске вештине која нашу лепу земљу чине заиста посебном.

Резултат свега овога – књига која је пред вама – састоји се из два дела, оба највећим делом написана на основу података и рецептура добијених из градова и општина:

• ГАСТРОНОМСКО ПУТОВАЊЕ СРБИЈОМ, аутора Дејана Загорца

• КУВАР ГРАДОВА И ОПШТИНА СРБИЈЕ, аутора Слободана Марјановића

Књига је илустрована фотографијама Братислава Костића и, делом, фотографијама других аутора, које су нам на располагање ставили Туристичка организација Србије и поједини наши чланови.

3.В.



Дејан Загорац

ГАСТРОНОМСКО ПУТОВАЊЕ СРБИЈОМ

Гастрономска култура је неодвојиви део нематеријалне културне баштине једне земље, баш као и језик, обичаји, легенде... Очување гастрономске баштине важан је задатак друштва и државе и њихових институција. Без довољно истражених и забележених гастрономских навика и рецепата, али и без напора и воље самих грађана и њихових удружења, локалних самоуправа и туристичких организација и агенција и на крају, али и најважније, без ресторана и кафана које ће припремати традиционална јела (а да им се то исплати и да за то имају подршку) било би тешко, ако не и немогуће, формирање потпуног савременог националног идентитета. Свесни своје гастрономске баштине можемо да дамо подстицај за развој туризма и других грана привреде у нашој земљи, али и пружимо допринос обогаћивању европског и светског културног наслеђа.

Србија има богато гастрономско наслеђе. Један од главних разлога што страни туристи воле да долазе у нашу земљу јесте, како се бар наводи у овдашњим туристичким водичима и бедекерима, „јединствена и обилна гастрономска понуда“. Ипак, многи стручњаци и сами кулинали негирају да постоји нешто тако посебно што би могло да се назове српска кухиња и то да је наша кухиња заправо само мешавина оријенталне, аустроугарске, немачке, грчке и других балканских и европских кухиња. Наравно, кухиња Срба и других народа који у њој живе јесте мешавина различитих утицаја. Наша кухиња није достигла светску препознатљивост као, на пример, италијанска, француска, кинеска или индијска. Међутим, управо та измешаност на релативно малом простору, обогаћена локалним специфичностима и навикама, аутохтоним врстама животиња и биљака, та посвећеност и упорност у очувању старих рецепата, нарочито у појединим деловима Србије, оно су што чини нашу кухињу другачијом и, ипак, оригиналном. Наша гостољубивост и понос када зовемо друге на оброк, наша претеривања у количини хране и, посебно, меса, наше кафане са топлотом и опуштеном атмосфером, наша вина и ракије и наше здравице, наш обичај да заједно кувамо рибље чорбе и печемо роштиљ, све то чини једну препознатљиву целину, која се толико допада нашим гостима, поготово ако долазе из других земаља.

Идеја Сталне конференције градова и општина да поводом свог јубилеја објави „Гастрономски водич кроз градове и општине Србије“ корак је у правом правцу, јер управо је очување гастрономске баштине ресурс који може да допринесе развоју и модернизацији наше земље и налажењу одговарајућег места у европској породици народа.

За прикупљање података о карактеристикама појединих подручја, градова и општина, и специфичностима исхране у њима искоришћена је чињеница да са својим члановима Стална конференција комуницира интензивно и свакодневно: преко повереника СКГО свим градовима и општинама послат је упитник и затражени су рецепти за карактеристична јела. Ова књига настала је на основу одговора добијених из општина и градова, али и на основу претходних истраживања – за онај мали број јединица локалне самоуправе из којих одговори нису стигли, или нису били довољно исцрпни. Наравно, највећа пажња поклоњена је највећим градовима, али и неким мањим местима, пре свега оним која су нам на располагање ставила више занимљивог материјала. Нека се зато нико не љути и нек не упоређује број редова са бројем становника! Један од циљева издавања ова публикације и јесте охрабрење и извор за даљу потрагу и истраживање о специфичностима у гастрономији сваког места и општине наше земље.

Парафразирајући познату пословицу, може се рећи да „ко добро једе, зло не мисли“, и баш као кад седамо за трпезу на којој се налази неко примамљиво јело, и овој књизи треба приступити доброг расположења и отвореног срца. Храна и рецепти су за стомак, а књига и слике за душу, па пријатно!



ВОЈВОДИНА

Гастрономско путовање по градовима и општинама Србије започињемо у Војводини, у Бачкој. Када је у питању гастрономија најсевернијег и најравнијег дела Србије – Бачке, неминовно се намећу две песме – Балашевићева „Ал’ се некад добро јело” и староградски слагер „Бачки ручак обичан има ред логичан”. То показује колико је Бачванима храна важна, а распрострањеност и популарност ових песама и колико су други крајеви Србије фасцинирани гастрономским навикама и количином хране коју Бачвани једу. Чињеница је да је Бачка у срцу Панонске низије на плодном подручју на којем се „засади дугме, а никне капут”. Позната је и анегдота да су се Бачвани за време окупације мучили, па су јели само шунку и сланину без хлеба и циповке. Природа и пејзажи су овде само за неупућене монотони, а плодни и издашни. Бачвани једва да имају шуме (осим мало уз Дунав), али зато имају лесне заравни, црницу пуну хумуса и пешчаре око Суботице идеалне за производњу вина, али и резервате нетакнуте природе, као што је Горње Подунавље код Апатина и, наравно, Дунав, Тису и канале...

Међутим, све ове повољне околности нису довољне ако нема вредних руку, преданости раду, добре организације и љубави према земљи. Управо те особине красе Бачване и стога они имају „право” и да добро једу и да уживају у сваком залагају и да пију добра вина и ракије, и то без журбе, натенане. У Бачкој живе многи народи и сви су однегде дошли. Најбројнији су Срби, а затим Мађари, Словаци, Хрвати, Буњевци, Русини, Немци и многи други које су некадашња монархија и социјалистичка Југославија организовано насељавале у подручје некадашњих мочвара. Данас у Бачку многи долазе и из других, мање развијених крајева Србије. Сви они с временом заволе ову равницу и њену кухињу, постану добри суседи који размењују рецепте и „краду” једни од других вештину кувања, о којој су се осведочили на једном или другом Божићу, Ускрсу, славама и именданима.

Али баш као у поменуте две песме, једе се добро, поступно – супа, ринфлајш, месо и цушпајз, шненокле или штрудле, укусно, обилно и заситно. Јер, треба засукати рукаве и радити. Плодна земља и празне фабричке хале саме не доносе ништа. Уз палићка и темеринска вина, уз петровачки кулен и сомборски сир, уз туријску кобасицу и аласку чорбу или чобанац, уз маковњачу или бундевару од бугарке са ојачких поља – живи се и лепше и веселије.

КАЊИЖА

Путовање по градовима и општинама Бачке започињемо у Кањижи, општини на крајњем северу, познатој по лепо уређеном бањском лечилишту, керамици и, будући да је насељена претежно Мађарима, укусним мађарским специјалитетима. Правих мађарских специјалитета нема без добре алеве паприке која је неизбежни састојак када се кува гулаш, перкелт, паприкаш или се праве кобасице. Иначе, паприку су у мађарску кухињу донели нико други него Турци, у време османлијских освајања, која нису заобишла ни ове крајеве.

У општини Кањижа постоје два места која су чувена у Србији, али и шире по, слаткој и љутој, млевеној и туцаној зачинској паприци: Хоргош и Мартонош. Мартоношка и хоргошка црвена зачинска паприка производи се више од сто година. Сади се у мају, а бере у септембру и позната је по пуноћи укуса и јединственој ароми. Зачинска паприка се најбоље слаже са месом и један је од важнијих састојака многих јела која се припремају на овим нашим подручјима, између осталог и пасуљ гулаша на кањишки начин. Чини се да је она и главни „кривац“ за изванредан укус кобасица које се могу пробати на „Фестивалу хурке (кобасица од изнутрица) и кобасица“ у Адорјану. Поред ове манифестације, у Кањижи се организује и „Гастрофест“ и „Празник новог хлеба“.

СЕНТА

Град у зеленилу на обали Тисе, Сента има веома богату традицију, многобројне познате житеље у прошлости и садашњости, као и вредне културно-историјске споменике, а у близини се одиграла и чувена Сенћанска битка, којом је заустављен османлијски поход на Европу.

Географски положај и етничка структура становништва одређују и кулинарску традицију ове општине. Занимљиво је да је, иако у равници, у општини Сента доста развијено овчарство, па се тако праве и одлични овчији сиреви, као и гулаши од овчијег меса. Сенћани воле и користе кукурузно брашно, чак и за колаче, а позната је и омиљена чорба од цубере и бундева печена у фуруни.

Занимљива манифестација је „Фестивал стригања оваца и кувања овчијег паприкаша“. У време католичког Божића организује се „Божићна калвакијада“, на којој се служе познати специјалитети, као што су сир од дуња, куртош колач, кувано вино, печено кестење и медовача.

АДА

Општина Ада налази се у североисточном делу Бачке, уз реку Тису. Плодна земља, многобројни салаши и уређена ловишта мамац су за многе посетиоце из наше земље, из суседства и из западне Европе. На неколико уређених салаша могу се пробати изврсни специјалитети домаће кухиње и краљ мађарске кухиње – гулаш, који су прихватили и околни народи и који је добио међународни углед и популаран је широм Европе. Кажу да су га измислили пастири који су кували месо и лук док вода не би сасвим испарила. Онда су ову смешу носили са собом да би, уз подгревање и додавање мало воде, увек имали кувано јело. По другој легенди, гулаш је омогућио древним Хунима да побеђују у ратовима, јер, за разлику од других војски, нису губили време на чекање јела испред казана.

Иначе, уобичајеној србијанској представи о гулашу више одговара перкелт, а гулаш је више чорбаст. У Ади га праве од јунећег меса, „на ађански начин“.

Било како било, данас се широм Војводине, па и остатка Србије, организују разне гулашијаде, од тога једна и у Ади, под називом „Гулаш фестивал“. Друге гастрономске манифестације су „Жетелачки дани“, „Гастро дани“, „Човек, река, риба“ и „Фестивал вина“.

БЕЧЕЈ

У срцу Војводине налази се леп, питом и гостољубив град Бечеј, чије становништво готово па тачно по пола чине Срби и Мађари и та помешаност у складу најбоље се види на главном бечејском тргу, где једна до друге поносно своје торњеве издижу православна и католичка црква, а утисак заокружују градска кућа и фонтана.

Околина Бечеја такође је складна и уређена, а захваљујући плодној земљи, вредни Бечејци могу да произведу и за себе и друге и да од свог рада пристojно живе. Тако су, вероватно, размишљали Дунђерски, када су у близини Бечеја саградили дворац „Фантаст“, у којем су се својевремено одржавале богате гозбе. Сјај Дунђерских сада

одржава хотел у замку, а нешто од гастрономске раскоши могуће је наћи на трпезама овдашњих становника и у многобројним ресторанима и чардама уз Тису, познатим по риблим специјалитетима.

Бечејци поштују сав редослед бачке кухиње – од супе, хладних и топлих предјела (популарне су хортобаћи палачинке са млевеним месом) до главног јела, које мора да садржи месо, а поврћа ако се нађе, до колача, најчешће од киселих теста или кремова. Овде се доста гаји и соја, захваљујући прерађивачким капацитетима у општини, али чини се да ова здрава намирница још није озбиљније „освојила срца“ Бачвана. Обиље кајсија и другог воћа омогућава Бечејцима да уживају у одличним ракијама и, наравно, сваки домаћин тврди да је управо његова најбоља.

Гастрономске манифестације овде се називају купови, па тако постоји „Куп у кувању овчетине“ и „Куп у топљењу домаћих чварака“, а као и у многим другим градовима и овде се одржава такмичење у припремању рибље чорбе- „Златни котлић“.

ЖАБАЉ

Жабалј се налази у централном делу Војводине, у Бачкој, у области која је позната под називом Шајкашка. Подједнако је удаљен од Новог Сада и Зрењанина, а многобројни салаши као и Парк природе Стара Тиса и река Јегричка чине ову општину атрактивном за посетиоце жељне бекства из урбане гужве у очувану природу и међу пасиониране пецароше.

Поред типичних војвођанских јела од меса, овде се доста узгајају и у исхрани користе воће и поврће, а по томе су посебно познати пољопривредни произвођачи из Госпођинаца. Спремају се и једу и јела од теста, као што су погачице са чварцима и пите са спанаћем, а ту су и чувене штрудле са маком и орасима и макош пита. Русинско становништво, које махом живи у Ђурђевоу, за Ускрс спрема хлеб паску, а за Божић посне бобалке.

У последњих десетак година обнавља се традиција производње вина, а неколико винарија из овог краја стекло је завидну репутацију. Вину и ракији посвећене су манифестације „Нова вина Потисја“ и „Ноћ младог вина“. Традицију овчарства наглашава манифестација „Дани овчара“ у Чуругу, док се у Жабљу одржава „Шкембијада“, посвећена припреми ове свињске, али и јунеће изнутрице. Близина Тисе и канала утицала је и на знатно коришћење рибе у исхрани, а припремању рибље чорбе посвећена су два „Златна котлића“ – у Чуругу и Жабљу.



ТЕМЕРИН

Општина Темерин смештена је на Бачкој лесној заравни која јој поклања високоплодну црницу и могућност жетве жита, брања кукуруза, воћа и грожђа и узгоја стоке. Северним делом општине, са својим каналима- притокама, протиче река Јегричка, парк природе.

Сва три насељена места општине – Темерин, Бачки Јарак и Сириг имали су своје периоде мирног живота и немирних ветрова.

И ветрови и црница, жетва и обиље, мир и немир, утицали су на људе који данас живе на овом подручју. У настојању да се негује своје и поштује туђе, кроз етно-простор у сваком насељеном месту чува се културно-историјско наслеђе, а кроз многобројне традиционалне манифестације славе се плодови равнице и њихова вредност за човеков живот – прави се добро вино, кува се добар пасуљ, мирише добра пита – свима на радост.

Многобројне су манифестације посвећене вину, као што су „Сајам вина и ракија“, „Најбоља вина Војводине“ и „Мартиндан“, прослава младог вина. Током неколико протеклих деценија виноградарство је било скоро заборављено, али се у новом веку вратило на велика врата и темеринска вина све чешће се пију по ресторанима и домовима оближњег Новог Сада, али и Војводине и целе Србије.

Позната је и темеринска „Пасуљијада“, а Темеринци кувају пасуљ у котловима на посебан начин, па уз све познате састојке додају и јунеће репове. Иначе, и овде важи „закон војничког пасуља“ – што је већи котао и већа количина која се кува, пасуљ је бољи.

И овде се, као и у северном Банату, доста узгаја и користи бундева, па се тако одржава „Јужнобачки фестивал лудаје“ где се, између осталог, може пробати и традиционални мађарски колач герхе.

ТИТЕЛ

На крајњем југоистоку плодне бачке равнице, међу двема великим рекама, Дунавом и Тисом, а у близини ушћа Бегеја, у шајкашкој области, смештена је општина Тител. Недалеко од Титела налази се Тителски брег, који је некада представљао „острво“ усред меандара и рукаваца разливене Тисе, баруштина и ритских предела. Тителски брег је највеће узвишење у Бачкој, а његова јединствена геолошка структура и положај изнад ушћа Тисе у Дунав, занимљив биљни и животињски свет, представљају велику атракцију и још увек недовољно развијен туристички потенцијал.

Бурна историја, мешавина култура и традиција допринеле су и шаренилу кухињског стола. Од ајнпрен чорбе, турош ћусе и ладњаче, до овчијег сира и кајмака, преко пијаног шарана и шуфнудли, а уз одличне домаће ракије од дуда и ринглова, црна вина или шприцере, овдашња гастрономска понуда пружа задовољство и веома пробирљивим гурманима.

Поједина насеља општине Тител потпуно искачу из слике стандардних војвођанских равничарских насеља, пре свега због оријентисаности на сточарство. Мошорин и Шајкаш су насеља за која се говори да производе више млека него читав Јужнобачки округ и шире. Део пашњака налази се и у заштићеном природном резервату Тителски брег, и можда је то један од разлога квалитета млека и млечних производа. Зато се шајкашки и мошорински млади, пуномасни и роловани сиреви и те како препознају и брзо продају по новосадским, зрењанинским, па и београдским пијацама.

У Шајкашу се организује „Мундијада“, фестивал гулаша од белих бубрега, и „Шајкашки ражањ“, у Локу „Печуркијада“, а у самом Тителу „Котлић под Тителским брегом“.



НОВИ САД

Други највећи и, по многима, најлепши град у Србији, политички, културни, образовни и привредни центар Војводине, град који је мање од стотинак година у саставу Србије, а „тек“ 300 година откако је основан, Нови Сад има данас, после Београда, сигурно најважнију улогу у друштвеном и политичком животу земље. То је град који и у тешким временима свима пружа шансу и који као магнет привлачи људе из целе Србије, региона али и Европе и света.

Његов јединствен положај на Дунаву, са којим, за разлику од Београда, живи и у њему ужива, оближње падине Фрушке горе, Петроварадинска тврђава коју зову и Гибралтар на Дунаву, салаши у непрегледним равницама северно од града, старо градско језгро и торњеви црква, лепе и очуване зграде различитих стилова и из различитих епоха, мултиетнички карактер који је жив и данас, и поред бурне историје у којој је било и стравичних



фото Иван Божовић

догађаја, чине привлачни мозаик главног града Војводине и дају му шарм који неке посетиоце придобије отпрве, а неке осваја полако и упорно.

Посебна прича су Новосађани, отмени и пристојни, а опет весели, суздржани, али у посебним тренуцима разуздани, толерантни, али понекад и дистанцирани, вредни и организовани, и, иако из београдске визуре успорени, и те како спретни и способни.

И сам Нови Сад је разнолик и представља Војводину у малом, са деловима у којима живе Мађари, Словаци и Хрвати, са рељефом и водотоковима, са руралним и урбаним четвртима, са пољопривредницима и предузетницима.

Баш као што су и остале прве културно-просветне институције српског народа настале у Новом Саду, овде је написан и штампан, још 1877. године, „Велики српски кувар“ Катарине Поповић Мицине, први кувар на нашем језику, па се може рећи да су савремено кулинарство и култура исхране у српском народу зачети управо овде, у Новом Саду. Гастрономија Новог Сада, баш као и његова архитектура, обележена је пре свега средњоевропским или аустроугарским утицајем, па смо тако од Новог Сада и узели многе навике, па и ону да ујутру доручкујемо, што у остатку Србије није био обичај. Овде су се у исто време кад и у Бечу и Пешти правиле гомбоце и, насуво, кнедле и штрудле, фијакер-гулаши и перкелти, ринфлајши и бели сосови, китникези и лондон-штанглице, жербо коцке и добош торте. Та се традиција наставила и до данас.

У последње време се, међутим, много више једу печења и роштиљ у многобројним и углавном пуним кафанама



фото Дејан Загорац

и ресторанима у Ветернику, Футогу и Каменици, али и рибље чорбе и печени или пијани шаран, смуђ, пастрмке – у чардама у које ваља отићи колима мало даље од центра или на Рибарском острву, али и италијанска, кинеска, јапанска и друга егзотична јела у отменим или претенциозним ресторанима дуж улица Дунавске, Змај Јовине или Лазе Телечког.

Нови Сад је и традиционалан и модеран, воли и тамбураше и трубаче, и за сада све упија и доводи у склад, па, као и у прошлости, и данас представља пример за пристојан, умерено весели, полаган, али ипак и леп и успешан живот у нашој малој Србији.

БАЧКИ ПЕТРОВАЦ

Културни и образовни центар Словака у Србији, Бачки Петровац је идилично место усред бачке равнице, са широкиим улицама пуним зеленила, кућама украшеним шареним плочицама и пажљиво негованим цветним алејама и травњацима. Словаке је у ове крајеве довела аустријска царица Марија Терезија и они до данас, са својом специфичном и богатом културом, обичајима и гастрономијом, представљају драгоцен састојак у лепом мултиетничком мозаику Војводине и Србије.

Најпрепознатљивији гастрономски производ Бачког Петровца јесте петровачки кулен (словачки „petrovská klobása“). Захваљујући овом гастрономском специјалитету, који је последњих десетак година и „брендиран“, Бачки Петровац је поред осталих производа карактеристичних за ово подручје постао познат на широј карти Европе. Специфичност овом производу дају квалитетно свињско месо и зачини (паприка, ким, бели лук) произведени на овом подручју. Често се служи са компотом од вишања (у Петровцу се гаји аутохтона шпанска вишња, од које се праве изврсни колачи) које ублажавају његову изражену љутину, због које га и зову „змајева кобасица“.

Остала специфична јела Бачког Петровца јесу рејтеш, херовке, кукурузни уштипци као и јака и заситна кромпир-тепсија, где је један од главних састојака управо петровачки кулен.

Овај крај познат је и по производњи добрих воћних ракија, а последњих година отвара се и неколико винарија које праве квалитетна вина.

Кулену су посвећени „Дани кулена“ у Бачком Петровцу, а у оближњем Гложану одржавају се „Дани поврћа“ и „Пасуљијада“.



БАЧКА ПАЛАНКА

Општина Бачка Паланка налази се на крајњем западу Војводине уз Дунав, а малим делом прелази и у Срем. Поред лепе природе и излетишта има и повољан географски положај и житељима оближњих великих градова представља идеално место за бег од ужурбаности.

Дуж Дунава се налазе многобројне чарде и крчме, у којима се, поред одличне рибље чорбе, припремају и димљени шаран на подварку, крокети од рибе, палачинке и ролати од рибе, а многи Паланчани праве чак и домаћи сушени зачин за рибљу чорбу па и „салату за после“ од рибе.

Већину становништва Бачке Паланке чине досељеници из различитих, претежно брдовитих предела бивше Југославије, којима у почетку нису баш биле блиске гастрономске навике староседелачког становништва, али је данас дошло до преплитања и мешања равничарских и „брдских“ гастрономских култура, тако да се овде радо једу јела од теста и кромпира, гулаши и паприкаши, али и проје и пуре и јагњеће и прасеће печење.

Од гастрономских манифестација треба поменути „Фестивал домаће кобасице, кулена и сланине“ у Бачкој Паланци, прославе Светог Трифуна у Нештину, „Бостанијаду“ у Силбашу, „Штруделфест“ у Бачкој Паланци и „Дане пива“ у Челареву.

БАЧ

Бач је мали војвођански град који има изузетно занимљиву прошлост, а некад је био чак и краљевски град. По њему је и Бачка добила име јер је у средњем веку био важан световни и сакрални центар. Као и у целој Војводини, у њему су се сусретали и заједно живели многи народи који су кроз векове мешали своје културе, обичаје па и кухиње. Данас је тешко тачно разликовати шта су шокачка, шта мађарска, шта словачка јела, јер су све ове кухиње биле под снажним утицајем аустроугарске културе кувања. Нове навике донело је српско становништво, које је данас већинско у општини Бач.

У Бачу су се људи одувек највише бавили земљорадњом и живели од плодова свога рада на плодној земљи, која се посебно ценила. Кухиња је зато увек била заснована на скромној, али калоричној храни која је давала снагу за тежак рад. Редовни годишњи свињокољи обезбеђивали су довољно хране да се преброди зима и дочека обиље које доносе пролеће и лето, када је много лакше живети.

У Бачу се гаји бундева врсте бугарка, чији је јестиви део изразито наранџасте боје и финог, мускатног мириса. Нарендана се користи као надев за пите и штрудле од развлаченог теста, па се то онда зове „услатко“ (за разлику од штрудли које су рађене од теста са квасцем које су се звале „укисело“). Зимом, када није било другог воћа, оне су служиле као изузетна посланица. Цела бугарка исече се на коцке и поређа у рерну да се испече. Ако је довољно слатка, шећер из бугарке на површини створи фину карамелизовану корицу.

Овде се, као и другде у Војводини, за разлику од других крајева Србије, радо мешају слатки и слани састојци у исхрани, па се тако једу сос од вишања, нарочито са дивљачи и црвеним месима, и флекнице са купусом, тесто са слатким купусом који се препржи на масти и зачини шећером и бибером.

ОЦАЦИ

Оцаци се налазе се у плодној бачкој равници, окружени старим барокним замковима и непрегледним пољима кудеље, у близини Дунава, праве главне улице Европе.

Људи с овог подручја, како староседеоци тако и они који су се овде доселили из различитих крајева некадашње Југославије, сачували су, или донели, своју културу, традицију, обичаје и навике. Од заборавља су сачували и сопствене кухиње, које су обогаћивали даровима овог поднебља. Прибор који се користио за припремање јела има живописна имена: наћве, модле, оклагије, земљане посуде, котао, машине за месо, авани за туцање семенки, цедиљке, тепсије, кутљаче и слично.

Најбројнији становници општине Оцаци пореклом су из Лике. Личани су сачували своја јела, као што су просенац, варица, личка баса, лички уштипци, палента са ошепом, крув испод пеке, а карактеристична су и јела других



народа и етничких група, на пример, трљеница, топеница, тргањци, парадајз чорба са чиковима, ташке или пирохе, рајтеша, кромпир са просом и сиром...

Као и у другим местима уз Дунав, и овде се припремају рибље чорбе и друга јела од рибе и одржавају се два „Златна котлића“ – у Оцацима и Бачком Брестовцу. У Оцацима се организују и „Ракијада“ и „Сајам меда“.

АПАТИН

Апатин је својеврсна северозападна капија Панонске низије у Србији и начин живота житеља разних нација овог лепог и развијеног града увек је био повезан са Дунавом, који овде прави бројне меандре, плавећи околно земљиште, што људима често задаје проблеме, али је добро за биљни и животињски свет, који је баш као и национални састав Апатина богат и шаролик. У општини Апатин налази се и Парк природе Горње Подунавље, дом ретких и заштићених птица и величанствених и достојанствених јелена.

Јелен је и симбол веома популарног пива, које се од давнина справља у Апатину. Позната је и овдашња ракија дудовача, а од старих јела прави се похован свињски мозак, галупци (млевено месо са купусом), приснац и препелица на дивљи начин.

У овај крај после Другог светског рата досељено је многобројно становништво из Лике, Баније и Кордуна, тако да се често у пригревичким домаћинствима припремају цицвара и лички кисели купус.

Дунавска риба је, свакако, велики ресурс за аласке гастрономске чаролије, па су тако припремању рибље чорбе, односно паприкаша, посвећене две манифестације: „Апатинске рибарске вечери“ и „Чика Савин котлић“. У претежно шокачком селу Сонти организује се „Грожђенбал“, а у Свилојеву, насељеном Мађарима, „Дани новог хлеба“.

СОМБОР

Сомбор, на крајњем северозападу Србије, сигурно је један од најлепших градова у нашој земљи. Његову панораму красе торњеви многобројних цркава различитих конфесија, куполе палата и јавних зграда. Све то уроњено је у непрегледно зеленило, по чему је Сомбор познат и широм Европе. Од свих градова некадашње Југославије, Сомбор је био град са највише зеленила. Красе га и простране пешачке зоне и тргови, а велики је таман толико да буде довољан за квалитетан урбани живот или макар краћи боравак, и да се цео може обићи фијакером, опеваним у неким од многих песама посвећених овом граду просветитеља, књижевника, сликара и свету познатих научника.

Близина државних граница Мађарске и Хрватске, Дунава и канала чине га занимљивим и за стране туристе, а богата српска, шокачка, буњевачка и мађарска кухиња је гастрономска окосница и ове лепе вароши. Тле, поднебље и вредне руке ратара и повртарара чине сомборску пијацу, поготову ону „у ланцима“, изузетно богатом. Хлеб овде има посебан изглед и укус, а сомборске домаћице се с правом поносе својим пецивима, штрудлама, али и незаборавним финим колачима и тортама. Сомборци се, пак, диче специјалитетима из котлића, посебно гулашима, који се овде спремају на посебан начин: уз уобичајено јунеће месо, у гулаш се додају и сецкани свињски папци и јунећи репови.



Познати гурмански специјалитет овог града је сомборски сир. Постоји прича да се у домаћинствима у Сомбору и Стапару ни пред кћерима није говорило о начину припреме правог сомборског сира да не би одале тајну својим новим породицама када се удају. Сир се некад правио искључиво од овчијег млека, а данас све више од крављег или мешаног крављег и овчијег. Овај сир, који је у продаји тешко наћи, прави се на неколико салаша у околини Сомбора и износи на пијаце у качицама.

Сомборци и становници околних насеља у исхрани много користе речну рибу и радо је кувају у котлићима на различитим манифестацијама, као што је „Сомборски котлић“ или „Бодрог фест“ у Бачком Моноштору. У овом селу, које је носилац шокачко-хрватске традиције, живе најбољи и најуспешнији кувари рибље чорбе, паприкаша и перкелта, али никако немојте пропустити прилику да пробате и моношторске кобасице, рибље плескавице и шкембиће од сома, и да се засладите чувеном питом са маком и орасима.

У Светозару Милетићу организује се манифестација у част сухомеснатих производа, „Лемешки кулен“. Произвођачи и они који су га пробали кажу да овај кулен има изванредан укус, јер се за његово припремање користи изузетно квалитетна млевена паприка, а чува се и негује на посебан, тајанствен начин.



фото Владан Ђокић

КУЛА

Општина Кула налази се у средишњем делу Бачке, подједнако удаљена од њених највећих и најзначајнијих градова, а кроз њу пролазе и важни канали. Може се рећи да је и ово место Бачка у малом, како по националном саставу, тако и по привредном развоју и културном тренутку. У Кули и околним местима која припадају општини, као што су Сивац и Црвенка, налази се неколико прехрамбено-прерађивачких капацитета, чији су брендови, пре свега посланице и алкохолна пића, познати како у Србији тако и у региону.

Овој општини припада и Руски Крстур, седиште Русина у Србији, етничке групе која је у доба Аустроугарске са Карпата дошла у Војводину, и чији потомци још чувају језик, обичаје, веру и кухињу својих предака. Традиционални русински специјалитети су капушњике – суво тесто са киселим купусом које се прави за Бадњи дан, белуш-запечено тесто прекривено сиром, бобаљке – суве куглице од теста умочене у сок од мака, горхељ – суви колач од кукурузног брашна са бундевом, череги – суво тесто пржено и посуто шећером у праху које се носи породиљама, сирец – сладак сир од јаја који се прави за Ускрс. У овом месту организују се и „Дани паприке“, на којима се могу пробати јела са овим поврћем припремљена на специфичан русински начин.

Удружење Мађара организује такмичење у кувању рибљег паприкаша, а у овом јелу, као и у одличној питу од бундеве, уживају сви Куљани, без обзира на националност.

СВЕЧАНИ БАЧКИ РУЧАК*

СУПА ОД МОРКЕ СА КНЕДЛАМА ОД ЦИГЕРИЦЕ

1 морка
5 л воде
4 шаргарепе
2 першуна
1 пашканат
мања главица црног лука
1 чен белог лука
мало бибера у зрну
супена кашика биљног зачина
соли по укусу

Исечено морчије месо ставити у посуду са 5 л хладне воде. Када проври, скинути пену и додати остале састојке. Кувати на лаганој ватри четири сата. Пре служења супу треба процедити и у њој обарити кнедле и флекуце.



СОС ОД ВИШАЊА

Кашику брашна мало удинстати на уљу, додати 50 г вишања и додавати воде да се добије средње густ сос. Зачинити сољу и шећером.

*Рецепти и фотографије са Дида Хорњаковог салаша код Сомбора

КНЕДЛЕ ОД ЦИГЕРИЦЕ

1 живинска цигерица
1 јаје
биљни зачин
млевени бибер
презле
црни лук
уље

Ситно сецкану главицу црног лука продинстати у мало уља, додати млевену цигерицу, јаје, пола кашичице млевеног црног бибера, биљни зачин и презле тако да се добије густа маса од које се могу формирати куглице. Од једне цигерице се могу направити кнедле потребне за четири особе.

ГАРНИРУНГ ОД ПИРИНЧА

уље
црни лук
живински желуци
биљни зачин
млевени црни бибер
пиринач

Обарити шест кашика пиринча и процедити. Два желуца исећи ситно и издинстати са малом главицом црног лука. Ове две смесе спојити и додати биљни зачин и млевени бибер по укусу. Служити са куваним морчијим месом и сосовима.



СОС ОД МИРОЋИЈЕ

Кашику брашна удинстати на уљу, додати ситно сецкану мирођију, па сипати воде да се добије средње густ сос. По укусу посолити.

СОС ОД ПАРАДАЈЗА

Кашику брашна удинстати на уљу, додати куваног парадајза толико да се добије густ сос. У случају да је парадајз кисео, смањити количину парадајза, а додати воде. Зачинити шећером и сољу по укусу.

ПИЛЕЋЕ БЕЛО МЕСО У АЈМОКАЦ СОСУ

Филете пилећег белог меса кратко пропржити на мало масноће и поређати у дубљу тепсију. У посуду у којој се пржило месо пропржити ситно сецкану барену сланину, додати још мало масноће и брашна и направити густ сос. Додати ситно сецкани першунов лист, биљни зачин, млевени бибер и павлаку. Промешати и прелити преко белог меса, покрити фолијом и пећи пола сата. При сервирању на овал прво извадити месо, преко њега прелити сос и одозго наредати димљени сир са сунцокретовим семеном.



ВАРИВО ОД ТИКВИЦА

На уљу продинстати главицу црног лука, па додати изрендане тиквице. Динстати док тиквице не омекну, додати кашику брашна и разредити млеком да се добије средње густо вариво. По жељи додати кашичицу павлаке. Зачинити биљним зачином и са мало млевеног бибера.

РЕСТОВАНИ КРОМПИР

У сланој води обарити на коцкице исецкани кромпир. Посебно продинстати црни лук, процедити обарени кромпир и спојити са динстаним луком, па додати мало млевене паприке, млевеног бибера и биљног зачина.



ПУЊЕНА ПАТКА

Два пачија желуца и два пачија срца ситно исећи и издинстати са главицом црног лука. Додати 200 г презли, 3 јајета, млевени бибер и биљни зачин по укусу. Смесом напунити претходно усољену патку. У тепсију ставити мало масти и воде, прекрити фолијом и пећи шест сати.

САЛАТА ОД КРАСТАВАЦА

1 краставац
1 већи чен белог лука
кашика киселе павлаке

Краставац исећи на колутове, па додати ситно сецкани бели лук и павлаку. Посолити по укусу.

ВИТАМИНСКА САЛАТА

зелени купус
црвени купус
шаргарепа
со
шећер
уље
сирће
млевени бибер

Изрибати главицу зеленог купуса, половину мање главице црвеног купуса и једну већу шаргарепу. Зачинити сирћетом, уљем, млевеним бибером и са мало шећера и соли по укусу.



ВРБАС

Врбас се налази у централном делу Бачке и чвориште је најважнијих путних и железничких комуникација, а кроз његову територију пролази и пловни Велики бачки канал.

Етничка разноликост карактерише и овај град, који је био један од центара привредног развоја и прехранбене индустрије у Војводини и који се полако опоравља од болних година транзиције. Знатну мањину становништва чине досељеници из Црне Горе, који и данас гаје и кувају раштан, суше месо на начин својих предака и праве приганице. У месту Куцура живе Русини, народ досељен у ове крајеве са северних Карпата, који спремају пељмене на начин на који су то чинили и људи у њиховој далекој домовини, Украјини. Да су некад овде у великом броју живели Немци, види се по посластицама и швапској лепињи, која се припрема у многим домаћинствима у Врбасу.

Независно од националне припадности, већина Врбашана ужива у рибљим специјалитетима и у својим домовима често приређује мале гастрономске свечаности, када се око котлића окупи неколико породица. У котлићима се често кувају и гулаши и месо дивљачи, јер је овај део Бачке познат по богатим ловиштима; нарочито су позната она око Савиног Села.

СРБОБРАН

На пола пута између два највећа бачка града, Суботице и Новог Сада, у плодној и родној равници налази се Србобран, који се још из далека види и препознаје по барокним звоницима цркава. Неколико лепих старих очуваних зграда дају овој вароши истински средњоевропски изглед, а дрвореди у широким шоровима, канал са пецарошима и многобројни бициклисти одају прави смирени и добродушни карактер његових грађана.



фото Д.Боснић, архива ТОС

Овде се такође једу јела од теста и ринфлајш, супе од морке и чорбе од бундеве, петровданске лење пите и дунђерске кромпируше, кувано тесто необичног назива баратфиле, а неколико салаша преуређених за примање гостију брижљиво негује ову гастрономску културу.

У месту Турији, које се налази у саставу Србобрана, одржава се чувена „Кобасицијада“, једна од првих и најпосећенијих гастрономских манифестација у Србији. Кажу да су је основали мештани у зимским месецима из досаде, али је у међувремену прерасла у прави кулинарски фестивал, где долазе посетиоци из наших крајева и околних земаља да пробају укусне свеже и сушене кобасице и где се сваке године прави кобасица за по метар дужа, не би ли се ушло у Гинисову књигу рекорда.

МАЛИ ИЋОШ

Мали Ићош је у срцу Бачке, простира се дуж обе обале потока Криваја, у загрљају брежуљка Телечке висоравни, на пола пута од Суботице ка Новом Саду. Место има нешто више од 5.800 становника и једна је од најмањих општина у Војводини. Већина је мађарске националности, али су многобројни и Срби, Црногорци и Роми.

У Малом Ићошу и околним селима налази се неколико ловишта, а бројна су и ловачка удружења, па није чудо да су популарна јела од дивљачи, пре свега ловачки гулаш од срнећег меса. Место Фекетић познато је по врским узгајивачима воћа, а пре свега вишње, и у овом селу се и одржавају „Дани вишње“, од које се прави изврсна ракија јединственог укуса. На салашу – етно-комплексу Катаи, недалеко од Малог Ићоша, налази се пекарски музеј, посвећен овом древном занату. У селу Ловћенац живе Црногорци досељени из околине Цетиња, који чувају свој идентитет, али и кухињу пре свега кроз прављење одличне његушке пршуте и његушких кобасица.

БАЧКА ТОПОЛА

Општина Бачка Топола налази се у срцу Војводине, у равничарском пределу, у житородном крају. Земљорадња, сточарство и баштованство одлике су овог подручја. Бачка Топола и околна насеља су мултинационална и мултикултурална. Сусрет разних култура утиче не само на свакодневни живот, језик и обичаје, већ и на гастрономију. Нови укуси, мириси и изглед јела резултат су различитих искустава у њиховој припреми. Кухиње припадника разних етничких група дају јединствени колорит овом граду.

Јела изузетног укуса и мириса резултат су и залагања овдашњих жена за очување традиција, па су до данашњег дана сачувани многи старински рецепти. Мултинационална средина додаје нешто своје, додаје нове укусе



традиционалним јелима, проширујући тако гастрономски доживљај. Гибаница је омиљено предјело, затим се служи супа од морки, а као главно јело Тополчани веома радо конзумирају сарму, ђувеч или пуњену вешалицу у марамаци. Божић не може да прође без бајгле с орасима, као ни слава без славског колача са предивним украсима.

Путници и љубитељи вина који долазе у Бачку Тополу имају могућност да дегустирају домаћа вина из винограда са лесне заравни. Овај крај је од 17. до 20. века био познато виноградарско подручје.

Од гастрономских манифестација које се одржавају у Бачкој Тополи вредело би посетити „Карневал меда“.

СУБОТИЦА

Смештена на најсевернијој тачки наше земље, у панонској равници, окружена плодним ораницама, воћњацима и виноградима, лежи Суботица, град богате традиције и културног наслеђа. Кроз историју дуго на граници двеју сукобљених сила – Угарске и Турске, спој истока и запада, многобројних народа и култура, од којих је свако дао свој допринос. Тако је кроз векове настајала и мењала се, шаролика, узбудљива, али уједно и мирна и толерантна Суботица какву данас познајемо. Управо тај спој различитости, који се огледа у јединственој архитектури, природи и кухињи, чини овај град привлачним и другачијим.

У Суботици је могуће доживети гастрономски угођај који се тешко заборавља. Ту се служе јела мађарске, буњевачке, српске, немачке, турске и других кухиња, под чијим утицајем су настали специјалитети специфични само за овај град. Нека од најбољих јела која илуструју гастрономску традицију овог града јесу: приснац – традиционална пита са сиром, лангош – мекике од пшеничног брашна, насуво са маком, супа од морке, кромпирача, тарана са кобасицом, јунећи паприкаш и јединствена шомлои галушка – десерт од финих меканих кора, ораха, рума, чоколадног прелива и шлага.

Суботица лежи на пешчари која је погодовала развоју виноградарства у овом крају и на којој су настала надалеко чувена вина, популарно названа „вина са песка“. Традиционално, овде се гаје сорте кадарка и кевединка, али се узгајају и италијански ризлинг, рајнски ризлинг и шардоне.

Поводом завршетка радова у виноградима и воћњацима организују се „Бербански дани“ који почињу живописном Бербанском парадом. После параде следи Винска фешта када посетиоци могу да дегустирају вино и ширу. Муља се грожђе и приређује изложба воћа и поврћа. Уз шеталиште се поставља базар рукотворина и мала пијаца прерађевина, меда, лековитог биља и воћа.



ДУЖИЈАНЦА

Дужијанца је жетвени обичај Буњеваца и/или Хрвата са севера Бачке, настао у доба када се ручно косило и када је сусед помагао суседу, па су се тако на крају жетве окупљали да уз добар залагај, погаче, пите, кулене, кобасице и добру капаљицу, дају себи одушка и захвале се богу и природи на још једној родној години.

Последњих двадесетак година у севернобачким градовима и селима, Сомбору, Жеднику, Таванкуту, и нарочито Суботици, одржавају се ове лепе манифестације које имају и верски, етнолошки и гастрономски, карактер. Пре него што се сви провеселе уз „липе писме буњевачке“, воће жетве бандаш и бандашица однесу хлеб од новог жита на мису и затим га, симболички, предају градоначелнику.

Банат, једно од „три срца јуначка“ наше Војводине, заузима североисточни део Србије. Географски, највећи део овог подручја припада Румунији, а мањи део Мађарској. У доба Аустроугарске, Банат је и политички представљао целину, а од Вршца до Темишвара, од Панчева до Ујсегеда и од Новог Бечеја до Новог Арада путовало се без међа и пасоша. И до данас су у нашем (као и у мађарском и румунском) делу Баната остали многи утицаји Хабзбуршке монархије, и то како у изгледу вароши и села, тако и у многонационалном саставу становништва, а још понајвише у храни. Већина банатских специјалитета или гастрономских појмова носи посрбљене немачке или мађарске називе – од шуфнудли, перкелта, ринфлајша, преко кнедли, то јест гомбоца, штрудли и фруштука.

Основа банатске кухиње је „свето двојство“ – тесто и месо. Банат никада, осим можда у доба социјализма, није био „мотор привредног развоја региона“, али су вредни паори увек извлачили максимум из датих природних и климатских околности. На руку им је ишла плодна банатска земља, што је такође последица дуготрајног, организованог и мукотрпног рада, јер су некада овде преовлађивале мочваре или пешчаре које су, као Делиблатска пешчара, сада заштићена природна подручја. Тако и данас Банађани (Лале и Сосе) вредно раде и привређују чекајући боља времена у складу са пословицом „полако али сигурно“. Док чекају, не секирају се превише, захваљујући својој познатој питомој нарави. Једу богат доручак, обилан ручак, а ни вечера им није скромна. Један народ од другог позајмљује јела, па тако Срби једу перкелт, Мађари мамаљигу, а Румуни пију шљивовицу. Уз то, познати су и словачки, чешки, македонски, бугарски специјалитети, као и специјалитети Срба досељених из Далмације, Лике, Босне, Херцеговине или Црне Горе и других народа који овде живе. И све то, помешано, даје једну изванредну кухињу, којој шлаг на торти представљају непревазиђена вина са вршачких брегова, или слатка „ждрепчава крв“ која одлично иде уз китникез или резанце с маком.

Иако су пролазили кроз тешка времена, иако је са стране често уношена мржња у банатске шорове и сокаке, Банађани су успели да очувају свој мирни начин живота и разнолику, али ипак јединствену културу, чији је можда најбољи израз управо богата банатска гастрономија.

ЗРЕЊАНИН

Зрењанин је највећи град нашег дела Баната и његова незванична престоница. Некадашњи Велики Бечкерек и Петроград одликује се великом измешаношћу становништва, па је тако и најбољи репрезент целокупног богатства банатског начина живота и кухиње. Кроз град протиче река Бегеј, на чијим су токовима и меандрима изграђени лепо мостови.

На овдашње навике у исхрани велики утицај има традиционална немачка кухиња, што потврђују сухомеснати



производи, пре свега беле кобасице, цигерњаче и крвавице, док се на многим таванима домаћина из околине града суше шунке, пршуте и и димљене кобасице. Спремају се и разноврсна јела од теста, као што су мутвара, чикови, насуво са кромпиром, ташке са сиром, погачице са чварцима, херовке и надлачке са маком.

О значају који очувању гастрономске традиције придају Зрењанинци и мештани околних села говори и велики број манифестација у којима се храни даје главна улога: „Банатске вредне руке“, Светско првенство у кувању чобанског паприкаша, „Пастирски дани“, „Штрудлијада“, Жетелачке свечаности...

Некада познат по великим пољопривредним произвођачима, Зрењанин је прилично лоше прошао у транзицији, али се полако буди и може се очекивати да се његови значајни људски потенцијали и добар географски положај ускоро поново заслужено валоризују и покажу на порасту стандарда и квалитета живота Зрењанинаца.

ЖИТИШТЕ

Место поетичног имена, Житиште, налази се североисточно од Зрењанина, уз румунску границу. Као и остала места у Банату, карактерише га етничка разноврсност, а најбројнији су Срби староседеоци, али и досељеници после Првог и Другог светског рата из Босне и Херцеговине, Лике и Црне Горе, затим Мађари и Румуни. Тако су и специјалитети овог краја обележени том разноликошћу: румунско пиле са кајсијама, лички кувани кисели купус, босански лонац. Овде се радо мешају слатки и слани укуси (што је јужно од Саве и Дунава доскора било незамислива комбинација), па се тако прави сос од вишања, који добро иде уз „тешка меса“, а нарочито уз дивљач.

Скоро свака етничка група и свако село у општини Житиште има своју гастрономску манифестацију: „Питијада“, „Палачинкијада“, „Банатска тестијада“, „Пасуљијада“, „Погачијада“, „Кување босанског лонца“. Како у граду постоји велика фабрика за производњу пилећег меса, одржава се и веома посећен „Чикен фест“.

Житиште је постало познато и по споменику филмском јунаку Рокију, а покретачи ове иницијативе кажу да су их инспирисале позитивне особине боксера, као што су упорност и жеља за успехом.

НОВА ЦРЊА

На путу који спаја два највећа банатска града, Зрењанин и Темишвар, сместила се Нова Црња, на чијем подручју је и Српска Црња, завичај великог песника, сликара и боема Ђуре Јакшића, којем је посвећено и неколико манифестација у овом крају. Овде се налази Спомен-музеј Ђуре Јакшића, али и још неколико занимљивих туристичких локација.

У Новој Црњи се одржава и такмичење у кувању паприкаша од петла, односно перкелта. Занимљиво је да војвођански Мађари на питање – каква је разлика између два њихова позната специјалитета, гулаша и перкелта,



кажу да перкелт треба мало да загори да би се добио специфични укус. Као и у целом Банату, овде се праве изванредне штрудле које се пуне маком, слатким сиром, рогачем, јабукама и њима је посвећена манифестација „Банатска штрудлијада“ у Новој Црњи. У селу Војвода Степа, које је названо по знаменитом српском војводи, одржава се такмичење у кувању рибље чорбе.

СЕЧАЊ

На малом узвишењу изнад Тамиша налази се средњобанатска варошица Сечањ. Већину становништва чине досељеници из Херцеговине, који још чувају дух старих времена, радо га негују и показују на различитим манифестацијама како се „камен воли и када боли“, али и како су се уклопили у нову средину и како поштују правило да је „реч закон, а толеранција светиња“. Местом доминира новија велелепна православна Црква Светог Димитрија.

Како им је Тамиш близу, постоји велики број рибара, а конзумни шаран све више постаје општински бренд коме су и посвећени „Дани рибе у Сечњу“. Близу насеља је и ловиште „Конак“, са много дивљих свиња, па се и специјалитети од дивљачи често налазе на трпезама Сечањаца.

ПЛАНДИШТЕ

Средњобанатска варош Пландиште, са својим различитим именима кроз историју на различитим језицима, као што је Морминта, Зичифалва, Зичидорф, Мариолана, Мормниз, прави је пример вишенационалне и мултикултуралне прошлости и садашњости овог дела Војводине. О осећају за лепо некадашњих становника ове вароши сведоче и многи, мање или више очувани, дворци као што су они у Капетанову и Старом Селу, као и дворци породица Јагодић и Дунђерски. О лепоти, или бар потенцијалима овог краја, говори и садашњи назив овог места – Пландиште, што је, како се прича, потекло од глагола пландовати, односно безбрижно се одмарати.

Међутим, Срби, Мађари, Румуни, Словаци и Македонци ове општине не само да не пландују, већ и припремају одличне кулинарске специјалитете, као што су погача од спанаћа, царски колач, македонска папазјанија, херовке, бухтле с маком...

АЛИБУНАР

Градиф Алибунар настао је у време турске окупације, када је, кажу, ту неки Алија ископао бунар, па се и данас ово место зове по непознатом жедном Турчину. Највећи потенцијал ове општине свакако је специјални резерват природе Делиблатска пешчара, највећа пешчара Старог континента. Занимљиво је да је највеће место општине заправо Банатски Карловац, а кроз ову општину пролази и канал Дунав–Тиса–Дунав, на којем је све више излетника и речних регата. Риба које се упеца припрема се на манифестацији „Златна удица“.

Различите нације имају и различите кулинарске специјалитете, па тако Румуни праве сарме од винове лозе (sarmulate in foi di vita), уштипке са сиром зване турђе, Срби срнећи гулаш и паорске савијаче са сиром, а Словаци опеканце и пирохе.

КОВАЧИЦА

Прва асоцијација на банатску варош Ковачицу сигурно су сликари наивци, пре свега Жужана Халупова и Мартин Јонаш, који су боје и атмосферу равнице и лепог али тешког сеоског живота пронели светом. Ретко се десило да неки амбасадор или званичник међународних организација који је службовао у Београду није посетио наивце у Ковачици или Падини, и да као успомену није купио њихове живописне слике. Наравно, уз сваку посету иду и ручкови, банатски развучени, који почињу одличним воћним ракијама а настављају се словачким банатским специјалитетима, као што су ким-чорба или супа са кнедлама од цигерице, преко широких резанаца са сиром и сланином, ваљушцима са овчијим сиром и печеним кромпиром на тепсији са домаћим кобасицама, да би се засладили непоновљивим надлачким халушкама (куваном и прженом тесту увањаном у мак и прах-шећер).

Иако слови као центар банатских Словака, у општини Ковачица налазе се велика насеља претежно насељена Србима, као што је Идвор, чувен по Михајлу Пупину, и Мађарима, као што је Дебељача. Судаћи по гулашијадама које су одржавају у неколико ковачичких села, гулаш је омиљено јело код свих становника без обзира на веру и нацију.

ОПОВО

На обалама Тамиша налази се једна од најмањих војвођанских општина, Опово. Захваљујући плодној земљи и повољном географском положају, оповска села Сакуле, Сефкерин и Баранда представљају главне снабдеваче пољопривредним производима Панчева и Београда.

Од манифестација, у Сакулама се одржавају „Овчарски дани“ на којима се излажу и гастрономска достигнућа банатских домаћица, а у селу Баранди, познатом по томе што су се у њега вратиле роде, одржава се „Гулашијада“.

ПАНЧЕВО

Док они који га нису посетили могу за Панчево мислити да је предграђе Београда, познато по загађењу и нафтној индустрији, поносни мештани овог лепог великог банатског града могу са пуним правом рећи да је овај град најближа Европа за житеље престонице. Панчево је својом бурном историјом, индустријском традицијом, мултикултуралношћу која траје вековима и велелепним грађевинама у старом језгру, свакако прави европски град, упркос економским тешкоћама које, међутим, нису мимоишле ни много развијеније крајеве Старог континента.

Иако град развијене индустрије, Панчево није окренуло леђа свом богатом и плодном залеђу, па се тако лети највише ужива у брестовачком бостану, а зими у киселом глогоњском купусу. Панчевци воле и кромпир „у гаћама“, погачице са чварцима и надалеко чувени панчевачки хлеб, на који без гриже савести мажу маст и посипају алеву паприку. Како тек одолети шунки ишибаној кошавом, проји жутој као сунчев зрак, ринфлајшу који је, упркос изворном корену имена, од кокошијег меса, и штрудли од мака црног као банатска ораница. Док се, пак, за штрудле каже да су мекане као банатска душа.

Штрудле и вино се могу пробати на доловачким манифестацијама, а сланина, чварци и кобасице могу се дегустирати и купити на чувеној „Сланинијади“ у Качареву. Нека чула уживају, а доктори нека се договоре шта је добар, а шта лош холестерол.



КОВИН

У најјужнијем делу Баната, на обалама Дунава, налази се град и општина Ковин, који је захваљујући мосту који га спаја са Смедеревом подједнако упућен и на централну Србију и на северни Банат. Због свог стратешког положаја имао је бурну историју, али су се на његовом тлу преплитали разни народи и њихове културе, што је и данас обележје Ковина и околних места која гравитирају овом граду.

Једно од омиљених јела од теста у Ковину има и лепо име – мале дебелуце, а уз пиво одлично иду и банатски крекери. За десерт најбоље су парене бухтле, а ако се прелију домаћим џемом од шљива, ни они који држе разноразне дијете не могу им одолети. Близина Дунава „одговорна“ је за специјалитете од рибе којима се диче житељи ове општине.

У Ковину се организује посебна гастрономска манифестација посвећена богатом и заситном доручку, „Банатски фруштук“, а у мађарском селу Скореновцу све је популарнија манифестација „Дани мађарске кухиње“. Иначе, у Скореновцу традицију своје прапостојбине, Ердеља, односно Трансилваније у данашњој Румунији, чувају Мађари – Секељи. Туристи из целог региона, а нарочито из Мађарске, долазе да пробају древну секељску кухињу, коју карактеришу специјални хлеб, куртош колач направљен од теста навијеног на калуп и печеног на жару, а затим посутог прах-шећером, циметом или ђумбиром, и секељи гулаш, јело са доста куваног меса, киселог купуса и павлаке.

ТИКВА, ДУЛЕК, ЛУДАЈА... БУНДЕВА

ТИКВА, дулек, лудаја или једноставно бундева једна је од најчешћих биљних култура које се широм Србије налазе на трпези с почетка јесени, али и до дубоко у јесен. Садржи обиље витамина и хранљивих влакана. У званичној и народној медицини употребљава се зрело семе гајене бундеве. Бундева припада истој породици биљака као и лубенице, диње, краставци и тиквице. Осим што се гаји, често расте и самоникла, нарочито у крајевима са умереном и топлим климом. Претпоставља се да потиче из региона Средње Америке, одакле је заједно са кукурузом, паприком, дуваном и кромпиром донета у Европу. То је једногодишња зељаста биљка, чија дужина стабла може да премаши и 10 метара. Цветови су жути, крупни и формирају облик звездастог левка, смештени у пазусима листова. Плодови су лоптастог облика, понекад ребрасти, беле или наранџасте боје и веома крупни, са тањом или дебљом кором. Сорте које се гаје у појединим крајевима Србије имају називе бундева, бундевка, бела бундева, белокорка, бела лудаја, бела тиква, тиква, жута тиква, дулек, дудања, лудаја, буца, будимка.

Хранљива, издашна и пре свега укусна, бундева пружа безброј могућности: да се за мало новца направи изврсно јело или колач, да се задовоље и највећи сладокусци, али и да се одговори све снажније израженим захтевима савремене здраве исхране.

Од бундеве се у Кикинди прави укусна крем чорба од лудаје. У Баточини и Рековцу праве чорбу од семена бундеве. У Неготину се спрема лудаја са млеком, тако што се бундева кува заједно са кором, а тек потом кашиком скида са коре, гњечи у самој кори, налива млеком и, у зависности од тога да ли се служи као главно јело или као десерт, посоли или зашећери... Житељи и гости Новог Сада имају прилику за једно изванредно гастрономско искуство: телећи перкелт у бундеви.

Ипак, нема града ни општине у Србији у којој се бундева не користи, пре свега, као главни састојак разноврсних колача и других слатких ђаконија, међу којима главно место заузима, свакако, пита од бундеве, за коју не само у различитим нашим крајевима, у градовима и општинама, већ и у готово сваком домаћинству, постоји „најбољи рецепт“. У Чоки, међутим, бундевара прераста у прави мали кулинарски подвиг: у масу од наредане бундеве додају се ораси, суве кајсије, сок и настругана кора поморанџе и још понешто...

Најзад, причу о чаробном поврћу, бундеви, завршавамо у Голупцу, где се гостима нуди голубачка магија, право мало кулинарско изненађење: цела (мања) бундева се испече и, када се охлади, напуни се медом и сецканим орасима, лешницима, бадемима, сувим шљивама и сувим смоквама.



ВРШАЦ

Смештен испод благих падина Вршачких планина које доносе свежину Карпата, окружен непрегледним виноградима, украшен велелепним црквама различитих конфесија и многобројним барокним и сецесијским грађевинама, Вршац је вероватно један од најлепших градова у нашој земљи. Материјална и нематеријална баштина која укључује и гастрономску, а још више и винску културу, бисер је у круни овог лепог града. И овде су банатске Швабе оставиле дубоке трагове, па су, иако их данас готово и нема у Вршцу, омиљено јело од теста шуфнудле и гренадир марш са кромпиром и луком, цушпајзи од грашка и шаргарепе, швалски подварак, парадајз чорба са ноклицама, а за десерт проминцле, милбахер пусле и чувени китникез или сир од дуња, како га овде зову. Омиљене су и палачинке које овдашњи Срби зову сковерци, док за Божић већинско становништво прави банатску чесницу.



Чувено вршачко виногорје простире се на брдовитим теренима око Вршца, на Вршачком брегу, а позната су и „винска села“ – Гудурица и Велико Средиште, где је скоро свака кућа обогаћена винским подрумом и где је сваки сељак одличан виноградар. Међу многим врхунским и квалитетним винима овог рејона неизоставно треба пробати мускат отонел, шардоне, рајски и италијански ризлинг, а сви љубитељи добре капљице знају да је на прославама најбоље пити банатски ризлинг као шприцер, јер сутра „не боли глава“ нити имате „мачиће у устима“. Ту су још и аутохтоне сорте жупљанка и креаца, као и многобројни купеи. Вину и животној радости које оно са собом носи посвећене су манифестације „Грожђебал“ и „Винофест“.

БЕЛА ЦРКВА

Бела Црква, град са четири имена и шест језера, налази се на крајњем истоку Војводине у долини реке Нере. Пријатна клима, ветрови и ваздух са Карпата, плодна земља и обиље вода утицали су на то да се овде досељавају многи народи, тако да се и данас у Белој Цркви могу посетити чак четири различите цркве, три православне – српска, румунска и руска, и једна римокатоличка. До Другог светског рата овде је најбројнији био немачки живаљ, што се и данас може осетити не само по архитектури, него и у начину живота, сређивању окућница и, наравно, у кухињи.

Тако су овде и даље омиљене шненокле, цушпајзи, мелшпајзи и бухтле, у Чешком Селу су омиљене кнедле и

гомбоце, а у новије време пуњени парадајз, палачинке у винском шатоу и шницле од пилећег меса припремљене на посебан начин у једном чувеном белоцркванском ресторану.

Бела Црква је позната по производњи јабука, па се и манифестација на којој се излажу јабуке и праве укусне пите од ове воћке назива „Бела црква у јабукама“, док се на језерима организује „Лов на Бесија“, тј. излов сома капиталца, ког, ако ухвате, припреме и поделе гостима.

КИКИНДА

С југа идемо у највећи град северног Баната, Кикинду, која је не тако давно на различитим језицима имала додаток „велика“. Може се рећи да је и сада велика, нарочито по лепоти старих грађевина и шарму главног градског трга, за који је један песник рекао да је „најлепша гостинска соба средње Европе“.

Кикинђани, попут осталих Војвођана, обожавају ручно развучене резанце које зову насуво и у њих додају различите додатке: мак, сир, гриз, презле, паприку, кромпир, рогач. Овај град постао је познат по манифестацији „Дани лудаје“, на којој се представљају различита јела од овог поврћа.

У оближњем Мокрину прави се (а на неколико места и производи, што није исто) мокрински сир. Сврстава се у групу меких сирева, а за њега је својствено да се обликује, зри и чува до употребе у дрвеним качицама. Прави се само од пуномасног крављег млека (некада и од овчијег), непосредно после муже. Увија се у штрудлу на слојеве, а између слојева се стављају шунка, вишње, босиљак, мада може и без додатака. Најслађи је у врућој, такозваној турош лепињи.

У околини Кикинде је налазиште глине која се користи за скулптуре, а постоје и иницијативе да се локална гастрономска понуда повеже са традицијом производње земљаних кухињских посуда, из којих јело најбоље прија.

„ДАНИ ЛУДАЈЕ“ у Кикинди

Од средине деведесетих година прошлог века, у Кикинди се сваке године, другог викенда у октобру, одржава манифестација „Дани лудаје“, која промовише туристичке, привредне и културне потенцијале општине Кикинда, као и укупне вредности ове севернобанатске средине и привлачи бројне госте. Манифестација „Дани лудаје“ нераскидиви је део традиције и препознатљив симбол Кикинде, али и њене богате гастрономске понуде.

Манифестација у Кикинди постала је својеврсни балкански шампионат, са кога су резултати такмичења за најтеже лудаје и најдуже тикве већ отишли у Светску конфедерацију бундеве (World Pumpkin Confederation) у Онтарио (Канада) и Колинс (САД).



фото Д.Боснић, архива ГОС

НОВИ БЕЧЕЈ

Смештен уз леву обалу Тисе, са центром на самој реци, раширен по банатској равници, налази се Нови Бечеј, познат по ретком природном феномену названом „цветање Тисе“. Тиса заправо не цвета, већ се из муља излегу ларве које живе један дан, током којег морају да нађу свој пар и оставе потомство, након чега падају у реку. Овај природни догађај послужио је и за романтичне легенде, јер се паровима, наводно, само у току овог дана све жеље остварују.

Гастрономима ће се, међутим, остварити жеље за добром храном ако пробају овдашњу пилетину у сосу од

вишања, већ поменуте слатке или слане резанце насуво, ладњачу или кромпир „у чакширама“. Наравно, уз ова јела одлично иде локално вино од аутохтоне сорте грожђа крокан. Први чокоти ове лозе засађени су крајем 19. века на земљишту где је Тиса променила смер, а које зову Бисерно острво. Ово мускатно вино представља прави бисер међу винима и кажу да нису могли да му одоле ни Тито ни Де Гол, а у новије време ни Путин.

ЧОКА

У севернобанатској вароши Чоки гастрономска култура стара је више од једног века и повезана је са браћом Ледерер, Артуром и Карољем, који су у овом месту купили имање и почели да га развијају по тадашњим најсавременијим правилима. Засадили су винограде и од тада почиње производња данас широко омиљеног десертног вина званог „ждрепчава крв“.

Рецепт за „ждрепчеву крв“ многи покушавају безуспешно да копирају. Настало је као врста „гвозденог“ вина, којим су дадиље мале Цуки Ледерер лечиле њену малокрвност. У мешавину црног вина додаван је мед. Овај лек је, међутим, брзо постао омиљен код винопија, па су тако познати чокански мерлот и „ждрепчава крв“ стигли и до енглеског двора и, наводно, служени су на свадби принца Чарлса и леди Дајане.

Прича се и да је и славу добош-торте донела породица Ледерер, односно њихови кувари, браћа Кинел, који су се усавршавали у најбољим пештанским посластичарницама. Ледерер је ову торту послао краљу Александру 1922. године, за шта су наведена браћа била награђена сребрним медаљом. Ова симпатична традиција данас се негује на сабору добошара, где се локалне домаћице и домаћини труде да што боље направе ову компликовану послasticу од петнаестак засебно печених кора и црвенкасте чврсте и хрскаве глазури од шећера.

На пашњацима око Чоке чува се и аутохтона сорта овце – чоканска цигаја, од које се спрема укусан овчији паприкаш, којем је и посвећена манифестација „Чокански котлић“.

НОВИ КНЕЖЕВАЦ

На самој тремеђи Србије, Мађарске и Румуније, уз Тису која га одваја од Бачке, налази се Нови Кнежевац, град који је имао различита имена кроз историју, а једно од занимљивијих је, сигурно, Турска Кањижа. Овај севернобанатски град познат је по својим дворцима Малдагам, Шулпи, Курија...Привредни и урбани развој овог краја обележиле су у прошлим вековима различите аристократске породице, а пре свега породица Талијан.

Некада су овде била позната ловишта, па су се радо припремала јела од дивљачи, док су данас популарне ловачке шницле. Близина Тисе утицала је на јеловник становника, тако да су непревазиђене рибље чорбе које се припремају уз домаће резанце, али и уз чувену алеву паприку, јединственог квалитета, омиљени зачин мајстора кулинарства из целе средње Европе. Припремању рибље чорбе посвећена је манифестација „Котлић у Банатском Аранђелову“.





Срем, најмањи од „три срца јуначка“, својим положајем, богатом културно-историјском баштином и природним реткостима представља један од најлепших делова Војводине и Србије. Ушушкан између Саве и Дунава, са многобројним барама и ритовима у којима обитавају ретке и заштићене птице, оивичен Фрушком гором са њеним шумама и благим падинама обраслим листопадним дрвећем и виноградима, Срем је једноставно створен за уживање у животу. Наравно, уживање у животу незамисливо је без богате трпезе, доброг вина и тамбураша који промуклим гласовима певају незваничну боемску химну овог дела Војводине „Диван је кићени Срем“.

Срем најчешће деле на свињски и вински, а „граница“ је ауто-пут који повезује Београд са Европом. Јужно су плодна земља, пашњаци на којима ћете, као у Засавици, наћи рутаве свиње мангулице, чије месо наводно има онај добри холестерол, балканске овце и магарце, чијим се млеком тобож улепшавала Клеопатра. Најпознатији специјалитети јужног Срема су кобасице, кулени и други производи од свиња, али и сремски ситни сиреви, који су се некад звали швапски, и одлични су за резанце, али и за слатке штрудле. Сир се овде у посластицама јео много пре него што је завладала мода тирамисуа и чизкејка.

Вински Срем, северно од ауто-пута, карактеришу виногради и одлична вина, и то како црна тако и бела, лака и тешка, млада и барикирана, за шприцер и чисто, италијански ризлинг и шардоне, опора и слатка. На трону је, наравно, бермет, вино за које се прича да је служено на „Титанику“, као и то да га је пила Марија Терезија. Наравно, и у винском Срему се добро и обилно једе – од резанаца, печења и паприкаша, до гомбоца и куглофа.

На исхрану и начин живота Сремаца утицали су некадашњи аустроугарски владаоци, али овде је још најјачи утицај балканске кухиње, како због близине, тако и због досељавања становништва из јужних крајева. И у последњој деценији 20. века у Срем је дошло доста људи из бивших југословенских република, што је обогатило већ прилично шарену и разнолику етничку и културолошку слику ове регије.

Подела на вински и свињски Срем није једина подела која овде постоји. Неки говоре и о дођошима и староседеоцима, планинцима и равничарима, паорима и господи, ракијашима и тамбурашима, сланинарима и колачарима. Али све ове групе су део једног лепог мозаика Срема, који можете осетити већ у првим западним београдским предграђима, али и на падинама Фрушке горе или у ловиштима прекривеним столетним храстовим шумама, поред Босута.

ШИД

У општини Шид се на најбољи могући начин преплићу и допуњују све различитости Срема – падине Фрушке горе са планинским изворима и столетним шумама, а на југу посавске плодне равнице са пашњацима и непрегледним пољима сунцокрета. Лепоту шидских предела и људи најбоље је на своја платна пренео трагично страдали сликар Сава Шумановић, чијим се платнима и данас дивимо у граду у којем је одрастао и живео, у одлично уређеној галерији.

У складу са његовим рељефом, у Шиду су заступљени и „свињски и вински“ специјалитети, пре свега чувене сремске кобасице и вина, којима су и посвећене манифестације „Куленијада“ у Ердевику и „Винијада“ у Беркасову. Чак и бајкери, када организују своја окупљања, не могу да одоле сремским специјалитетима, па приређују „Мото гулаш“.



фото Драгомир Николић

СРЕМСКА МИТРОВИЦА

Сремска Митровица, са својом богатом историјом, у римско доба названа „славном мајком градова“, представља достојног представника и највећи град лепог и природним и људским ресурсима богатог Срема. Не само што се налази у срцу региона и на ауто-путу који повезује исток и запад, Сремску Митровицу заплускују и таласи рибом богате реке Саве, која овде, у својим меандрима, пружа уточиште многобројним заштићеним врстама птица и биљака.

Као прави Сремци, Митровчани обожавају кулен и друге прерађевине од меса, воле да једу „на кашику“, али и да набоду печено месо на виљушку и да при томе пију одлична бела и црна вина са оближње Фрушке горе. Наравно, у котлићима крчкају гулаше и рибље чорбе, па је овом начину припреме јела посвећена и манифестација „Кутлачијада“, са занимљивим слоганом – „Са варјачом у Европу“. У заштићеном природном добру, Засавици, поред ретких биљних и животињских врста пажњу привлаче и старе врсте домаћих животиња, а пре свих сада већ популарна кудрава свиња мангулица, некада највећи извозни адут Србије, док су данас производи од њеног, како кажу, здравог меса, поново веома тражени и цењени.

РУМА

Поред Сремске Митровице и Инђије, Рума је још један град средње величине усред сремске плодне равнице. Као и у другим местима Срема, и овде се једу добре кобасице и сиреви, шницле и сосови, штрудле и крофне и неизбежни резанци с маком, које вредне руке Сремица и даље воле да припремају саме, како би угодиле својим најмилијима. То понекад није лако, јер Сремци за разлику од осталих Војвођана имају мало „тврђи“ карактер и, по једној анегдоти, често „неће ни оно што сами хоће“. Иначе, Рума је град манифестација од којих су многе прожете и гастрономијом, а главно обележје неких је очување традиције припремања хране.

Сваке године, у фебруару, одржава се манифестација под називом „И кад прођу славе, остаје колач“. Идеја о њеном организовању настала је као резултат тежње да се отргне од заборавља и сачува за будућност један део сремачке традиције. Овом манифестацијом истиче се значај колача, али се и одају признање и захвалност нашим бакама, мајкама и свим вредним и несебичним Сремицама које са великим умећем месе разноврсне колаче не жалећи труда и не очекујући похвале. У селу Вогањ одржава се „Сремски свињокољ“, а добри сремски специјалитети и вина могу се пробати и на „Румфесту“.

БЕОЧИН

На северним падинама Фрушке горе, географски у Срему, а административно у Јужнобачком округу, уз Дунав, налази се Беочин, познат по производњи цемента, али и све више по производњи одличних вина са изванредно позиционираних винограда.

Уз Дунав, на којем се у општини Беочин налазе аде романтичних имена, као што су Острво љубави, Мачков спруд и Черевихка ада, налазе се многобројне чарде, од којих свака крије своју тајну прављења најбоље риблије чорбе и других специјалитета од рибе. Често се кува и укусан паприкаш од овчијег меса, популарни чобанац.

У домовима Беочинача припремају се јела од теста, а посебно кифлице, погачице са чварцима, крофне и салчићи. У кућама у којима има ловаца спремају се супа од фазана и гулаш од срнетине, праве се слани и слатки сосови од белог лука и вишања којима се преливају сочне и обилне шницле.

Од гастрономских манифестација овде се одржавају „Банашторски дани грожђа“, где се могу пробати добра и мирисна вина са падина Фрушке горе.

СРЕМСКИ КАРЛОВЦИ

Романтичан барокни градић на Дунаву, у којем звона звоне као у Фиренци, у чијој гимназији одзвањају латинске деклинације и конјугације, инспирација и прибежиште песника и интелектуалаца различитих усмерења, Сремски Карловци су данас магнет за посетиоце из Србије и околних земаља, који у овом месту са средњоевропском атмосфером и додиром Медитерана уживају у добрим винима и укуским ђаконијама.



фото Д.Боснић, архива ТОС

Бермет је једна од првих асоцијација када се помену Сремски Карловци. Реч је о традиционалном десертном ароматичном вину, које се на овом подручју производи вековима. Првобитно се справљао као лек, али је с временом његов изузетан укус допринео томе да почне да се производи и за уживање. Бечки двор је од карловачких винара унапред куповао бермет по високој цени. Од средине 19. века ово вино се редовном линијом извозило и у Америку. Бермет је слатко црно вино са високим процентом алкохола (16%–17%). Оно по чему је посебно јесте његов изузетан укус, који му дају лековите биљке, зачини и суво воће које му се додаје током процеса производње.

Други гастрономски симбол Карловаца је куглоф, традиционална немачка посластица, а представници овог народа у Карловцима организују „Куглоф фест“ и до сада су сакупили готово 400 различитих рецепата. Данас га домаћице праве са додацима – какао, суво грожђе, бадем, лешник, орах, разно зрневље... Још увек се старији људи сећају како се јео куглоф – углавном са белом кафом, а у новије време и са какаом.

Најпознатији су слани, старински, шарени, мраморни и вински куглоф, који се „крсти“ са првим поносом Карловаца – берметом.

ИРИГ

Иако најмања у Срему, општина Ириг заузима четвртину површине Националног парка „Фрушка гора“, па су тако и начин живота и историја ове варошице веома блиско повезани са овом питомом планином. Њене благе падине веома су погодне за гајење винове лозе, па иако су вина из овог региона давно била позната широм средње Европе, тек у последњих неколико година овде се формирају приватне винарије, које својим изгледом и услугама стављају Ириг на високо место у винском туризму Србије. Осим изванредних вина, овај крај је познат и по воћарству и повртарству. У општини Ириг организује се неколико манифестација посвећених повртарским производима, као што су „Дани бостана“ у Ривици и „Патлицианијада“ у Нерадину.

Племенитим, а оклеветаним птицама гускама које „као пахуље мирно шетају сремским шоровима“ посвећена је „Гусанијада“ у Шатринцима, где може да се проба и одличан гулаш или паштета од гушчијег меса, која одлично иде са ситним сремским иришким сиром. Највећа манифестација, „Пударски дани“, посвећена је онима који су у виноградима највише времена проводили и радили и допринели да грожђе постане вино. Пудари су чували виноград и правили вино, али нису ником шкодили и најјаче оружје биле су им праћке и чегрталке којима су терали незване госте.

ИНЂИЈА

На пола пута између два највећа града Србије, Београда и Новог Сада, дуж главних железничких и путних коридора, близу Дунава и Фрушке горе, налази се Инђија, град и миран и ујурбан, у исто време и космополитски, али и укоренењен у традицију. Инђија је град који граби напред великим корацима и жели да поврати некадашњи положај привредног центра Срема, па и Војводине.

У складу са начином живота, у овој развијеној средини богата је и трпеза. Позната је по обиљу хране и уживању у добром залагају. Припремају се углавном јела од меса, теста, али се у великој мери користе воће и поврће. Дobar залагај се мора добро залити, а понајвише квалитетним црним и белим винима, од којих је најпознатије вино од аутохтоне сорте, сланкаменке. Оно што се веома цени у овом крају јесу разне врсте гулаша, паприкаша, перкелта и уопште јела која се једу кашиком. Доста се конзумира риба, а специјалитет је димљени шаран, који представља врхунски деликатес. Као и широм равног Срема, и овде се праве изврсни сухомеснати производи, посебно кулен, разне врсте кобасица и пихтије.

Готово свако место у општини Инђија има своје гурманске манифестације, као што су „Златни котлићи“ у Бешки и Старом Сланкамену, такмичење у прављењу чварака у Крчедину и „Марадичка јесен“, где се кувају паприкаши.

СТАРА ПАЗОВА

Стара и Нова Пазова, као и друга места у овој општини, налазе се надомак Београда и до престонице Пазовчани често и брже стижу од Београђана, становника удаљених предграђа расутих по Шумадији. Такав положај има многе предности, али се Пазовчани труде да очувају и вредности малих ушушканих сремачких градова са добрим странама традиционалног начина живота и исхране. Довољно је само мало скренути са ауто-пута па набасати на старе салаше и замкове, као што је, на пример, Шлос у Голубинцима, где је, по предању, становала и љубавница чувеног немачког композитора Бетовена.

Стара Пазова је опстала као мултинационална средина и, поред Срба, Хрвата и Рома, у њој живи и највећа заједница Словака у Србији, који својим обичајима, па и гастрономијом, на пример укуским словачким кифлицама, обогаћују културни и друштвени живот ове општине. Иако се разликују по много чему, сви Сремци уживају у сухомеснатим производима, а та посвећеност најбоље се види на манифестацији „Шунка фест“.

ПЕЋИНЦИ

Пећинци су до пре двадесетак година били идилично, помало успавано село у сремској равници, али су захваљујући одличном положају и доброј организацији, постали прави елдорадо за инвеститоре, баш као што је и оближња Обедска бара још у прошлом веку називана „елдорадо за птице“. Овај резерват природе зову још и краљевско ловиште или велезнаменита баруштина, а свој највећи успон имала је у 19. веку, када су је посећивали и чланови Хабзбуршке породице, принц Рудолф, хировита и вољена царица Сиси и Франц Фердинанд, који ће неколико година касније stradати од метка неколико стотина километара јужније. Поред птица, Обедску бару одликују и непрегледне столетне хростове шуме, од чијих су жирова напасане стотине крда свиња, па се претпоставља да је, управо због ових непривлачних животиња укусног меса, цео овај крај и прозван свињски Срем.

Пећинци су познати и по музеју посвећеном једној митској намирници – хлебу, као симболу истрајности живота и прилагодљивости и снази људи Србије. Овај животни пројекат наивног сликара Јеремије посећује сваке године све више деце и одраслих који се тако уче да повезују и вреднују баштину припремања хране и културу, древне облике пољопривреде и народну традицију.





фото Б. Јовановић архива ТОС

БЕОГРАД

Шта је, уопште, београдска кухиња (ако такво нешто и постоји)? Шта је то што гастрономско искуство у Београду, главном и највећем граду Србије, чини другачијим и посебним? Да ли је реч о квалитету намирница које у Србији, па и у Београду, још увек имају онај лепо, прави укус којег се сећамо из детињства? Да ли је у питању алхемија настала на производима са београдских пијаца, рецептима руком писаним у пожутелим свешчицама и вештини и домишљатости београдских домаћица? Или, у савременијој форми, али са такође сјајним, мада нешто егзотичнијим резултатима – на основу производа купљених у супермаркетима и рецепата скинутих са интернета? Или ћемо одговор наћи у јеловницима елитних београдских ресторана и хотела – „Клуба књижевника“, „Мадере“, „Москве“, „Паласа“, „Калемегданске терасе“, „Аероклуба“, „Вука“..., а можда и оних аутентично београдских, као што су „Златар“, „Орашац“, „Стара Херцеговина“, „Коларац“, „Каленић“, скадарлијске и многе друге кафане? Или оних земунских, са сјајном понудом специјалитета од рибе, као што су „Шаран“, „Капетанија“ и друге... Најзад, у Београду се одлично једе и на сплавовима, у етно-ресторанима у граду и околини, али и у све бројнијим и никако незанимљивим ресторанима који се диче интернационалном кухињом, нарочито италијанском, којој је Београд и те како дао свој печат и део своје магије. Чак и брза храна у Београду уме да пружи незаборавно искуство – пљескавица код „Лесковчанина“, ђеврек са Булевара, пекарске и посластичарске чаролије код „Аце пекара“, код „Трпковића“ и широм Београда, па бурек у рано јутро у неким београдским пекарама, па (поноћни) роштиљ код „Локија“ на Дорћолу, или у „Мари“ на Врачару, у „Шишу“ на Новом Београду, и шта све не још... Када би се коначно у Београд вратиле чувене виршле и кобасице са сенфом у помало бајатим лепињама из црвених ПКБ киоска, које београђани и данас често помињу и траже, могло би се рећи да, бар када је о богатству трпезе реч, у Београду „нема чега нема“.

Наравно, кухиња Београда представља бескрајно богату и шаролику мешавину насталу као плод историјских, културних и свакојаким других мешања и комешања током стотина бурних година његовог постојања. Доскора на размеђи два велика царства, као најсевернији град Отоманског царства, а под снажним утицајем Срба из „прека“,

из Аустроугарске, Београд је попримио и задржао најбоље из обе ове велике културне, па и кулинарске традиције. Истовремено, његови житељи, различитог етничког порекла – Срби, Турци, Цинцари, Јевреји, Чеси, досељеници из различитих делова Аустроугарске монархије, са разноликим културним и верским обрасцима, давали су култури исхране у Београду своје аутентичне печате. Поставши престоница Србије, па потом и Југославије, Београд је у кратком времену прерастао у велелеград, па у европску и светску метрополу. Користећи предности одличне саобраћајне повезаности и интензивне међународне сарадње, он је убрзано почео да ужива у разноврсним специјалитетима кухиња различитих земаља. Оно што се увече јело у Њујорку или Токију, већ сутрадан би се могло наћи на јеловницима елитних београдских ресторана. Истовремено, житељи разних крајева некадашње Југославије масовно су се досељавали у Београд и јелима из свог старог краја доприносили богатству његове кухиње.

Нема, или готово да нема, јела која би се могла препознати као аутентично београдска. Све што ће вам у Београду понудити за јело можда ћете, бар по називу, наћи и у неком другом граду у Србији или ван ње. А ипак, све што се једе у Београду има тај карактеристични београдски „шмек“, онај неухватљиви и научно непотврђени, а у искуственом смислу јасан и препознатљив фини укус, који гастрономско искуство у нашем главном граду чини истину посебним.

У настојању да вам приближимо и учинимо доступнијим делић тог искуства, у делу ове књиге навели смо нека типично кафанска јела Београда (карађорђева шницла, рибић у кајмаку, поховане телеће ножице) и неке од најомиљенијих београдских слаткиша (палачинке а ла шале из ресторана Скупштине града, москва шнит из хотела „Москва“, лондонске штанглице као један од типичних колача са београдских слава), али и нека од јела која су у Београд, нарочито током последњих деценија, донели његови житељи досељени из других крајева.

З. В.



фото Б. Јовановић архива ТОС

ШУМАДИЈА И ЗАПАДНА СРБИЈА



Шумадија је увек важила за центар Србије, и то како државотворно, тако и културно и географски. Шумадија је у прошлости често била уточиште за многе наше сународнике који су живели далеко од географског центра Србије и мање је била подложна утицајима са стране, тако да се и за њену кухињу може рећи да је најаутентичније српска. Западна Србија је такође, после несрећних деведесетих, остала у средини српског етничког корпуса, јер и с друге стране границе углавном живе Срби.

Највећу етничку разноликост у овако постављеној подели Србије даје Санџак или Рашка област, где је и кухиња много више обележена оријенталном традицијом (мада су и у остатку Србије оријентални утицаји снажни). Још једна велика разлика је у томе што се овде у општинама где је већинско бошњачко становништво из верских разлога не конзумира, у остатку Србије тако омиљено, свињско месо и његове прерађевине, мада већини грађана Србије када пробају одличне новопазарске ћевапе или мантије, стеље и суџуке, свињетина сигурно много и не недостаје.

Дакле, у Шумадији и западној Србији нема много страних утицаја, нити етничке разноликости која толико одређује кухињу у другим деловима Србије. У Старом Влаху, који се географски и културолошки простира дуж доброг дела западне Србије, становништво је, претежно, пре неколико стотина година дошло из Херцеговине, Босне и Црне Горе, дакле из планинских крајева, па су ту много заступљеније „сточарске“ него „повртарске“ навике у исхрани. Отуда млеко и млечни производи имају готово култни статус и једу се уз сва јела осим, наравно, уз колаче. Познати су краљевачки сир и кајмак, затим сјенички, златарски и златиборски, а пршуте и печенице карактеристичне су за ужички и златиборски крај. Није ни чудо што се ове две намирнице тако добро слажу и редак је домаћин који пред госта неће изнети као предјело управо ове два мрса, уз чувену ракију шљивовицу, зими кувану, а уз Дрину и клековачу, која грижу савести због конзумирања алкохола „блажи“ својом лековитошћу. Од пре десетак година све више се прави ракија од другог типично српског производа – малине.

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

брашна. Где се прави најбоља хељдопита, да ли у Ивањици, у голијским селима изнад Рашке, у Новој Вароши, у чаробној Каменој Гори или у Бродареву поред Лима, остаје сваком да одлучи.

У Мачви, Поцерини, Тамнави, Рађевини, Јадру царује одлично воће, пре свега малине и одскора купине, а уз Дрину и уз друге бистре и чисте реке овог дела Србије једе се доста рибе.

Иако можда нису најразноврснија, јела и пића овог дела Србије су „најбрениранија“, поготово у златиборском, краљевачком и колубарском крају, а многобројна грађанска, претежно женска удружења организују саборе стваралаштва или покрећу пројекте у којима и гастрономија има своју улогу.

АРАНЂЕЛОВАЦ

Захваљујући чистом ваздуху, лековитој води, дивним парковима и многобројним културно-историјским споменицима и близини историјског Опленца, Аранђеловац привлачи велики број посетилаца, а туризам је овде почео да се развија још пре два века. Овај град има велику привилегију да у свом саставу има Буковичку бању, уроњену у парк величине 24 хектара, украшен статуама од чувеног венчачког мермера које су многи светски уметници остављали као аманет.

У грађанским домовима Аранђеловчана још се препознаје напор, из пређашњих времена, да се помало опонашају краљевске навике и у исхрани, па се тако из пожутелих свезака аранђеловачких домаћица може видети да су се овде још у прошлом веку спремале чорбе од зеленог грашка и сочива, јео гарнирани мозак и бубрези, а сладило се тортама са богатим филовима и шненоклама.

Данас многобројни аранђеловачки ресторани баштине ову традицију и туристи могу уживати у специјалитетима овог краја, као што су опленачки котлет и стек војводе Степе. После дуготрајне шетње или терапије, огладнели бањски гости могу убедовати у различитим ентеријерима кафана и ресторана уређених по грађанском моделу с почетка прошлог века, у етно-стилу шумадијске куће, или у савременим амбијентима достојним и већих градова, или у баштама пуним негованог цвећа.

ТОПОЛА

Топола с пуним правом и достојанством може да понесе епитет краљевског места. Налази се у центру Шумадије која је, опет, центар Србије, а изнад града уздиже се монументална маузолејска црква породице Карађорђевић. Тополу је основао Карађорђе као седиште од Османлија ослобођеног дела Србије, и то достојанство овај град и данас успешно носи.

Уз природне лепоте, винограде и древне храстове шуме, подручје општине Топола представља јединствену целину очуване и вредне природно-историјске баштине. Вино и грожђе успешно се гаје у овом крају од давнина, и према записима, још за време кнеза Милоша виногради су тако добро рађали да људи нису знали где да сместе толико грожђа. Једно село у близини Опленца зове се по виновој лози Винча, и то још од старог Рима.

Вину и ракији посвећена је манифестација „Ђурђевдански дани вина и ракије“, а уз бербу грожђа одржавају се велике приредбе „Опленачка берба“ и „Сабор народног стваралаштва“. Народ је ова два догађаја назвао јединственим и традиционалним именом „Вашар у Тополи“.



РАЧА

Рача је општина у Лепеничкој области чији се валовити рељеф спушта ка Морави, што уз повољну климу, плодно земљиште и положај у близини главних путних праваца, чини ово подручје веома погодним за развој привреде, пољопривреде и воћарства, мада се и туризам последњих година убрзано развија.

У селу Вишевцу близу Раче рођен је вођа Првог српског устанка Карађорђе, па се њему у почаст и организују „Карађорђеви дани“. Нека од јела инспирисана овим јунаком – хајдучки ћевап или карађорђева шницла популарни су широм Србије. Рача је домаћин још једне манифестације која на занимљив начин спаја вештине стрељаштва и гастрономије и зове се „Такмичење у гађању глинених голубова и кувању гулаша“.

ЛАПОВО

Лапово је општина на железничким и путним коридорима и свој повољан географски положај последњих неколико година успешно користи за привлачење страних и домаћих инвестиција и привредни развој.

О настанку имена Лапово има неколико легенди, од тога да потиче од глагола хлapati, односно мирисати, до повезивања са липама, а најдуховитија је да су Турци хајдуке из овог места често називали лапови, односно лопови. Занимљиво је да њихови потомци данас радо свраћају у мотеле поред ауто-пута у овој општини и сладе се лепињама са кајмаком, шумадијским специјалитетом за који се претпоставља да су га са собом донели управо Турци.

Од манифестација које се одржавају у општини Лапово са гастрономијом повезане су две: „Дани моравских шареница“ и „Прослава трнове Петке“.

БАТОЧИНА

Баточина је варош близу Крагујевца и има повољан географски положај, с обзиром на то да се налази на ауто-путу Београд-Ниш. У околини Баточине има неколико занимљивих локација, као што су Јеренина пећина у селу Градац, црква брвнара у Брзану и манастир Грнчарица у Прњавору.

Поред класичних шумадијских специјалитета, као што су подварак и проја, житељи Баточине доста користе дулек или бундеву у исхрани и од ње праве пудинг и колаче. Занимљиви специјалитети су и кнедле од коприве и црвени пилав са димљеним рибама сарагама и сармице од свињских изнутрица.

Сваке друге године у Баточини се организује манифестација „Обредни хлебови Србије“, на којој се окупљају и удружења ручне радиности из различитих крајева Србије. Поред хлебова, који кроз историју прате обичаје Срба (повојница, саборник, младина погача, славски, божићни, ускршњи колач), излажу се ручни радови и стара српска јела.



КРАГУЈЕВАЦ

Ако је Шумадија срце Србије, онда је Крагујевац срце Шумадије, њен највећи и најпознатији град. Крагујевац је и прва престоница модерне Србије. Иако се о њему ретко налазе писани трагови у средњем веку, са српском грађанском револуцијом, односно Првим и Другим српским устанком, почиње убрзано грађење и уздизање Крагујевца. Кнез Милош је уређењем овог града легитимисао своју европску политичку оријентацију. Он гради резиденцијалне комплексе и урбанистички уређује Крагујевац по европским узорима. Много шта од политичких, привредних и културних институција насталих у Крагујевцу носи назив првих у Србији: први суд, први парламент,

овде се доноси и први савремени устав... Ту су и први лицеј, позориште, апотека, па и први оркестар европске музике.

Иако рођени Крагујевчанин, кнез Михаило премешта престоницу у Београд, и од тада траје традиционални ривалитет старе и нове српске престонице, тако да Крагујевац остаје нека врста неформалне народне престонице. Данашњи Крагујевац је место где се преплићу и допуњују традиционална и модерна Србија, град који и кад изгледа да је посустао, ниче као феникс из пепела, град који своје огромне потенцијале користи за развој и представљање Србије на најбољи начин у Европи и свету.

фото Д. Боснић, архива ТОС



За гастрономију Крагујевца може се рећи да је типично српска, да су најомиљенија печена меса и кувани купус, да се у гибаницама обилно користе сир и кајмак, да кувани пасуљ бар једном недељно дође на трпезу. Са динамичним привредним развојем протеклих година, крагујевачки ресторани се осавременују и специјализују, а велики је утицај и кухиње партнера у аутомобилској индустрији – Италијана.

Сваки Крагујевчанин има своју ракију шљивовицу, или бар свог омиљеног домаћина – произвођача код кога набавља „рацу“, док славу српске шљивовице у свету проносе „жуте и беле осе“ из овог града.

Простране пешачке зоне са лепо уређеним кафићима, посластичарницама, пицеријама и ресторанима брзе хране, увек препуним посетилаца, допуњују се са традиционалним гурманским кафанама и биртијама у којима се још одржава дух традиционалне Шумадије.

КНИЋ

Предео који обухвата обронке Гледићких планина, Котленика и Јешевца, шумовиту долину између Крагујевца, Краљева, Чачка и Горњег Милановца, природа је несебично обдарила лепотом. Ту се налази Гружа, један од најлепших крајева Србије, о којем су испеване многе песме. Централни део Груже заузима општина Кнић са тридесет и шест живописних села. Овдашње плодне равнице, ниски брежуљци и неговани воћњаци, уз многобројне културно-историјске споменике, представљају идеално место за одмор.

Сеоски туризам у Книћу и околним селима развија се већ 30 година, и сви посетиоци који дођу желе да пробају специјалитете овог краја, као што су пребранац са сланином и свадбарски купус, паприке пржене на кајмаку или пуњене кромпиром и, наравно, јагњеће и прасеће печење. Од гастрономских манифестација овде се одржава

„Гулашијада“ у Честину и „Пасуљијада“ у селу Лесковац. У централном делу општине, на реци Гружи, формирано је језеро које поседује идеалне услове за спортове на води (веслање и кајак), лов и риболов.

СВИЛАЈНАЦ

Варошицу Свилајнац препознају по Стевану Синђелићу и његовој родној кући, али и по лепо уређеној пешачкој зони и вредним људима. Некада су се из подрума Црквенац близу Свилајнца ракија бардаклија и лозовача извозиле у целу Европу и Америку, ширећи укус и традицију Србије широм света. Данас тајну одличне ракије од шљива чувају и нуде гостима домаћини у живописним и уређеним селима свилајначке општине.

Ресавци веома воле месо, па се тако на трпезама и у ресторанима често нуди печење или пуњени јагњећи или свињски бут. Велики број Свилајнчана ради у земљама западне Европе, одакле доносе гастрономске навике и није реткост да се у понуди свилајначких ресторана нађе бифтек са вргањима или лосос са руколом.

ДЕСПОТОВАЦ

Када се нађете у граду који је основао деспот Стефан Лазаревић, једноставно не знате шта бисте пре обишли и у каквом амбијенту уживали. Да ли да посетите манастир Манасију са невероватно добро очуваним зидинама, да ли да уживате у зеленим алејама деспотовачке бање, да се упутите у авантуру обиласка Ресавске пећине или да слушате хук највећег водопада у Србији, Великог бука? Деспотовац има и планинске висове на Бељаници и равнице у западном делу општине, а све је лако доступно и у близини је ауто-пута.

У који год крај општине да свратите, посета се употпуњује гурманским ужицима, димљеним пастрмкама из бистрих река и потока, пројама и погачама испод црепуље, бељаничким сиром и планинским јагњетом испод сача. Многа јела инспирирана су и херојском прошлошћу области Ресаве чији је Деспотовац центар, па се тако могу наћи и јела са роштиља са називима ресавски мач или ресавска сабља.

ЋУПРИЈА

Ћуприја је један леп град у плодном Поморављу, а опуштен начин живота њених грађана илуструје анегдота која каже да овде подне откуцава у 12 и 34. Ћуприја има богато и познато културно-историјско наслеђе са манастирима као круном, чувену музичку школу за младе таленте, а услове за добар квалитет живота допуњује и шумовита околина богата речним токовима.

Мештани овог града су познати по специјалитетима од свињских цреваца, које приказују на манифестацији „Цреваријада“. Направити добра цревца на роштиљу заправо је велико кулинарско умеће. Цревца се морају преврнути, дуго и темељно очистити, а затим кувати, па тек онда пржити на роштиљу на ћумур. Тако пржена најбоље иду уз сецкани црни лук, а као додатак служи се укусни бели сир из оближњих села. Овим специјалитетом се можете сладити у некој од башта уз Велику Мораву, уз староградску музику и јовачко црно вино.

ПАРАЋИН

За овај поморавски град везане су две гастрономске приче које најбоље илуструју навике и менталитет Параћинаца и ривалитет између три места уз Мораву.

Житељи града на Црници одувек су познати као џигерани. Овај надимак везује се за боравак кнеза Милоша у Параћину. Легенда каже да је неко дојавио овдашњим челницима, после ослобођења од Турака, да им у госте долази кнез Милош. Како домаћини нису баш имали искуства са дочеком важних гостију, посаветовали су се са комшијама Јагодинцима, који су имали више искуства у томе. Комшије, кивне, посаветују их да дочекају књаза са џигерицом у хладу топола, јер књаз то, наводно, највише воли. Домаћини су се нашли у чуду, јер у то време ретко ко је јео изнутрице, али књаз је књаз и урадише како су их комшије посаветовале. Све улице су мирисале на џигерицу, а домаћини поставише трпезу испод топола са којих су летеле „маце“, давећи све госте и домаћине. Књазу се овај приказ није допао и љутито је изговорио реченицу, по којој су и добили надимак: „Џигерице, ти ли си месо, Параћинци ви ли сте људи.“ Ову причу Параћинци су искористили да организују „Џигеранијаду“. Ова манифестација се и данас сваког маја организује у центру града, а специјалитети од џигерице су све цењенији.

Друга прича је о васиној торти која је, према предањима, настала у Параћину. Наиме, угледан, стасит и увек



елегантан господин, Васа Чокраљин из Параћина, дуго је одолевао многобројним удавачама, све до своје 41. године. Када је одлучио да прекине с момачким животом, оженио се госпођицом Јеленом и постао, како је његова супруга касније тврдила, најбољи и најнежнији муж на свету. Њихова ћерка Ружица годинама је препричавала догађаје у вези са својим рођењем, који су били непосредни повод да наша национална кухиња буде обогачена једном новом, веома укусном тортом. Господин Васа је био пресрећан када је сазнао да ће постати отац. Али пред крај Јеленине трудноће породични лекар је саопштио младом пару да је беба крупна, да уз то има и неправилан положај, па је препоручио да се порођај обави у некој познатој клиници у Београду. Уплашен за супругу, господин Васа је одлучио да не гледа на трошак, одвео је супругу у Беч, код једног од најчувенијих гинеколога тог доба. Показало се да је добро учинио, јер је лекар спасао и мајку и дете. Захваљујући доброј нези, ускоро су и мајка и беба биле код куће. Васина ташта, бескрајно захвална зету, желела је на посебан начин да се одужи и младу породицу је по повратку, осим богатог ручка, дочекала и једна нова, посебно укусна торта, која је добила назив „васина торта“, а у многим домаћинствима се и данас припрема.

РЕКОВАЦ

Рековац је центар области Левач, за који се каже да је предео тишине и изобиља. То је земља сељака. Све што се посеје, добро роди. Има у изобиљу и хлеба, и меса, и вина, и ракије и сваке хране. Овај брежуљкасти рај, препун чистих извора, река, клисура, лековитог биља, дивљачи, чувен је по етнографским знаменитостима, народној архитектури, живом фолклору, самоуким сликарима. Очувана, здрава природна средина, традиционалне вредности и здрава храна чине Левач и сам Рековац атрактивним за излете и дуже боравке.

Неки од специјалитета овог краја су водњика, бобове пихтије, мељани пасуљ, погача на прашку и јело које се припрема за Божић – груваница.

У оквиру сабора „Прођох Левач, прођох Шумадију“ одржава се манифестација „Златне руке Левча“, чији је циљ промовисање традиционалних јела, али и производи домаће радиности – хеклања, веза, ткања, израда сувенира, израда одевних предмета са народним везом.

ШЉИВА – КРАЉИЦА ВОЋА У СРБИЈИ

У западној Србији и Шумадији, али и у готово свим нашим крајевима, највише се гаји шљива: пожегача (маџарка, бистрица) – прастара одомаћена сорта, кроз историју најзаступљенија међу сортама шљива у Србији, која се сматра најквалитетнијом сортом шљива уопште, али и чачанска лепотица, чачанска рана, чачанска родна, чачански шећер, па ваљевка, црвена ранка, увезени стенли, али и домаћа шљива, па трношљива, џанарика, џепача (права шљива), глођуша или каланка... Главна воћна врста у нашој земљи, а својевремено и један од најважнијих извозних артикала Србије, здрава и лековита, препуна сласти, свежа или сува, у џему и пекмезу, а богме и у ракији, па у сланим и слатким специјалитетима, колачима и, у новије време, у деликатесним кондиторским производима – шљива је снажан извор инспирације како у традиционалној, народној исхрани, тако и у модерној кулинарској пракси.



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

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

У Ковину се са џемом од шљива спремају парене бухтле, а у Беочину, Житишту, Љубовији, Косјерићу и широм Србије – кнедле (гомбоце) са шљивама.

ЈАГОДИНА

Јагодина је центар Поморавског округа, али и културно и привредно седиште Поморавља. Последњих година град се убрзано развија, а туристе поред старих атракција, као што су Завичајни музеј, Музеј наивне уметности и Ботаничка башта, привлаче и нове: Зоо-врт, Музеј воштаних фигура и Аква-парк.

Иако у свом називу има укусну и сочну пролећну вођку јагоду, када је гастрономија у питању, Јагодинце повезују са Ћуретином и, по једној духовитој причи, још је у доба краља Милана донет декрет да возови који пролазе кроз Поморавску котлину морају да утихну своје пиштаљке да не би нарушили мир јагодинских ћурака. Чувени Нушићев лик, Јагодинац Јованча Мицић, на свом путу око света такође се није одвајао од ћурана. Неки Јагодинци тврде да, када су морепловци ћурке донели из Америке, једина станишта где је могла да се одржи и размножава ова птица била су Шпанија и Јагодина, и та прича је, наводно, била инспирација нашем чувеном комедиографу.

Како год било, ова легенда добро дође да би се употпунио имиџ града, а јагодински угоститељи заиста одлично спремају специјалитете са ћурећим месом, као што су шпикована динстана ћурка на подварку и бела чорба од ћурећег меса. Ове специјалитете најбоље је залити јагодинском ружицом, благим вином које није ни црно ни бело ни розе, а спаја најбоље особине различитих врста вина.

Од гастрономских манифестација овде се одржавају „Багрданска пасуљијада“ и „Петровдански етно-сајам“.



ЋИЋЕВАЦ

Једна од најмањих општина у Србији јесте Ћићевац, веома стари градић који је добио назив по племену Ћићена који су некад насељавали ове крајеве. Ова општина има веома повољан географски положај, јер се налази на раскрсници железничких и друмских путева, а овде се, код Сталаћа и чувеног утврђеног града, од кога се данас може видети донжон или Тодорова кула, спајају „вене Србије“, две Мораве – Јужна и Западна и праве Велику Мораву. У Сталаћу се одржава манифестација са називом који је парафраза народне песме „Морава нас вода отхранила“. Плодно земљиште у долинама обе Мораве представља и данас основ егзистенције овог краја за 75% становништва које се бави пољопривредом.

Ово подручје било је мочварно, испресецано барама, млакама и мртвајама, а Велики вир, који је народ називао Луди, подземним каналима био је повезан с Моравом. Веровало се да нема дна, па се у њему нико није купао. Посетиоце привлаче и многобројне цркве и манастири, нарочито на падинама планине Мојсиње, које због свог значаја и историјских вредности зову „Мојсињска Света гора“.

КРУШЕВАЦ

Крушевац је по свом положају и историји један од најзначајнијих градова у Србији, опеван и слављен као стони град кнеза Лазара, место са којег је српска војска кренула у бој на Косово поље. Налази се у Крушевачкој котлини у долини река Расине и Западне Мораве и у близини Јастрепца и моћног Копаоника. О настанку његовог имена постоје две легенде. Једна говори да је добио име по крушкама које расту у околини, а друга по камену крушак, који је вађен из Мораве и коришћен за грађење средњовековног града. У прилог другог варијанта говори и турско име града – Алаца Хисар, што значи шарено брдо, шарени град. Претпоставља се да су чак и османлијски освајачи били импресионирани шаренилом природе и архитектуром црква моравске школе, зиданих опеком и каменом.

Данас многобројне цркве и манастири, а нарочито Лазарица у самом центру града, представљају трагове и сведоке времена у којем је Србија била један од значајних стожера цивилизације средњовековне Европе. Та цивилизација оставила је трага и на гастрономију, па се у шареним крушевачким кафанама добро и обилно једе, а као успомена на кнеза Лазара припрема се јело од пшенице бунгур, како се верује – на начин на који се спремао и у његово



доба. Чувена су и крушевачка „царска“ вина – „Цар Лазар“ и „Царица Милица“, па шардоне из касне бербе, а вињак из овог града има култни статус код већине грађана који су бар једном посетили неку типичну србијанску кафану. Иначе, Крушевљани су познати као Чарапани, а легенда каже да су се за време Првог српског устанка борци ушуњали боси (у чарапама) у Крушевац и ослободили га.

ВАРВАРИН

Поред Крушевца налази се општина Варварин. Данас мештани ове вароши шансу за напредак виде у развоју органске пољопривреде, и то пре свега у узгоју здравих јагода, малина, купина и јабука. Овде се радо једу стара кувана јела, као што су јанија или виноградарска чорба и јунећи рибић, а широм овог дела наше земље све познатија је и моравска салата, која најбоље прија уз стари сир. Гастрономијом су обележене и овдашње манифестације „Моравске вечери“ и „Моравски котлић“.

БРУС

Брус је поткопаоничка варош која је, заједно са Ивањицом, проглашена за ваздушну бању још 1934. године. Данас овај град своју перспективу види у развоју туризма у Националном парку Копаоник, односно североисточном делу ове планине и падинама Брзећа, од којег до скијалишта воде брзе жичаре.

Међутим, не треба заборавити да је „Копаоник“, осим монденског зимовалишта, и један од највреднијих природних резервата Србије, са ендемским врстама, као што су рунолист, чуваркућа, копаоничке љубичице и јединствени копаонички скакавац. Наравно, ту су и шумски плодови, пре свих боровнице од којих домаћице овог краја праве сокове, џемове и слатка и излажу их на манифестацијама „Златне руке Бруса“ и „Бруски котлић“. На овим манифестацијама могу се наћи и традиционална јела, као што су сармице у виновом листу, паприке пуњене тиквеним семеном, шардени од изнутрица од јагњећег меса, али и укусне и сочне шницле од коприва.

АЛЕКСАНДРОВАЦ

Када год се помене Александровац, сви помисле на вино, што није ништа чудно јер се у овим крајевима вино гаји већ 3.000 година. Вино је у Жупи било извор богатства, моћи, али и основни извор егзистенције. Жупа има идеалне географске предуслове за гајење винове лозе, па је зову и српска Шампања. У самом Александровцу



постоји и Музеј винарства и виноградарства, који чува вишевековну винарску традицију овог краја. У околини Александровца постоје „пољане“ – специјална група виноградарских насеља. Настале су, а и данас се налазе, ван села, у виноградима. У „пољанама“ су боравили виноградарски у доба радова, и нарочито за време бербе, када су биле боравиште за читаве породице. Из села се доносило неопходно посуђе и друге потрештине које су се враћале чим се берба обави. Нажалост, миграцијом становништва из села у градове „пољане“ су опустеле. Ипак, виноградарство добија све већи замањ, све је више приватних винарија које уз дегустацију „божанског напитка“ нуде и укусне специјалитете овог краја. Похвално је што се виноградарски труде да очувају аутохтоне сорте и праве вина од старих сорти гроњја – тамјанике, прокупца и рскавца. Сву раскош жупских вина најбоље је окусити на манифестацији „Жупска берба“, када се у центру Александровца из фонтане уместо воде точи вино.

ТРСТЕНИК

Пратећи Западну Мораву долазимо до општине Трстеник. Природа је према трстеничком крају била дарезљива, дајући му добар положај, плодну земљу и вредне домаћине. На благим падинама Гледићких планина и Гоча гаје се добро воће и поврће и винова лоза, па се претпоставља да је и сам град добио име по трсовима винове лозе. Близу Трстеника налази се манастир Љубостиња, за који се везује романтична легенда. Саграђен је на месту љубави, како легенда каже, тамо где је кнегиња Милица први пут срела кнеза Лазара. У овом манастиру настали су и најпоетичнији стихови песникиње и монахиње Јефимије – „Похвала цару Лазару“.

Трстеничани живе са Моравом, а прављењу рибље чорбе посвећена је и манифестација „Чорбијада“ у оквиру дана „Трстеника на Морави“. У општини Трстеник налази се и село са највише печењара по глави становника – Стопања, и ретко ко одоли изазову да одавде не понесе јагњеће или прасеће печење припремљено по посебној рецептури коју Стопањци љубоморно чувају.

ВРЊАЧКА БАЊА

Наша највећа и најпознатија бања и, уз Копаоник и Златибор најпосећеније туристичко одредиште, Врњци (како јој је скраћен назив), обележава чак 145 година организованог туризма, што је у овом нестабилном подручју Европе податак достојан респекта.

Врњачка Бања је окружена плодним ораницама, рекама и пространим пашњацима, па је и бањска трпеза богата поврћем, воћем, свињским, живинским и рибљим месом. Још од давнина овдашњи становници знали



су да комбинују различите врсте намирница биљног и животињског порекла. Традиционално бањско јело које се задржало до данас јесте проја. Справља се од кукуруза – пројиног брашна, а с временом се рецепт допуњавао, па су се у њу додавали кајмак, сир, јаја, масноће, чварци и, обавезно, вода са неког од врњачких извора. Проја је остала изворни традиционални производ, али ту је и сарма која се, иако потиче из Анадолије, овде одомаћила, затим подварак, кувани купус и незаобилазани пасуљ. Преко зиме доста се једу сланина, суво месо, кавурма, а чварци заузимају значајно место на трпези. У послератном периоду, када није било довољно хране, шумско воће, коприва, сир и кајмак били су доминантне намирнице.

Ниједна трпеза у овом крају, било да је у питању славље, било жалост или редовни оброк, не може се замислити без „белог мрса“, односно без сира и кајмака. Кајмак садржи висок степен масноће, чак око 60% густог, кремастог садржаја па, иако не сасвим компактан, захваљујући млечним протеинским влакнима, има богат укус, средње киселкастогорак, зависно од дужине зрења. Посебно је цењен и млади сир.

У Врњачкој Бањи се одржавају „Дани пчеларства“, риболовачка забава „Рибља чорба за све“, када се посетиоцима дели не само рибља чорба, већ и чорба од фазана, као и смотра народног стваралаштва „Златне нити“ и „Моравски котлић“.

КРАЉЕВО

На територији Краљева су обронци многих планина, као што су Гоч, Столови, Троглав, Чемерно, Котленик и Гледићке планине и значајне реке Ибар, Западна Морава и Рибница.

Поред бурне историје и многобројних манастира, као што су Градац, Жича и Студеница, и утврђеног града Маглић, Краљево је у гастрономској сфери постало познато по производњи сира и кајмака, што је такође једна од последица догађаја чији су корени у средњем веку. Наиме, због честих турских зулума становништво је морало да се сели са својих имања, тако да од 15. века ово подручје насељавају Власи сточари, чији „бели смок“, тј. млеко и млечни производи постају основа исхране. Још од претпрошлог века, сир из кога се не вади скоруп постао је препознатљив производ Краљева (тадашњег Карановца), и њиме су награђивани ученици за добар успех, а у домовима и ресторанима служио се и служи се уз сва јела, осим уз десерт.

Сир и кајмак се нарочито добро слажу са традиционални јелима од брашна и теста, као што су бела кајгана, цицвара, бунгур, флија, колпина и пите од пројиног брашна и зеља. На планинама расту разноврсне печурке, па се овде припрема и пасуљ са вргањима.

Вештине припремања пасуља приказују се на манифестацији „Сребрни казан“, а у селу Ратина, надомак Краљева, организује се „Пројада“, такмичење у спремању јела од пројиног брашна. Од пре неколико година одржава се и „Ракијада“, смотра произвођача ракије са Гледићких планина. Нарочито се цени кувана ракија – шумадијски чај, који се справља кувањем меке ракије и шећера и пије се када је напољу хладно.





фото Дарко Дрндић

РАШКА

Подно западних делова Копаоника, источних падина Голије, на обалама Ибра и реке Рашке и крајњих обронака Рогозне, Радочела и Жељина налази се Рашка. Рашка је име добила по најисточнијем граду немањих државе, Расу.

Згодно смештена између најлепших и заштићених планина Србије, са неколико термалних извора у околини, уз пребогату културно-историјску баштину, Рашка има потенцијале да постане једна од посећенијих и атрактивнијих дестинација у Србији.

Обиље шумских плодова пружа могућност за прављење изванредних сокова, зимнице и послатица, а ова надморска висина погодна је за гајење хељде, па се често припрема качамак са хељдиним брашном. Планински ваздух тражи и јачу храну, па се за доручак често прави масленица, преливена кајмаком и прженом сланином.

У Рашки се одржава неколико културних манифестација посвећених средњовековној прошлости овог града, а од гастрономских приредби треба поменути „Косидбу“ у Бадњу, када се спрема косачки доручак, и „Дане вргања и боровнице“ на Копаонику.

НОВИ ПАЗАР

Наш „најмлађи“ град, односно град са најмлађом популацијом, Нови Пазар, културна је и привредна престоница Санџака или Рашке области и културни и верски центар Бошњака у Србији. Град богат споменицима како исламског, тако и хришћанског наслеђа, доживео је много привредних успона и падова, али његови тесни сокаци, ашчанице и чајџинице, његове ћевабџинице и посластичарнице чине ову оријенталну варош у срцу Балкана увек привлачном за многобројне посетиоце.



Новопазарски ћевапи постали су бренд у целој Србији и околним државама и многи Новосађани и Београђани само због њих на море иду преко овог града, који је иначе повољно позициониран, на пола пута од Београда до Јадранског мора. Многобројне су ћевабџинице у Пазару и сваки мајстор има своју тајну припремања овог јела. Важно је да се користи јунеће месо од врата (никако од бута), да се пеку на роштиљу, а никако на електричној плотни. Још се каже да је много боље када је месо сецкано, а не млевено, јер тако остаје сочно, а ћевапи не могу да загоре. Једу се у лепињама које Пазарци зову питице, а прилог је сецкани црни лук и млевена паприка, а у новије време сенф или мајонез. Уз њих се пије јогурт, а лети и овчије кисело млеко савршеног укуса.

Друго јело које је заштитни знак Новог Пазара јесу мантије, јело од теста пуњеног телећим или овчијим месом, а тек однедавно и спанаћем, зељем и сиром. Још једна њихова специфичност јесте то што се пре изношења на сто прелију киселим млеком у коме је насецкан бели лук, па се запеку у рерни.

Поред познатих послastiца, као што су баклаве, туфахије и кадаиф, не бисте никако смели да се вратите из Новог Пазара а да не пробате слаткиш дудове.

ТУТИН

Општина Тутин, једна од санџачких општина, у југозападном делу Србије и ограничена територијама седам других општина, налази се у долини реке Видрењак, која се улива у Ибар на осмом километру од административног центра општине Тутин. Надморска висина општине је изнад 1.000 метара, док се петнаест квадратних километара територије налази испод 800 метара надморске висине. Окружена је висовима Пештерске висоравни, Понора, Мокре планине, планине Велике Нинаје, Хума и Јарута, а на југозападу је отворена према масиву Хајла. Тутин је општина на једној од највећих надморских висина, тако да је и исхрана прилагођена овој клими. Незабораван укус има тутинска јагњетина, јер јагањци овде пасу на незагађеним пољима Пештерске висоравни.

Позната су овдашња окупљања на вашарима када многобројни житељи Тутина из дијаспоре дођу у завичај, а живописно одевене девојке, окићене дукатима, поносно показују своје породично наслеђе. Један део тог наслеђа су и кулинарски рецепти, а нарочито су познате пите, чије танке коре домаћице вешто развлаче, а још ако су печене под црепуљом – дају јединствен и непоновљив гастрономски ужитак.

СЈЕНИЦА

Сјеница се налази на Пештерској висоравни, области окруженој са седам лепих планина. Због великих снегова и ниских температура, Сјеницу зову и српски Сибир.

Међутим, када се помене Пештер, многи не мисле само на сметове и хладноћу, већ помисле на храну, на непрегледне заталасане пашњаке на којима краве, козе и овце пасу разноврсно лековито биље и траве. Захваљујући таквој испаши, али и посебној врсти овце, сјенички сир је један од најпознатијих на целом Балкану, мада се данас због специфичних тржишних прилика много више прави од крављег него од овчијег млека. Јагњетина са Пештера је редак специјалитет, какав је тешко наћи у другим крајевима, а телетина из ових крајева је изузетна посластика на трпезама широм наше земље и Европе. Постоје и специјалитети који се не могу пробати нигде сем на Пештеру, као што су густе специјалитет од овчијег млека, сјенички суџук, или јела од хељде, која се припремају са великом љубављу и једу с посебним задовољством.

У чистим рекама и потоцима овог краја може се наћи пастрмка, а постоје и два рибњака у којима се она узгаја. Сјеничке пите, као што је котурача са зељем, и оријенталне посластике спадају у специјалитете због којих овај крај свакако вреди посетити.



фото Дарко Дрндић

ПРИЈЕПОЉЕ

Пријеполје се налази на тремеђи Србије, Црне Горе и Босне и Херцеговине и културни је центар Полимља. Иако је ово место живописни градић са зеленом реком која протиче кроз сам центар, оно што фасцинира код Пријеполја јесте његова околина са изузетним природним лепотама и културно-историјским, хришћанским и исламским споменицима. Најчувенији је манастир Милешева, а његова јединствена фреска белог Анђела, позната широм света, под заштитом је Унеска. Вредни пажње су и други манастири и џамије овог краја и остаци урушених средњовековних градова. Природне лепоте, као што су кањон Милешеве, или водопади на Сопотници, затим Камена гора – због великог броја стогодишњака названа „српски Кавказ“, са својим вишевековним бором записом, дословно остављају без даха све љубитеље природе.

Љубазни домаћини овде праве изванредну хељдопиту, коју је најбоље „залити“ ракијом од дивље крушке. Срби намерницима нуде првокласну ракију, или од крушке или од шљиве, а Бошњаци, поред пита од развучених кора у које се стављају разноврсне лековите травке, нуде воћни сируп од најквалитетнијих слатких крушака. Оба народа цене водњику, која се овде прави од дивљих крушака, зукви, клеке, трњине и глога.

У Пријеполју се одржава занимљива манифестација „Лимски дарови“ где се бирају најбољи зетови, а одржава се и такмичење у припремању рибље чорбе.

НОВА ВАРОШ

Нова Варош је изразито брдско-планинска општина, подно шумовите планине Златар, на обалама неколико акумулационих језера изнад којих као господари природе крстаре достојанствене и величанствене птице – белоглави супови. Сам положај ове варошице, њена архитектура и живописна околина остављају утисак да се налазите у неком климатском лечилишту или скијалишту, што овај градић све више и постаје.

Гастрономија и у том погледу има једну од главних улога, а пре свега укусни слани златарски сир од пуномасног млека и лековита хељда, која овде има идеалне услове за раст. Ове две намирнице се, свакако, најбоље спајају у хељдопиту, коју мора пробати свако ко пролази овим крајем. Она се прави тако што се најпре испекну палачинке од мешавине хељдиног и пшеничног брашна, а затим се обилно филују и заливају маслацем, павлаком, кајмаком и младим или старим сиром, па се опет запеку у пећници. Од теста се прави и традиционално јело јувка, а карактеристично јело Старог Влаха је гумбур, који се припрема од јечма, и варица, у којој се кувају све житарице и кукуруз и пасуљ, а једе се хладна за Никољдан. Занимљива је и чорба од белог лука и салата од бланшираног слатког купуса са додатком белог лука.

Бошњаци воле халву, а Срби колач од шљива који се кува без шећера, уз додатак кукурузног брашна. Колач се суши у кукурузним лискама, тако осушен чува се у листовима винове лозе, па може да стоји до зиме.

Позната гастрономска манифестација у Новој Вароши је „Сиријада“, која се сада одржава у склопу „Лимских дана“. Добра је вест да је златарски сир регистрован као аутентичан производ овог краја.

ПРИБОЈ

Прибој је општина која историјски и културолошки припада области Стари Влах, коју карактерише специфични начин



живота и здрава исхрана која обилује јелима од кукурузног брашна и млечним производима, пре свега сиром и кајмаком. Прибој се налази у долини Лима, окружен планинама које су богате водом и лековитим изворима, као и пашњацима са лековитим травама и засадама све популарније хељде.

Једно од овдашњих типичних јела јесте цицвара, која се справља од куваног кукурузног брашна и белог мрса. Још занимљивије и оригиналније јело су ћешке, које се припремају с пилетином, јечмом и кајмаком. Ово јело има велику калоријску вредност и специфичан укус који се тешко може упоредити са другим нашим јелима.

Сваке године у Прибоју се организује манифестација „Илинденски дани“ на којој се одржава и такмичење у прављењу ћешке, чиме се жели постићи препознатљивост овог укусног јела и његово брэндирање.



ЧАЈЕТИНА

На падинама Златибора, планине која слави 120 година организованог туризма, са туристичким центром Краљеве воде, простире се општина Чајетина, која располаже изузетним туристичким капацитетима и која, свакако, представља једну од најзначајнијих туристичких дестинација у Србији, захваљујући повољним природним условима, прелепим пашњацима, клими и ружи ветрова, што све заједно изузетно повољно утиче на здравље.

Златиборци су познати као врсни произвођачи меса и месних прерађевина. Још пре век и по, када је туризам био готово непозната делатност у нашим крајевима, златиборски специјалитети од сушеног говеђега, свињског и овчијег меса били су високо цењени и куповани у Београду и Сарајеву, а неретко су стизали и на трпезе Пеште и Беча. Некада је сушење меса било прека потреба, како би се обезбедила јака храна за радове преко зиме. Довитљиви Златиборци су развили специјалну технику сушења на буковини и са сољу као конзервансом, а савремена истраживања доказују да је тако сушена пршута добра за здравље.

Сваке године у селу Мачкат организује се сајам, а може се рећи и празник овог специјалитета – „Пршутџада“.

Поред меса, познати су и златиборски сир и кајмак, као и друга традиционална јела са хељдом или зељем. У етно-селу Сирогојну, првом музеју на отвореном, где су пренесене традиционалне куће златиборског краја, може се пробати одлична мусака од зеља и пиринча, пита од хељде и други традиционални специјалитети.

Позната је и ракија из ових крајева, а на Златибору постоји и село Шљивовица где се, разумљиво, одржава „Ракијада“.

УЖИЦЕ

Између високих планинских врлети, на месту где Ћетина тече кроз котлину, сместило се Ужице, центар Златиборског округа и град Ера – људи посебног духа, које карактерише духовитост, домишљатост и предузимљивост.

У ерском крају се једе полако. Ужива се у сваком залагају са овог подручја: јакој и понекад калоричној храни, изврским домаћим жестоки пићима и десертима у којима се не штеди на састојцима. У селима ужичког краја кухиња се назива „кућом“, а само у граду – кухињом. Огњиште, као централни део у свакој кући, од памтивека је било култно место. Поред њега се спавало, грејало, пекао се хлеб и спремала јела.

Хлеб се у селима пекао само на огњишту, углавном од кукурузног брашна. Пшенично брашно се користило за хлеб само у свечаним приликама. У свакој свечаности јело се и пило, уз обавезну здравицу. Играло се коло, свирале труба и фрула...

Традиционална, природна и здрава храна заштитни је знак ужичког краја. Најпрепознатљивији специјалитет јесте комплет лепиња, или популарно, лепиња „са све“. Прави се тако што се у већ печену лепињу разбије јаје и помеша са старим кајмаком. Лепиња се потом прелије претопом, који је заправо моча од свињског или јагњећег печења.

Други најпознатији ужички специјалитет је ужичка пршута уз друге специјалитете од сушеног меса, као што су ужичка кобасица, стеља или кавурма.

БАЈИНА БАШТА

На обалама зелене Дрине, испод митске планине Таре, налази се Бајина Башта, омањи град уређених улица са много зеленила, град ведрих и гостољубивих људи. Као и у другим општинама Златиборског округа, овде је природа била изузетно дарезљива. У подножју Таре налази се и врело Перућац, које формира богату али кратку реку од 365 метара, па носи и назив „Река година“. По њој плове златне пастрмке и она се овде моћним водопадом улива у Дрину.

Дрина је река веома богата рибом, па су многи овдашњи специјалитети управо од рибе. Припреми ових јела посвећена је манифестација „Дрински котлић“.



фото Дејан Загорац

Бајина Башта је позната и по добрим ракијама, а пре свега чувеној ракији од клеке – „ББ клековачи“, а том пићу приписују се и лековита својства. Познаваоци кажу да овдашња шљивовица и ораховача такође поседују изванредан квалитет.

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ УЖИЧКОГ КРАЈА

Као и сваки регион и Ужички округ има своје специјалитете – пршуту, кајмак, ракију и најатрактивнији и најјединственији међу њима – комплет лепињу или лепињу са све.

КОМПЛЕТ ЛЕПИЊА

Комплет лепиња је локални специјалитет ужичког краја. Прави се тако што се у већ печену лепињу разбије јаје и помеша са кајмаком, искључиво старим.

Оригинално, потребна је пећ на дрва, лепиња, претоп (није маст, али је масно и добија се после печења свињетине, јагњетине...), јаје и кајмак.

Начин припреме је следећи. Лепиња се засеке по хоризонтали, са благим удубљењем према средини, тако да буде отприлике као посуда, а горњи део као поклопац. Доњи део се премаже кајмаком. Јаје се умути и прелије преко кајмака. Затим се доњи део лепиње стави у загрејану пећницу и пече око 10 минута (зависно од тога да ли волите „живљу“ или решију лепињу). Поклопац се стави у пећницу непосредно пред извлачење лепиње – само колико да се загреје. Када се извади из пећнице, прелије се загрејаним претопом. Као што се може претпоставити, овај специјалитет има велику калоријску вредност.

Сада још мало о састојцима. Лепиња, погача или сомун је основа и, по могућству, узима се она која није тако мекана и нема тесто као обичан хлеб. Битно је да се са припремом почне док је лепиња још свежа. Претоп је главни састојак. Добија се тако што се ухвати маст после печења јагњета и прасета, па се онда промеша и остави да се охлади. Временом, како се претоп хлади у посуди у којој стоји, на површини се одваја маст, а испод ње желатин, који је тамномрке боје, веома слан и садржи одређени проценат воде. За добијање оригиналног претоба потребно је да се пече цело јагње или прасе у одговарајућој пећи, такозваној фуруни. За кајмак је битно да буде стари, по могућству златиборски или ужички. Важно да се кајмак током печења лепиње отопи.

Комплет лепиња се традиционално једе прстима, и то обично прво „поклопац“, који се може кидати у парчиће и умакати у средину, а потом и остатак, или како већ желите. Постоје разне варијације, па се комплет лепиња прави и са много већим погачама, или се прави као торта, „лепиња на спрат“. Препоручујемо да их пробате у Ужицу код „Шуљаге“.





УЖИЧКА ПРШУТА

Златиборска пршута (ужичка пршута) један је од традиционалних производа по којима је Златиборски регион познат не само у Србији него и ван њених граница.

Пршута се и дан-данас прави на стари начин, онако како су је и наши преци правили. Без промена, без додавања и без одузимања, без икаквих адитива – једини додаток је со, а месо се усољава сувим поступком. За сушење, односно димљење најчешће се користи сува буковина. Чамовина, лучевина, церовина, храст се не користе, јер продукти сагоревања ових врста дрвета кваре укус и мирис пршуте. На путу до меса дим се филтрира кроз дрвену решетку, која задржава штетне продукте сагоревања (чађ, гареж).

Географски положај Златибора, на којем се сусрећу специфичне ваздушне струје из неколико праваца, јединствен је. Најчувеније по производњи ове пршуте је златиборско село Мачкат.

У последњих неколико година у част овог производа организује се традиционална манифестација под називом „Златиборска пршутјада“ на којој произвођачи пршуте стручном жирију и туристима излажу своје производе, који су добили заштитни знак и постали један од „брендова“ овог краја.

УЖИЧКА РАКИЈА

Ужички крај је познат по узгајању шљиве и производњи ракије, а већ по прадедовској традицији сваки сељак из ужичког краја производи неку од ракија – шљивицу, јабуковачу, крушковачу, нановачу, дренавачу, клековачу, дудовачу... Надалеко су познате сорте шљива које дају добру ракију, као што је трновача, ранка и јакаља у бајинобаштанском крају.

Велики број стабала шљиве присутан је у Златиборском округу, а око 99% њеног рода употребљава се за производњу ракије. Исто тако, 85% засада је под ракијским шљивама, а и од осталих 10–15% засада квалитетнијих сорти најмањи део се употребљава за стону потрошњу и прераду.

УЖИЧКИ КАЈМАК

Да бисте имали добар кајмак, кажу у Ужицу, потребни су вам следећи састојци:

добра крва, која даје до 20 л млека
зелена ливада са чистим извором и ваздухом
по могућству на обронцима Златибора
млада и једра млекарица – Ерцовка

А припрема се једноставно: свеже помужено млеко се скува, излије у посуду и остави непоклопљено до сутра на хладном месту, да се на површини створи скоруп. Сутрадан ујутру се пажљиво скине скоруп (кајмак) са млека и слаже се, слој по слој, у дрвену посуду. Сваки слој се мало посолити. Покрије се чистом крпом и поклопи дрвеним поклопцем. Ужички кајмак се чува, са пуно „љубави“, на хладном месту. Поступак понављати свакодневно, све док се посуда не напуни. Кајмак се може употребљавати одмах, али ако треба да стоји, дода се више соли, и то је онда стари или зрели кајмак.

КОСЈЕРИЋ

Подно Дивчибара, уз чисту реку Скрапеж, налази се уређена и живописна варош Косјерић, који са својим прелепим селима и културно-историјском баштином представља идеално место за предах од вреве савременог света, за споро уживање у животу.

Косјерић је, слободно се може рећи, место са високо развијеном гастрономском културом, а здрава и укусна храна и пиће представљају основ развоја руралног туризма, чији су Косјерићани пионири у Србији. Довољно је рећи да је и председник општине гастроном и „витез кулинарства“, и да се у Косјерићу могу пробати специјалитети националне и међународне кухиње која је, опет, зачињена локалним укусима и гостопримством: чорба са сувим шљивама, кромпир пуњен лисичарком, боранија у марамици, телећи гурманлук, пихтије са ајваром и многа друга.

Исто тако су гостопримљиви и домаћини у околним варошима – Мионици, Скакавцима, Мушићима, где се за добродошлицу износе слатко, мед и изворска вода, сир, кајмак и сува меса, пите и печења и, на крају, чувени колачи од сувих шљива и малина.

Изгледа сасвим природно да се овде одржава и „Сајам сеоског туризма“, где домаћини поносно показују своје производе. Народној баштини, где је храна увек на високом месту, посвећена је и манифестација „Чобански дани“.

ПОЖЕГА

Пожега је град на раскрсници путева, на укрштању река и један је од најурбанизованијих и инфраструктурно најсрећенијих градова у Србији, о чему сведочи и занимљив округли трг у центру града, из којег се као сунчеви зраци пружају главне пожешке улице.

Када се каже Пожега, познаваоци хране и пића најпре помисле на шљиву пожегачу, која носи назив овог града. Ова врста шљиве је због својих органолептичких особина идеална за производњу српског националног пића број један – шљивовице.

Као и у другим општинама Златиборског округа и овде се праве одлична пршута и чварци, сир и кајмак, а поред суседног Ариља ово је друга престоница малине, од које се праве сирупи, вино, компоти, кандирано воће... Осим малине, позната је и цењена и јабука будимка, од које се прави освежавајући сок.

АРИЉЕ

Варошица Ариље налази се у зеленом срцу Србије, окружена најпознатијим и најлепшим планинама, као што су Голија, Златибор, Тара, Златар. Кроз њу протиче и једна од најчистијих река, Рзав, а у самом центру града налази се древна Црква Светог Ахилија, по коме је Ариље и добило име.

Ариље је популарно названо светском престоницом малине, јер се управо на благим падинама које окружују овај град гаје ови црвени, слатки и веома здрави плодови и готово да нема породице која се не бави малинарством, по чијој је производњи Србија друга у свету. Иначе, рационални и домишљати Ариљци прате дешавања на светском тржишту, па тако имају и резервни производ по којем су познати у региону – памучни веш. Ипак, малина остаје најпрепознатљивији симбол Ариља, па су јој овде и подигли споменик, и у њену част одржавају манифестацију „Дани малине“, када се излажу најразличитији производи од овог воћа, као што су све цењенија ракија малиновача, суве малине, слаткиши и колачи од малине, сирупи,



цемови, кремови, сладоледи и слично. На овој светковини се и разговара о најбољим начинима производње и, наравно, не изостаје забавни програм.

Да Ариљци нису заборавили и друге намирнице, сведоче манифестације „Сајам меда“, „Златни котлић“ и „Купусијада“ које се одржавају у овом граду.

ИВАЊИЦА

Општина Ивањица је круна на иначе лепом лицу моравичког краја, а бисер у круни је сигурно планина Голија, парк природе и резерват биосфере под заштитом Унеска.

С обзиром на то да се налази у брдско-планинском подручју, са изузетно очуваном животном средином и оптималним условима за производњу здраве хране, ивањичке трпезе обилују домаћим производима, као што су свежи и изузетно квалитетни масни крављи и овчији сир, нарочито са Кушића и Јавора, пуномасни кајмак из Лисе, Осонице и Лука, домаћа пршута, сланина, кобасица и суво месо чији су укуси обогаћени сушењем у оптималним условима (надморска висина, оштра зимска клима, квалитетно дрво за ложење и свеж планински ваздух), кисели купус, који се највише гаји у Приликама и кисели у јесењим месецима за дугу зиму. Наравно, сир, кајмак и пршута, као и јела од киселог купуса обавезно се једу уз врућу проју, која се прави од кукурузног брашна млевеног на воденицама поточарама.



Уз све то, мора да се наздрави – било лети уз ракију шљивовицу (у ивањичком крају је косци хладе у планинском потоку, али не смета да се охлади и у фрижидеру), било зими уз кувану, врућу ракију која се у Девићима пије из чаша ћуровача од 2 децилитра!

Мора се истаћи и печење од младих јагањаца и прасића које је, због изузетно повољног поднебља, изврсног квалитета и укуса, а обавезно се на трпезе износи за славске, свадбене и све пригодне ручкове. Када се тим оброцима од меса дода изузетно квалитетан кромпир са Кушића (чувени ивањички!), или шумске и ливадске печурке са Голије (лисичарка, вргањ, смрчак...), добије се незабораван оброк са мирисима и укусима овог краја.

У посним данима, на располагању су и рибе којима су богати потоци и реке, пре свега пастрмка. У Брадуљици постоји и мрестилиште поточне пастрмке.

Сви ови разноврсни и квалитетни производи могу се купити на Градској пијаци свакодневно, али је пазарни дан у Ивањици петак и тог дана се живот одвија око пијаце. Ивањичка пијаца петком је прави мали вашар, где све врви од живости, разговора, ценкања, поздрављања, звецкања кантара и новца.

ЛУЧАНИ

Лучани су седиште планинске области Драгачево, које се налази између Шумадије и Старог Влаха. Драгачево је познато по томе што је успело да очува аутентичност народног живота и обичаја. Некада је ова област била скрајнута и ван главних путева, а сада је захваљујући „Драгачевском сабору трубача“, који се одржава у живописној варошици Гучи, позната и онима који једва да су чули и за Србију. На Сабору, који је постао светски познат бренд Србије, служе се печења и свадбарски купус и точе потоци пива и ракије. Велика популарност Сабора сигурно би се могла искористити и за детаљније и веродостојније представљање наше културно-историјске баштине.

Не превише дотакнута Сабором, драгачевска села производе и нуде аутентична јела: погачу у пепелу или печену под сачем, кувана, печена и пржена, па запечена јела у земљаним лонцима, копачки пасуљ, кромпир запечен у пепелу испод ракијског казана па преливен кајмаком, боранију зачињену кајмаком, суво воће.

Понеки вредни Драгачевци још гаје јабуке будимке, лепоцветке, илињаче, кртаје, крушке такише, кукуруз осмак, пшеницу банкут и пасуљ назван видак, јер се сеје око Видовдана. У Доњем Дупцу, селу које је некад извозило ручно ткане завесе, одржава се и „Сабор драгачевских ткаља“, на којем се излажу и традиционални производи.

ЧАЧАК

Чачак налази се у средишњем делу централне Србије и представља културни, привредни и друштвени центар овог региона. Град обухвата Чачанску котлину и брежуљасто-брдски предео, и у њеном саставу су чак три бање – Овчар бања, Горња Трепча и Слатинска, као и предео заштићених целина, Овчарско-кабларска клисура, у којој се на занимљив начин преплиће културно-историјска баштина са мноштвом лепих манастира и природних реткости. Овчарско-кабларска клисура са својим меандрима представља један од најупечатљивијих и најпрепознатљивијих предела Србије.

Становници Чачка су претежно потомци досељеника из Црне Горе, Херцеговине и Старог Влаха, што се одражава и на исхрану која је углавном базирана на белом мрсу и печеном месу. Последњих година овај крај постао је препознатљив по свадбарском купусу. У месту Мрчајевци одржава се веома посећена манифестација „Купусијада“, када се купус кува у великим земљаним лонцима, а свадбарска атмосфера уз звуке труба шири испод многобројних шатри заједно са специфичним мирисом, који је нераздвајни пратилац овог јела.

У Чачку постоје многобројне печењаре, и сада се већ и у другим градовима одредиште „чачанска печењара“ појављује као синоним укусног јагњећег, јарећег, па и пилећег и телећег и, наравно, свињског печења. Ситни колачи, који се све чешће служе на славама или прославама у предузећима широм Србије исто тако неретко носе назив „чачански“, што им поспешује продају.

Поред „Купусијаде“, у Чачку се одржавају и друге гастрономске манифестације, као што су „Гастрофест“, „Златни котлић Чачка“, „Питијада“ и „Плодови западног Поморавља“.



ГОРЊИ МИЛАНОВАЦ

Ушушкан у зеленило, на обронцима раскошних и питомих планина Маљена, Сувобора, Рудника и Вујна, налази се млади град Горњи Милановац, са својим уређеним улицама и очуваним здањима, који из даљине личи на белог лабуда у зеленом језеру. Горњи Милановац је град који и у овим тешким временима одржава статус привредног центра Шумадије. Овде се много пажње посвећује и заштити животне средине, па се и у грбу општине налази стилизован храст.

У живописним селима горњомилановачке општине најпре је почео да се развија сеоски туризам у Србији, а нека од одредишта која највише привлаче туристе, како због својих природних вредности, тако и због историјских споменика, јесу Таково, где је подигнут Први српски устанак, Рудник, Коштунићи, Равна гора. Туристи воле специјалитете овог краја, као што су сир и кајмак, бунгур, јанија и сок од сира, али је највећа атракција свадбарски купус, где купус заправо има „споредну улогу“, а главну разне врсте меса: свињско, јунеће, сува ребра, сува сланина, свињске ножице и друга.

Шљивовици и другим врстама „жестине“ посвећена је манифестација „Ракијада“.

ЉИГ

На падинама Сувобора налази се релативно нова варош, Љиг, која има веома повољан положај на путу који из Београда води ка западној Србији и даље ка Црној Гори. Поред добрих комуникација, Љиг карактеришу и природне лепоте и мноштво геотермалних извора који се користе за лечење и уживање.

Мештани овог градића имају развијену свест о потреби очувања животне средине, традиције, традиционалног начина припремања јела и пића и очувања старих врста воћа и поврћа. У томе се истичу чланови удружења „Моба“ и „Златне руке“, који се са успехом труде да очувају аутохтоне сорте воћа које се узгајају на овом подручју, као што су шљива црвена ранка, пискавац, пандара, пожегача, белошљива, јабуке колачаре, стрекње, илињаче, петроваче, будимке, вајлије, белице, тикваје, кожаре, тврдокорке, крушке топчидерке, такише, јагодњаче, видоваче, лубеничарке, трешње мајевке и ђурђевке.



фото Д.Боснић, архива ТОС

На оближњој планини Рајац сваке године се одржава позната „Косидба на Рајцу“, када се служи и косачки ручак, који не може да прође без одличних ракија и пита из овог краја.

ЛАЈКОВАЦ

Још један градић настао као резултат изградње пруге, по којој је и у песми опеван, јесте Лајковац, лоциран на раскрсници путева који од Београда воде за Ваљево, или ка југу за Чачак, у срцу славне историјске области из Првог светског рата, Колубаре.

Ако не раде на железници или у угљенокопима, Лајковчани се баве пољопривредом и познати су као врсни сточари и земљорадници. Овде је развијена и индустријска сточарска производња, па су познати и млечни производи овдашњих привредника.

У околини Лајковца има велики број воденица поточара, па се доста користи кукурузно брашно и од њега праве проје и кукурузни хлебови који одлично иду са овдашњим сиром и кајмаком.

Од туристичко-гастрономских манифестација у Лајковцу се одржавају „Колубарски котлић“ и „Хајдучко-јатачки дани“ на којима се оживљава традиција хајдука и јатака из давних времена.

МИОНИЦА

Мионица је градић недалеко од Ваљева, окружен многобројним излетиштима и топлим изворима, као што су Дивчибаре, бања Врујци, Рибница, Равна гора и друга. Околина Мионице дословно плива на лековитој и питкој води, па је овде направљено неколико фабрика за флаширање воде и производњу сокова.

Овдашње пејзаже карактеришу богате шуме и пашњаци, а више од половине становништва се бави пољопривредом, највише гајењем поврћа, житарица и крмног биља. Климатски услови су погодни и за производњу лековитог биља, а на великом броју приватних фарми производе се конзумна јаја, по чијем је броју Мионица прва у Србији. Међу првима у Србији су и мионички сточари, чија говеда редовно освајају награде на домаћим и међународним сајмовима.



Од сира и кајмака праве се и најбоље пите, одличне су и овдашње супе од кромпира и супе од помешаног ћурећег, пилећег и телећег меса, као и специјалитети од рибе из чистих потока и река, а посебан ужитак су кувани речни ракови, који су, међутим, постали ретки, тако да се морају ловити умерено и одговорно.

На „Мишићевим данима“ мионичке домаћице показују своја гастрономска умећа, а на „Вашару сточарства“ прави се највећа пита на свету. У мионичком селу Паштрићу своје имање „Нојева барка“ има и биолог-еколог Пеца Петровић, који је за своје активности на унапређењу гастрономске баштине добио награду реномираног међународног гастрономског покрета Slow Food.

ОСЕЧИНА

Осечина се налази у области Јадар, на путу који Ваљево спаја са Лозницом. Ово је један од развијенијих воћарских крајева у Србији, а најпознатији је по гајењу српског воћа број један – шљиве, а доста се гаје и малине и купине.

Шљива је пуна хранљивих материја и права је ризница здравља. Некада су се много више ценила њена лековита својства, јер је пуна витамина, антиоксиданата и пектина који помаже у лечењу болести савременог доба – високог крвног притиска.

Сваке године се у Осечини одржава „Сајам шљива“, када се пласирају и популаришу четири основна производа: пекмез од шљива, шљивин колач, карабан и шљивовица. Ови производи се праве у домаћинствима у Осечини и околини и припремају се по традиционалној рецептури.

Најзанимљивији производ је карабан, који се прави од сувих шљива, ораха и меда и приписују му се позитивни ефекти на јачање имунитета организма, али и афродизијачка својства. На сајму се могу пробати и топле суве шљиве, управо изашле из сушаре. Ако се суше на прави начин, суве шљиве не губе своја лековита својства и прави су извор витамина за зиму.

УБ

Општина са најкраћим именом, УБ, налази се у Колубарском округу и центар је равне и плодне области Тамнаве. Убљани су познати као одлични повртари и узгајивачи пшенице, а близина милионског београдског тржишта омогућава им да своје производе лако пласирају.

Друга велика привредна грана и овде је електропривреда, па многи становници овог места раде у електроенергетском систему „Колубара“.

Као и у другим општинама овог краја и овде су омиљене проје и пите, у околним селима праве се добар сир и дуван-чварци, оставља укусна зимница, а свињско и јагњеће печење на ражњу, купус и сарма, једу се на прославама и свадбама.

У току лета одржавају се „Убске вечери“, када се по угледу на престоницу одржава и „Литл бир-фест“.

ВАЉЕВО

Једно од најстаријих градских насеља у Србији, Ваљево, налази се у долини између неколико планина, у зеленом окружењу углавном нетакнуте природе. Једна од легенди говори да је Ваљево добило име по ваљаној, родној земљи и ваљаним људима. Ова ваљана земља и данас пружа све услове за пољопривреду и сточарство, а нарочито за узгој малина, шљива и купина, док су шуме у ваљевским планинама богате укусним печуркама. Ваљевце карактерише и специфичан менталитет и духовитост и чувене су анегдоте о „ваљевској подвали“ које илуструју ривалитет између градова на западу Србије.

Најпознатији гастрономски производ Ваљева су, свакако, дуван-чварци. Онај ко их први пут види, мисли да се ради о најфинијем сецканом дувану, те отуда и име. Ови чварци нису много масни, и може се рећи да их ваља јести у свакој прилици и на сваком месту, а Ваљевци их често носе као поклон када иду у госте у друге крајеве. У њихову славу организују се „Дани ваљевских дуван-чварака“.

Ваљевци воле и пите и чумбур од јаја, проје од брашна млевеног на воденичком камену, ваљевски сир и кајмак, ваљевску чорбу од ливадског зеља, ловачки гулаш, червиш, телеће медаљоне са умаком од лисичарки, а од посланица шљивин колач и колаче од малина.

Овим двама намирницама посвећени су „Дани гљива“ у Медведнику и „Дани малине“ у Бранковини.



фото Драгомир Николић

КОЦЕЉЕВА

На питомим и чистим падинама Тамнаве, Коцељева је изузетно погодна за сеоски туризам, и по веома повољној цени овдашњи домаћини нуде гостима, нарочито Београђанима, топлу гостољубивост и могућност да у традиционалном амбијенту направе зимницу. Коцељева је позната и по манифестацији „Фестивал зимнице“, који се сваке године одржава последњег викенда септембра и траје два дана. Некадашње раднице фабрике за прераду воћа и поврћа „Воћар“ из Коцељеве беспрекорно су научиле рецептуру припремања зимнице и сада је преносе у кућну радност. Надалеко чувени коцељевачки ајвар, краставчићи, паприке и мармеладе наставили су да маме својим мирисима и аромом у теглама, на полицама шпајза сваке од њих. Некадашњи „Воћар“ сада има ново лице,

под називом познате интернационалне марке, производе се вероватно најквалитетнији сокови на Балкану. Ето примера да и транзиција има понекад добру страну.

КРУПАЊ

Крупањ је мала, „скривена“ варош у котлини Соколских планина западне Србије, у крају званом Рађевина, ушушкана питомим брдима и на раскрсници, и то не великих транзитних путева, већ трију речица које употпуњују идилличне природне лепоте. Мало место, а крупно му име. Становништво чине вредни Рађевци који се баве прерадом свега онога што у Рађевини рађа – у шумама, пашњацима, малињацима и повртњацима, а у овом обиљу доминирају малина, купина, кромпир и шљива.



Типичан свечани ручак у Рађевини састоји се од супе, кувања (кувана говедина), сарме, печења, торте или колача. Посни славски ручак почиње рибљом чорбом, затим се служе пасуљ пребранац, посна сарма, печена риба, баклава, посна слатка пита или посни колачи. За задушнице се спрема задушни ручак, који чине прокуле (кувани кисели купус са димљеним ребрима), печење, уштипци или крофне.

Познате су овдашње гастрономске манифестације као што су „Кромпиријада“ и „Гљивијада“, са многобројним специјалитетима од гљива које посетиоци могу да дегустирају.

ЉУБОВИЈА

Љубовија се налази на крајњем западу Србије, уз лепу реку Дрину, у крају Азбуковици, познатом по доброј храни и гостољубивим мештанима, тако да се овде последњих година убрзано развија туризам, како у селима на околним шумовитим брдима и планинама, тако и у етно-селима уз Дрину.

Да су мештани Љубовије озбиљно и одговорно схватили значај повезивања туристичке понуде са гастрономијом говори манифестација „Дрински гастро-фестивал“, где се одржавају такмичења у спремању рибље чорбе, „Пецарошка радост у котлићу“, такмичења у категорији етно и модерне кухиње, пекарства, посластикарства, карвинга, односно резбарења на воћу и поврћу. Судије на овом такмичењу су чланови Кулинарске асоцијације Србије, који се труде да дипломе које такмичари добију буду међународно признате.

Поједини пецароши комбинују два специјалитета ових крајева, па спремају пастрмку са сувим шљивама, а у Љубовији су омиљени и прасеће печење, подварак са ћуретином, азбуковичка цицвара и сармица у јагњећој марамици.

МАЛИ ЗВОРНИК

Уз саму Дрину, на крајњем западу Србије, сместио се Мали Зворник, град који свог „великог“ имењака има у суседној држави преко Дрине. Новија историја овог места везује се за изградњу хидроелектране, када је због формирања вештачког језера направљен потпуно нови град, по нацртима чувеног архитекте Драгише Брашована.

Ипак, у Малом Зворнику има историјских споменика и из старијих времена, а нарочито су атрактивни објекти који су направљени између два светска рата – железни мост и подземно склониште у стени које су направили Карађорђевићи, али су га користили само један дан.

Дрина и њени аласи покретачи су туризма у овој вароши, а у овдашњим ресторанима нуде се јела која су надахнута локалном традицијом, што се види у њиховим именима: пастрмка трешњица и пуњена пастрмка амајић, будишчанска мућкалица, сакарски ражањ...

У Малом Зворнику се одржавају две гастрономске манифестације и обе су посвећене рибама које се пецају на Дрини: „Скобаљијада и гурманијада“ и „Сомовијада“.

ШАБАЦ

Привредни и културни центар Мачве, Тамнаве и Поцерине, Шабац је још у време управе Јеврема Обреновића био познат као „Мали Париз“. Први клавир у Србији стигао је баш у Шабац, као и први фијакер, први застакљени прозори, гвоздени кревет. Овде су настали први урбанистички и школски планови једне српске вароши, прво читалиште, прва мешовита гимназија реалка... У то време као први, или међу првима у Србији, Шабац добија болницу и апотеку, основну школу, а потом и музичко друштво, касарну, кафане, прве позоришне представе.

„Мали Париз“, са изузетно развијеном трговином и занатством, захваљујући Мачви, неговао је и пољопривреду, па је тако постао и остао центар за производњу многих пољопривредних култура, а пре свега јагода. Отворен и напредан, Шабац је привлачио људе са стране. У њему су живели како Срби, тако и представници других народа Јевреји, Цинцари, Немци, па зато и не чуди утицај свих тих народа и на кулинарски мозаик који и данас карактерише ово подручје. Шапчани радо спремају јела и уживају у доброј храни. Трпезу красе пите, баклаве, штрудле, крофне, сарма, похована меса, пихтије, разне супе и чорбе, али и незаобилазно прасеће и јагњеће печење.



Ако је иједан град у Србији обележен кафанским животом, онда је то Шабац. Између два рата овде је било више од стотину кафана, а пола века раније први пут је у ове објекте званично уведена музика као додатни облик забаве – чак 30 година пре него што је кафанска музика дозвољена у Београду. Куриозитет је да су се Шапчани радије хранили по кафанама него код својих кућа. Култ кафанског живота је био толико развијен да је годинама постојао обичај обележавања преласка лета у јесен – бекријском славом. Од пасуља би се направила папула, слично славском жити, а у средину би се уместо свеће ставио празилук. Колико се урнебесно живело говори и податак с почетка Другог светског рата да су и Београђани тада хрлили викендом у Шабац, а на карте за брод „Краљица Марија“ чекало се у редовима на београдском пристаништу.

Шабац нема само славну прошлост. Одличан положај и вредни и домишљати људи основ су за бољу перспективу овог значајног града, који поред боемије која се исказује на чувеном вашару и у многобројним кафанама и крчмама има могућност и да снажно привредно и културно повуче овај западни кутак Србије.

ЛОЗНИЦА

Лозницу окружују благо заталасани терени Јадра, што је идеално подручје за многе воћарске културе, па то овај део Србије чини правим воћарским крајем. Каже се да се предели Јадра беле три пута у години: зими, кад снег прекрије брда и долине, у пролеће, када се расцветају џанарике и, коначно, у време када цвета багрем, медоносна биљка чији се мирис шири куд год да кренете. Умереноконтинентална клима, са јасно омеђеним годишњим добима и специфичан микроклимат на овом подручју у облику потковице, створен конфигурацијом терена коју чине планине Гучево, Цер, Видојевица, Борања, омогућавају обиље зеленила и мноштво квалитетних пољопривредних производа, воћа и поврћа.

Природа је према Лозници била дарезљива. Овде се, иначе, због брдовитог терена није развијало плантажно узгајање воћа, па су се зато сачувале и неке ретке старе, аутохтоне врсте воћа, као што су јабуке ђулабије, петроваче, колачаре, кожаре и прутуље, крушке такише, караманке, лубеничарке, трешње белице и рушкиње, дуње и мноштво шумског воћа.

Јадар је познат и по обиљу гљива, па се на годишњој изложби „Гљиваријади“ издвоји и прикаже око 200 различитих врста, чак и у годинама које су биле познате као сушне.

Близина Дрине доприноси томе да се у местима у околини Лознице, пре свега у бањи Ковиљачи и Бадањској бањи, али и у самом граду, често припрема риба, а најцењенија је младица, од које угоститељи праве јело мало помпезног назива – краљица Дрине.

БОГАТИЋ

На ушћу Дрине у Саву, усред равне и богате Мачве, налази се Богатић, чије име само говори да су природни ресурси у овом кутку Србије обилни и издашни. Овде успевају све врсте воћа и поврћа, има доста термалних извора, а поред Богатића су и значајне комуникације и границе две државе, па постоји много повољних потенцијала за развој.

У Мачви се једе доста меса и сухомеснатих производа, али и јела од теста, као што су разне погаче и мачвански листићи са сиром, када се сирово тесто нареже на траке, скува и помеша са старим сиром.

Инспирисани делима свог чувеног земљака, писца Јанка Веселиновића, у Богатићу организују једну од најстаријих манифестација – „Хајдучке вечери“. У оквиру ових вечери младићи се такмиче за титулу харамбаше и организује се „Мачванска свадба“ са свим традиционалним обичајима и гастрономским специјалитетима.

Хајдуцима је инспирисан и овдашњи специјалитет сачињен од неколико врста квалитетног меса на ражњу, хајдучка сабља, а „хајдучки“ укус има и овдашња позната ракија од некалемљене кајсије.

ВЛАДИМИРЦИ

Иако на одличном месту уз Саву и у близини Београда, Шапца и Руме, општина Владимирци, богата лековитим изворима, није до сада у довољној мери искористила потенцијале за развој туризма. Овде има и неколико вредних културно-историјских споменика, међу којима и манастир Каона. Народно предање каже да је ова светиња задужбина Милоша Обилића. Писани подаци о изгледу старог манастира говоре да је он постојао и пре 1756. године. Садашња црква, посвећена Светом архангелу Михаилу, подигнута је у византијском стилу, на темељима старе. Од две малене реке које опасују манастир, 1982. године направљен је рибњак. Две године касније кренуло се и у израду крстионице у ранохришћанском стилу, а по узору на крстионицу из Тебе Тесалијске. Код Владимираца је и природно језеро Вукошићка бара, површине 60 хектара, које спада у еколошки најквалитетније воде овог краја.

Као и у суседним подручјима, и овде се гаји квалитетно поврће, а позната јела овог краја су папула – пире од пасуља са црним и белим луком, проја, која се овде искључиво прави од кукурузног брашна и без сира, и прокуле, јело од киселог купуса и сувог меса које се кува у земљаним посудама и служи у земљаним тањирима, уз проју.



фото Д.Боснић, архива ТОС

ИСТОЧНА СРБИЈА

Источна Србија, оивичена Дунавом на северу, државном границом са Румунијом и Бугарском на истоку, на западу Хомољским планинама и са Књажевцем и његовом околином на југу, део је наше земље за који се често везују приче о тајновитости и необичним и богатим народним обичајима. У овом крају Србије живе сложено Срби и Власи, и њихова гастрономска традиција у тесној је вези са преплитањем ове две културе и елементима њихове духовне традиције. Баш као што богати народни обичаји и веровања овог краја изазивају велико интересовање етнолога и социолога, тако и необична и богата кухиња заслужује велику пажњу гастронома, гурмана и свих оних који воле традицију, мирисе и укусе старих времена. Овде је храна једноставна и здрава, а највећа пажња поклања се житарицама и поврћу, док је месо у другом плану, што је некада било последица сиромаштва, а данас је управо овакав избор намирница сасвим у складу са савременим начином исхране. Иако Срби и Власи имају донекле различите навике у исхрани, већа је разлика у начинима припремања хране у граду и на селу. Нажалост, градске навике све више прихвата и сеоско становништво и само се још ретко чује да неко, као некад, кува млеко на врућем камену, чува воће и кртоле у полусувом песку у подруму, суво месо залива машћу, а јаја за зиму чува у подруму, на хладном, у врећама напуњеним пасуљем или пшеницом. Са чобанским играма нестале су и дрењине, оскоруше, мушмуле, трњине, ливадско зеље, киселица и лобода.

Хлеб у овим крајевима има готово култни статус. Некад се највише правио од ражи, а сада много чешће од кукуруза и пшенице, уз додатак коприве, самониклог биља или зрна житарица. Кукуруз се такође много користи у исхрани, и то нарочито као качмак (мамаљига код Влаха) и служи се за доручак, уз одличан стари овчији или козји сир, или као прилог јелима од меса или поврћа.

Наравно, уз Дунав се много једе риба, пре свега сом и шаран. Некада је чувен био кладовски кавијар и специјалитети од јегуља и моруна, али су ова јела нестала као жртва „богу напретка“, односно престала су да се спремају у крчмама Винаца и Текије од времена изградње хидроцентрале Ђердап.

Крајеви уз Дунав идеални су за производњу вина, а чувена су и насеља у којима се вино чувало – пимнице, које последњих година великом брзином постају значајна места нашег гастрономског и винског туризма.

Чак и кад неко умре, у источној Србији му се спрема јело, а обичај изношења хране на гробља, који се на другим местима у Србији сузбија или чак забрањује, овде се широко примењује, као знак поштовања како према мртвима, тако и према храни.

Још по једном су људи у источној Србији карактеристични – по гостопримству. Овде важи пословица: Кад дође гост дочекај га, ако се облизује, дај му да пије, ако гута на празно – дај му да једе. Дакле, овде је и мимика лица у вези са храном, па мислите о томе када се одлучите да посетите овај прелепи део Србије.



СМЕДЕРЕВО

Путовање источном Србијом почињемо у Смедереву које, својом монументалном тврђавом над Дунавом и другим културно-историјским споменицима, својим виноградима и шумама у околини, представља праву атракцију и бисер дунавског слива читаве Европе. Од Црне шуме до Црног мора има много тврђава поред ове моћне реке, али Смедеревска је једна од најграндиознијих и најочуванијих, а приче и легенде које се везују за њу дају јој донекле и митски ореол.

Дунав и виноград су камени међаши гастрономске мапе града. Бројни аласи пецају велике и укусне рибе, које затим кувају у котлићима или их спремају на старински начин. Забележени су и други рецепти старог Смедерева, као што је попара на старински начин, салата од печеног кромпира, мусака од младог лишћа винове лозе, тиквице у калупу, пача од пилећег меса, смедеревска штрудла и савијача од грожђа.

По својој винској традицији Смедерево је познато и ван граница наше земље, а посебно по аутохтоној сорти смедеревка, коју сада гаје и од ње праве вино широм бивше Југославије. Кажу да је вино у ове крајеве донео још у 3. веку римски император Проб, а данас се смедеревска вина могу окусити у веселој и карневалској атмосфери манифестације „Смедеревска јесен“.

СМЕДЕРЕВСКА ПАЛАНКА

Смедеревска Паланка је један од старијих градова у Србији и центар је области коју зову Доња Јасеница. Становници овог града тврде да се, када се каже само Паланка, не мисли ни на Брзу, ни на Бачку, ни на Криву, ни на Белу, већ баш на ову, Смедеревску, окружену шумама, воћњацима и виноградима.

Посебна вредност Смедеревске Паланке јесу минералне воде, као што је паланачки кисељак, водичка вода и церовачка вода, па се још каже и да кифлице и погаче умешене са њом као састојком имају бољи укус и боље нарастају. Пили су их још и стари Римљани, а данас ове воде, богате селеном, крепе многе становнике Србије и околних земаља.

У Паланци се налази и познати Институт за повртарство. Стручњаци ове установе креирали су нове сорте поврћа које су постале бренд ове области – паланачки корнишон, паприка – паланачко чудо и паланачка црвена цвекла.

У Азањи, другом градском насељу ове општине, одржавају се „Дани азањске погаче“, а у самој Паланци – Сајам пчеларства.

ВЕЛИКА ПЛАНА

Једном „ногом“ у Шумадији, а другом у Поморављу, Велика Плана је од сваког подручја узела оно најбоље, а отвореност и гостољубивост овдашњих људи појачава и наглашава и њена одлична позиција, на некадашњем Цариградском друму, а сада Коридору 10.

У Великој Плани се налази неколико познатих цркава и манастира, од којих је познатија црква брвнара Покајница, подигнута из гриже савести због изневереног пријатељства.

Традицију овдашње, некада чувене, месарске индустрије колико-толико одржава Институт за сточарство, а како велика већина путника, нажалост, нема времена или интересовања да сиђе са ауто-пута и посети ову варош, у неколико лепо уређених мотела поред пута служе се локални специјалитети, као што су карађорђева колиба, марковачки урнебес или смуђ на моравски начин.

У Плани и околним местима одржава се неколико гастрономских манифестација, а најживописнији су „Карађорђеви дани гурманлука“.

ЖАБАРИ

Жабари су мала општина, у средишту доњег Поморавља, у Браничевском округу. Са источне стране су благи обронци висоравни Браничевски повијарац, а са западне је долина Велике Мораве. Овакав географски положај даје велике могућности за производњу различитих пољопривредних производа. Пшеница, јечам, сунцокрет, кукуруз, грожђе, шљива, вишња, паприка, краставац, парадајз само су неке од биљних култура које се могу видети на пољима и у баштама сељака. Свиње и овце представљају саставни део скоро сваког сеоског домаћинства.

Некада се у поље ишло са мотикама, грабулама, плуговима које су вукли коњи. Жене и девојке су у ручконошама носиле окрепљење. После неколико сати напорног рада, у хладу неког јасена, тополе, дуње или ораха, читава породица би села да одахне, нешто поједе и попије, запева... Била песма стара српска о вредном сељаку, била влашка о заљубљеном момку и девојци, орило се широм поља. Време жетве је било право време за кулинарске ђаконије. Из клечаних торби на ћилим се износила погача или проја, крављи сир, пребранац, печено пиле, гуска, млевени парадајз, пита са јабукама, пита са вишњама, вино и ракија. Данас нема мотика ни коња, људи у пољу, а са њима ни песме. Ипак, када је вршај у току на трпезама се и даље може наћи исти избор хране као и пре 60, 70, 100 година. Да повеже земљу и људе, рад и ужитак, да награди!

Зими све мирује и одмара се. У топлим кујнама домаћице читаве зиме месе погаче, мућкавце, проје, салчиће... У време Божића се нарочито обраћа пажња на то да на трпези буде свега да симболише сваки аспект живота сељака – здравље, рад, породицу, срећу, успех, децу...

ПОЖАРЕВАЦ

Највећи град и седиште Браничевског округа, Пожаревац, динамичан и шаролик, близу престонице и многољудан, а опет са шармом мањег места укоренењем у своју традицију и средину. Дух Пожаревца најбоље се осећа у старом делу града, на штрафти, пешачкој зони преплављеној модерним кафићима и ресторанима, али и аутентичним кафанама у којима се спремају јела са роштиља звучних назива, као што је љубичевска потковица.

Препознатљив по миру који је у близини града склопљен међу великим силама и по славним суграђанима – из света уметности и политике, овај град познат је и као седиште произвођача слаткиша, и нарочито „плазма“ кекса, уз који су одрастале генерације, а који се данас користи и као састојак плазма торти на стотине начина или као надев за палачинке.

Граду Пожаревцу припада и индустријска општина Костолац, која је своју природну околину жртвовала у циљу развоја енергетског система земље. Ипак, у механама Старог Костолаца на Дунаву могу се пробати изванредне рибље чорбе, а у оближњој Острави на дунавском острву уживати у бећарцима.

Ту је и археолошки локалитет Виминацијум, који се посетиоцима отвара стално новим и новим садржајима, па је тако у таверни у оквиру музеја могуће пробати и специјалитете старог Рима.

РИБЉА ЧОРБА

Манифестације којима је рибља чорба главни мотив окупљања одржавају се током године у многим нашим градовима и општинама, у јануару у Врњачкој Бањи, под називом „Рибља чорба за све“, у мају у Љубовији, у оквиру „Дринског гастро фестивала“, али и у Инђији, у Старом Сланкамену, у оквиру манифестације „Златни котлић“, затим у јуну у Жабљу, а највише током јула: „Гастрофест“ у Кањижи, „Рибљи котлић“ у Земуну на Петровдан, „Дрински котлић“ у Бајиној Башти, „Сомборски котлић“, „Апатинске рибарске вечери“, „На Морави воденица стара“ у Алексинцу, „Златни котлић“ у Бешки, у општини Инђија, у Голупцу, у оквиру „Сајма Дунава“, па у Зајечару, у оквиру „Зајечарског културног лета“, затим у августу, на „Аласким вечерима“ у Великом Градишту, па у Тителу, на „Котлићу под Тителским брегом“ и у Трстенику на манифестацији под називом „Трстеник на Морави“, у септембру у Бољевцу, на „Црноречком котлићу“ и коначно у Ариљу, у октобру, на „Златном котлићу Ариља“.

Широм Србије, у градовима и општинама на обалама река, језера, канала, али и подаље од њих, кува се на ватри, у котлићу, или у већем лонцу, специјалитет за који постоји хиљаду рецепата: рибља чорба и, у неким крајевима рибљи паприкаш. Настала, како кажу у Сомбору, као „сиротињско јело, за које је потребно само мало лука, соли и млене паприке, а



остало – вода и риба – се узима из природе“, рибља чорба је одавно прерасла у култно јело, разлог за окупљање, дружење и, у неку руку, бар привремени повратак природи... Од врло сведеног и ослоњеног само на квалитет рибе и тајну припреме, до врло сложеног, са много различитих састојака, сваки рецепт за рибљу чорбу или паприкаш „мајстори“ сматрају јединственим и најбољим. Тако се на северу, у Бачкој, у Сомбору и Апатину, кува Рибљи паприкаш, понегде само од рибе, лука, соли и млене паприке, и воде (дунавске) толико да када се припремљена риба у котлићу дланом лако притисне – воде буде таман до „сата“, а потом све кључа на јакој ватри тачно 30 минута. У Кули се, пак, лук прво динста на мало уља, а у Жабљу, у ресторану Ајгир, рибљу чорбу спремају тако што пред крај доливају мало белог вина а, ко воли – убаци и једну целу љуту папричицу. Рибљу чорбу треба припремати стрпљиво и не дозволити да ватра буде превише јака (сасвим супротно од мишљења неких других куvara рибље чорбе, али вреди пробати на разним местима, па проценити)...У Вршцу се додаје и мало сирћета, да риба остане чврста, а осим 2-3 врсте рибе, у чорбу се ставља и икра и млеч. У Инђији у лук издинстан на уљу и мало воде, ради густине, додају и брашно уз млену паприку. У Земуну доста сецканог црног лука, на мало уља, динстају уз додаток ситно сецкане паприке бабуре... и тако, преко Бачке Паланке, Кањиже, у којој у чорбу стављају и шаргарепу, целер, пашканат и бели лук, Вршца, па Инђије и низ Дунав до Панчева, Смедеревске Паланке, Великог Градишта и Голупца, где се рибљи паприкаш кува само од сомовине, лука и свеже црвене паприке, а рибља чорба од три врсте рибе и разног поврћа, и најзад до Бољевца, Мајданпека, Кучева и – на сасвим другој страни – Бајине Баште, па чак и Врњачке Бање, рецепти за рибљу чорбу и рибљи паприкаш су толико разнолики да је најбоље кренути редом и све испробати, а сладокусци ће изабрати најбољи.



ВЕЛИКО ГРАДИШТЕ

На лепом месту, на ушћу Пека у Дунав, налази се Велико Градиште, место у којем се, по уређености и архитектури, види да је још у претпрошлом веку било веома значајан град, седиште округа. Овде је у 19. веку и почетком 20. века била главна извозна лука робе и стоке за Аустрију и друге европске земље, а постојала је и скела за прелазак на аустријску страну. Привреда се развијала, а где су радници и газде ту су и кафане, па је тако Градиште било надалеко познато као град добре забаве и богате кухиње. Та традиција наставља се и у нашем веку, изградњом многобројних туристичких објеката на оближњем Сребрном језеру.

Једино овде успева прави пасуљ градиштанац, поврће које је дошло из Америке, а које смо ми толико радо прихватили да је српски пасуљ постао познат широм Европе. Крајем августа овде му се приређује посебна манифестација – „Пасуљијада“. Наравно, положај поред Дунава утицао је и на гастрономске навике, па се тако радо једу рибљи специјалитети, као штука у маринади и салата од рибе. Од младих листова винове лозе праве се сармице и мусака, а пре јела конзумира се ракија меденица, дискретног мириса и благотворног пријатног укуса.

МАЛО ЦРНИЋЕ

У плодној стишкој равници, лако доступно са севера и југа, сместило се Мало Црниће, чији се становници претежно баве пољопривредом и гаје укусно воће и поврће. Поред Малог Црнића налази се неколико значајних манастира, као што су Заова, Брадача и Света Петка, за које су везане легенде о клевети, верности и неправедној казни.

Занимљиво је да се овде доста једу јела са бобом, као што је гулаш од боба и бобове пихтије. На најпознатијој манифестацији овог краја „Стишком поселу“ организује се такмичење у припремању рибље чорбе и ловачког гулаша, а гастрономији је посвећена дужна пажња и на манифестацији „Са извора бистре воде“, која се одржава у популарном излетишту Точак.

ПЕТРОВАЦ НА МЛАВИ

На питомим обронцима Хомољских планина, окружен нетакнутом природом, многобројним лековитим изворима и културно-историјским споменицима, налази се Петровац на Млави, градић који има све потенцијале за развој одрживог туризма.

Специфичност овдашње гастрономије представља традиционално јело влашке културе – жмаре или жумарје. Најбоље је када се припрема за велики број људи, а то су свадбе или неки мање леп повод, као што су сахране или парастоси. Жмаре су прави представник споре хране, јер се припремају и до 16 сати, тако што се кува цела овца и, када се месо одвоји од костију, дода се кукурузно брашно и сто главица празилука. У част овог специјалитета у селу Кладурову организује се „Жумаријада“. Као и у другим градовима овог краја, и овде се припремају одличне проје и качмаци од кукурузног брашна (кољеше) који најбоље иду уз пуномасне овчије или кравље локалне сиреве. Један од специјалитета овог краја јесте јагње или прасе на ражњу, печени на традиционалан начин, на границима винове лозе.

ЖАГУБИЦА

Још једно место у источној Србији, које лоше стране савремене цивилизације нису успеле да угрозе, јесте Жагубица, градић на чистој реци Млави, седиште чудноватог и прелепог предела Хомоља, јединственог по народним обичајима, навикама, али и гастрономији.

Хомоље се у целој Србији и на Балкану препознаје по меду, који пчеле праве од полена безбројних лековитих биљака овдашњих ливада и шума, а одликују га велика густина и прелепа боја. Ујутру, на празан стомак, уз чашу хладне изворске воде, представља прави гастрономски ужитак, доступан свакоме ко уме да га препозна и цени.

Хомољске траве се стављају и у ракију, хомољску здравицу, шљивовицу обогаћену са 14 врста лековитог биља. Од шљива котуралки овде се прави и чорба, а од шљиве читлавке – колаци. Као предјело служи се ћуш од хомољског сира, брашна, млека и јаја, а од куваног пилећег меса са пшеничним брашном, луком и шаргарепом прави се ћулама. Посетиоци не могу да одоле хомољском јагњету на ражњу, чији јединствени укус потиче од небројених врста лековитих трава са пашњака. Јагње или пастрмка на жару најбоље су у неком од ресторана у дивним природним амбијентима, као што је „Врело Млаве“ или „Крупајско врело“.

КУЧЕВО

У залеђини Ђердапа на обалама златоносне реке Пек, помало сакривен од главних комуникација, налази се градић Кучево, седиште области Звижд, краја необичне лепоте, посебног шарма и занимљиве историје. Чини се да је Кучево право уточиште за бег од ужурбаности потрошачког друштва, а таквом утиску доприноси и здрава и укусна храна овог краја, а пре свега мед и хомољски сир.

После посете изузетним пећинама у околини Кучева – Церемошњи и Раваништу, требало би пробати бордео, заједно кувано свињско и зечије месо или рибљу чорбу са чомбором – карактеристичним зачином овог краја.

Кучево је познато и по једној од најстаријих и најпознатијих туристичких манифестација у Србији – „Хомољским мотивима“, када околно становништво са поносом показује плодове свог рада, умећа и креативности, нарочито у припремању древних јела.

ГОЛУБАЦ

На почетку Националног парка „Ђердап“, када се долази из Београда, налази се живописни градић Голубац, познат по велелепној, али и мистериозној тврђави, која својим габаритима и положајем буди машту мештана и посетилаца и о којој се причају многе романтичне, али и сурове легенде.

Овде је Дунав најшири, па се у летњим месецима осећате као на мору, а том утиску доприноси и рибљи специјалитети од свеже уловљене дунавске рибе. Као мезе може се пробати рибљи чипс, ситни комади сома поховани у смеси брашна и уља, затим незаборавне рибље чорбе, па и салате од штучке, рибље паштете и, наравно, риба печена и пржена на различите начине. Ко баш не воли рибу може у казан исто тако да стави месо и поврће и да добије укусан гулаш или паприкаш, а за Божић се припрема и мецани пасуљ. Овде се на роштиљ ставља укусни влашки сир, а за десерт се спрема здрава посланица – голубачка магија, бундева напуњена медом и сувим воћем.

Није онда ни чудо што је велики део манифестације „Сајам Дунава“ у Голупцу посвећен гастрономији.



фото Дејан Загорац

КЛАДОВО

Тамо где престаје Ђердапска клисура и где Дунав прави још једно велико „колено“, сместила се област Кључ и град Кладово у њој, град аласа и виноградара, а сада више град енергетике и инжењера. Овдашњи аласи још причају хемингвејевске приче о борби „човека и Дунава“ о лову на речне немани – јесетре и моруне, о кавијару, о ишчезлом острву Ада Кале, где су потомци Османлија живели својим традиционалним животом све до изградње хидроцентрале.

Прича се да је некада на Дунаву било трећина рибе и две трећине воде, да су до Ђердапа долазиле огромне морске корњаче. Кавијар се вадио из моруна тешких и више од тону и дугачких до седам метара, и од мало мањих, али исто тако спектакуларних јесетри, и то по руском рецепту који је у Кладово донео Сергеј Виноградов, Рус који је у ове крајеве дошао после Октобарске револуције. До 1990. године извозиле су се и до две и по тоне кавијара годишње, по цени од 500 до 800 долара за килограм. Кладовски кавијар се служио у најбољим ресторанима Пеште и Беча. Сада бројимо киловате, али легенде су ту да нам кажу да нам највредније дарове даје природа.

Међутим, и данас у кладовским крчмама можете пробати одличну рибљу чорбу и димљеног толстолобика и шетати поред древних тврђава Дијане и Фетислама, и тако доживети дух прошлих времена.

УКУСИ ХОМОЉА

ХОМОЉСКИ МЕД

Боја хомољског меда варира од светле до тамне, у нијансама које се крећу од окержуте, преко наранџасте, до тамноћилибарне, једноличне пигментације. Мирис је цветни и својствен биљном покривачу Хомоља, арома изузетно пријатна и у потпуности заокружена. Хомољски мед је врло густ, лако се намотава на кашику и има природно својство меда да се кристалише. Хомољски мед се добија од цветова дрвенстих и зељастих, углавном лековитих биљака, и то искључиво затвореним стационарним начином пчеларења на подручју Хомоља, центрифугирањем (врцањем). Хомољски мед поседује заштићену ознаку географског порекла и једини је производ са међународном заштитом географске ознаке порекла у Србији.



ХОМОЉСКИ СИР

Хомољски сир (овчији, крављи и козји) има специфичан и веома пријатан укус управо због изузетно квалитетног млека са богатих хомољских пашњака. У Хомољу се обично једе уз качамак (паленту) и јагњеће печење, а неизоставни је састојак „хомољске гибанице“ и као мезе уз домаћу ракију. Хомољски сир је такође са заштићеном ознаком географског порекла.

ХОМОЉСКО ЈАГЊЕ НА РАЖЊУ

Припремљено јагње ставити на ражањ, усолити и добро причврстити. Припремити ватру тако што се у одговарајућој рупи у земљи сагоре дрва док се не направи ћумур (као за роштиљ). Поставити јагње изнад ватре и полако окретати, пазећи да га ватра не изгори. Током печења премазивати машћу или уљем, пресолцем од воде и соли, а повремено избости виљушком да би се масноћа добро исцедила. Пече се најмање 3–4 сата. Служи се углавном вруће, одмах по печењу, уз хомољски качамак и сир.

МАЈДАНПЕК

Још једно од места источне Србије која су се некада повезивала са рударством, а сада све више са туризмом, јесте Мајданпек, општина у којој се налази централни и највећи део Националног парка „Ђердап“, као и његово седиште у Доњем Милановцу. Праисторијски локалитет Лепенски вир сада је потпуно рестауриран и представља велику атракцију за туристе, али су, свакако, за комплетан утисак о овом крају важни и укуси Ђердапа.

Традиционални рецепти овог краја економични су и једноставни, а храна се припрема од намирница које су



фото Дејан Загорац

надхват руке. Није потребно сатима стајати поред шпорета; тако се за прилог сликовитог имена лапће ћи боу у посуду у којој се кувала мамаљига (качамак) дода вода и убаци ситан сир, мало се прокува и ето савршеног прилога.

Хлеб има култни статус, па се тако за четрдесетодневни парастос спремају 44 мале лепиње и један кип који се састоји од три хлеба од којих сваки има свој посебан облик. За славу се припрема славски колач гринђеј са четири фигурице.

Веома се цене коприве, које се похују, и дивљи лук, који овде зову љорда, и са њим и маслачком праве се веома здраве салате које чисте крв.

БОР

Некада село, захваљујући рудним богатствима, пре свега бакру, Бор још у првој половини 20. века израста у савремени индустријски град. Рудник су најпре држали Французи, који су оставили трага у архитектури и начину живота мештана, а затим Немци, који су исто тако утиснули свој печат на ову варош у источној Србији. Развој рударства Бору је донео велики напредак, али је и негативно утицао на животну средину, па се данас на само неколико километара од центра града налази огромна јама. Ова јама, снимана у многим филмовима, постала је туристичка атракција, а у правој јами на 400 метара испод површине земље налази се и јединствени кафе „Јама“.

Због мешавине народа који у њему живе, Бор нема неку своју специфичну традиционалну кухињу, али у околним живописним селима и излетиштима, као што су планина Стол, Дубашница, Борско језеро и Злотске пећине спремају се гулаш од срнетине, влашке палачинке – плашинте, кисела кокошија чорба и бела кисела боранија. Најбољи примери кулинарства овог краја могу се видети и окусити на манифестацији „Дани Брестовачке бање“.

НЕГОТИН

Неготин се налази на крајњем истоку наше земље и центар је области познате као Неготинска крајина. Гастрономија овог краја повезана је са преплитањем српских и влашких навика у исхрани. Занимљиви су специјалитети од меса са кукурузним и пшеничним брашном, као што је влашки брндов, у којем се користи дуго кувано свињско месо и влашка инија, која се прави од јагњећих изнутрица. Сиромашнији Крајишници морали су да се задовоље „воловским млеком“, врстом попаре од проје, која је сада поново популарна.

Неготинска крајина је једно од наших најпознатијих винских подручја и овде се негује својеврсни култ вина. У близини виноградарских села настала сучитаванасеља – пимнице или винице. У њима се производило и неговало вино. У последњих неколико година неке од ових пимница преуређене су у мултифункционалне просторије у којима се дегустирају вино и локални специјалитети, и у којима се причају неке од невероватних и узбудљивих прича из народне баштине овог краја. Требало би обавезно пробати вино од аутохтоне сорте – црне тамјанике, које својим букеом одушевљава и пробирљиве и искусне енологе и љубитеље „божанског пића“.



ЗАЈЕЧАР

Највећи и незванично главни град Тимочке крајине јесте Зајечар, град богат културно-историјским споменицима, од којих је свакако најпознатији Феликс Ромулијана, царски град из доба Римске империје, на листи светске баштине Унеска. Овај град на два Тимока имао је буран и, може се рећи, несрећан период у другој половини 19. и првој половини 20. века, али су вредни људи овог краја увек изнова градили град и од њега правили место за пријатан живот, уз неизбежне економске потешкоће.

Угодном животу сигурно доприносе и специјалитети овог подручја, као што је бабајићев качамак, белмуж и љутеница. Од овчијег меса прави се хајдучки ћевап. Ораси се користе за слатка и слана јела. Ораси, због великог садржаја масноћа и других хранљивих материја, могу у посним данима да замене месо: познате су овдашње суве паприке са орасима и хајдучка орашњача. Овај прилог, који најбоље иде уз проју или погачу испод сача, припрема се тако што се ораси истуцају у авану па се додају црни и бели лук и љута паприка.

БОЉЕВАЦ

Испод мистичне планине Ртањ, познате по необичном пирамидалном врху за који се везују многе легенде и биљу од којег се прави лековити чај, налази се варошица Бољевац.

Не само због Ртања, природа је била изузетно дарежљива према овом крају, који је и данас веома погодан за производњу здраве хране. Као и у другим деловима источне Србије и овде се доста једу производи од кукурузног брашна, пре свега белмуж и мамаљига, а посебан укус даје им далеко чувени кривовирски сир.

Овде се од кукурузног брашна и јабука прави и укусна торта. Далеко је чувено и кисело млеко, и ко год пролази овим крајем, тешко може да одоли а да се не заустави и окуси га уз незаборавне лепиње.

Кривовирци праве и укусне суве паприке пуњене сувим кајсијама, грожђем и шљивама, уз додатак млевених ораха и белог лука.

Специјалитете овог краја најбоље је пробати на манифестацији „Златне руке Црноречја“.



СОКОБАЊА

Једна од најпознатијих туристичких одредница овог краја сигурно је Сокобања, а поред чистог ваздуха, лековите воде и љубазних мештана, један од главних туристичких адута су и укусни сокобањски специјалитети, пре свих сир, ситан и погодан за филовање пита од киселог теста, које овде зову кравајчићи. Произвођачи из овог краја не праве кајмак, што је „срећна“ околност за сир, јер му остају и масноћа и пуноћа. Чувено је и кисело млеко из села Језера, а још се прича да су нашем нобеловцу Иви Андрићу, кад год је боравио у бањи, свакодневно допремане извесне количине тог млека. Гости Сокобање уживају и у јагњетини испод сача и изврсном роштиљу.

КЊАЖЕВАЦ

Књажевац, некадашњи Гургусовац, леп је и живописан град испод Старе планине, који због свог положаја на три реке, односно три Тимока, понекад зову српском Венецијом. Стара књажевачка чаршија је прилично очувана, а многи локали у њој били су или су још увек кафане. Постоји податак да је између два рата Књажевац имао 5.000 становника и 50 кафана, дакле једна кафана на 100 људи!

Посебан специјалитет у кафанама, тада и сада, јесте јело чудног назива препржољ или мазољ. То је у ствари пљескавица од чистог меса, запечена са две кришке бајатог хлеба, које се претходно умоче у уље и поспу алевом паприком. Пожељно је да, када се једе, „масноћа цури низ руке“. Нису сва јела овог краја тако тешка. Доста се једе ливадско биље, од којег се спремају сарме гужвице, од коприва се праве пљескавице, једу се и печурке љутаче, модрокорке, црвењаче, чељадинке, вргањ и лисичарке.

Често се праве пите и гибанице где се ручно прављене коре – „обге“ замесе од пшеничног брашна, развуку се оклагијом („насучу на расталку“), запеку на вршнику или на плотни, ређају у тепсију и филују различитим филовима, слатким или сланим. Пеку се и под сачом или, како овде кажу, „под вршник који се прекрије сас пепел и жар“.

У Књажевцу је веома распрострањено гајење винове лозе; има неколико приватних подрума вредних пажње, а овде се не либе да вино „крсте“ содом, па се тако одржава и манифестација промоције књажевачких вина названа „Шприцер фест“.

БЕЛМУЖ – ТРАДИЦИОНАЛНИ СПЕЦИЈАЛИТЕТ ИСТОКА И ЈУГА СРБИЈЕ

СВРЉИШКИ БЕЛМУЖ

Сврљишки белмуж је јело чија је рецептура стара неколико векова. Квалитетно млеко и сир и умеће пастирица преточени су у један од најоригиналнијих рецепата у источној Србији. Белмуж су припремале пастирице и пастири на својим бачијама у посебним приликама, и за посебне госте. Кажу да му име потиче од две речи „бел“, како се у овом делу Србије каже за бело, јер потиче од млека, и „муж“, због тога што даје снагу, крепи и благотворно делује на организам, а неки му приписују и афродизијачка својства.

Припрема се од младог пуномасног сврљишког сира који се топи на ватри. Када се сир потпуно отопи, и „поново постане“ млеко, додаје му се комбинација кукурузног и пшеничног брашна млевеног на воденичном камену. Количина брашна зависи од сира, али углавном се додаје до 20% брашна у односу на количину сира од које се припрема белмуж. Након додавања брашна, белмуж се укувава и стално меша док се не одвоји млечна маст и не добије маса тестасте конзистенције, која је компактна и плива по суду, док се не „окрене“. Након тога белмуж се служи као топло предјело или главно јело. Иначе, због богатства укуса белмуж одушевљава и највеће гурмане.

Данас се белмуж служи у сврљишким кафанама, као и у широј околини. Сваког првог викенда у августу организује се и традиционално такмичење у припремању сврљишког бемужа „Белмужијада“, која из године у годину окупља све већи број учесника и посетилаца.

ЗАЈЕЧАРСКИ БЕЛМУЖ

Састојци:

1 кг младог сира

со

150 г кукурузног брашна

150 г меког брашна

Сир топити на тихој ватри. Кад постане глатка маса, додати со по укусу, кукурузно и меко брашно и мешати док се маса не одвоји од зида посуде.



ЈУЖНА СРБИЈА



Географски, културолошки и гастрономски, јужна Србија представља подручје у Србији са посебно израженим идентитетом и очуваном традицијом и културом. За потребе овог рада, под јужном Србијом називамо део од околине Крушевца на северу, до македонске и бугарске границе на југу и истоку. Шаљивције би рекле да југ почиње тамо где се не користе сви падежи. Чињеница је да су у овом делу Србије неки од економски најнеразвијенијих крајева, али нису само богати срећни и весели. Пре ће важити обрнуто. Менталитет и кухиња „јужњака“ све су, само не тужни и једнолични, а посебност и живописност нишког, лесковачког и, нарочито пиротског говора, само дају додатни шарм јужњачкој панорами. У овом делу Србије још живи стари дерт и важи израз „мерак нема цену“. У којој год нишкој, лесковачкој или прокупачкој кафани да се нађете, после одличног obroka, чим засвира музика, сви одмах дижу руке, устају, играју и веселе се.

И у кући, и у кафани, на југу се добро и „заситно“ једе. Зими су то неизбежне туршије и ајвари, пеглане, барене и, чиме све не, пуњене суве паприке, а у пролеће, лето и јесен ту је дивно и укусно поврће, неколико аутохтоних сорти паприка, као што су алексиначке, лесковачке или белопаланачке вртке, које се радо прже са луком и меснатим и сочним парадајзом и једу уз сокобањски, сврљишки или пиротски сир, у јелу које се назива прженија. Наравно да и јужњаци воле месо, нарочито у кафанама, па је тако једна вегетаријанка из Београда у једној чувеној кафани поред Ниша питала конобара шта има без меса и добила одговор – тањир. Међутим, осим по познатом роштиљу, односно скари, како јој „тепају“ на југу, свакодневна традиционална кухиња овде је много више обележена поврћем и нема оног „култа“ печењара тако карактеристичног за многа места у Србији. Јужњак у кафани наручује вешалице и ћевапе, па овчије пљескавице и говеђе репове, уз аутентичну шопску или моравску салату, а печена меса испод сача још нису стекла пуну „славу“ у овом крају наше земље.

У кухињи се, нарочито у Врању, осећа снажан турско-оријентални утицај, што још више ову храну приближава модерним азијским трендовима у угоститељству. Постоје утицаји и из Бугарске и Македоније, и то нарочито у називима јела.

Што се пића тиче, овде су били некада познати виноградарски крајеви, као што су Малча и Сићево близу Ниша, чувени власотиначки виногради, као и виногради у околини Врања и Прокупља. Биће, ипак, потребно још доста напора да овај крај Србије врати стару славу и старе винске „брендове“.

И још нешто. Јужњачка гастрономија посебно је „обојена“ гостопримством, а у ресторанима и кафанама – веома повољним ценама и обилним порцијама. Било да одете неке у госте у Куршумлији или Бабушници, било да скренете мало с пута за Грчку у неки ресторан на путу Владичин Хан – Сурдулица, бићете веома задовољни и сити и схватићете да вам се пут у овај крај Србије исплатио како емотивно, тако и финансијски, чак и ако су путеви лоши, а стазе и улице необележене.

НИШ

Гастрономско путовање јужном Србијом почећемо од Ниша, трећег по величини града у Србији који, за разлику од Београда и Крагујевца, није имао формалну титулу престонице, осим у ванредним ситуацијама, као за време Првог светског рата. Ниш је за свој статус центра јужне Србије морао да се избори, сада додуше посусталим привредним развојем, универзитетом старим готово 50 година, а у новије време све више и различитим значајним културним и уметничким манифестацијама. Положај раскрснице путева у центру Балкана био је за Ниш предност,

фото Д.Боснић, архива ТОС



али и проклетство. Претпостављамо да је најславнији „рођени Нишлија“, цар Константин, знао да ужива у храни и пићу и плодовима локалних произвођача, али за савремену гастрономску сцену много је важнији податак да је у гастрономско освајање Балкана буреку „кренуо“ баш из Ниша, јер га је по неким подацима у овом граду правио турски пекар Мехмед Оглу још 1498. године. Са Оријента долази и још један од познатих нишких гастрономских брендова – роштиљ, само што су га Нишлије прилагодиле својим навикама и најрадије користе свињско месо. Поврће, а нарочито паприке, има веома важно место, а у живој кафанској сцени Ниша све више се враћа тренд изнутрица и старих јела, као што су телећи репови и главе и производи од овчијег меса. Наравно, околина и околне општине употпуњују ову гастрономску лепезу. Тако је Нишка Бања, поред топле воде, позната и по пихтијама и манифестацији посвећеној овом зимском специјалитету.

СВРЉИГ

Незванично, титулу престонице белмужа, специјалитета источне Србије, носи општина Сврљиг. Белмуж је (пред) јело које се прави од младог овчијег или крављег сира који се топи на тихој ватри, док „свима не досади“, а затим се дода бело пшенично или кукурузно брашно. Кажу да му име значи да га претежно праве мушкарци или се тако назива зато што мушкарцима враћа снагу. Било како било, ова мала варош изузетних природних лепота и очуваних народних обичаја, постала је позната широм земље по гастрономској манифестацији „Белмужијада“. Сврљиг је познат и по својим гајама и пастирима који гаје специфичну врсту овце – сврљишку праменку, а у овом градићу и околним селима гаји се и аутентична врста кокоши. Може се рећи да су савремени гастрономски тренд роштиља на метар лансирани управо сврљишки угоститељи, и то још пре око 30 година.

АЛЕКСИНАЦ

У долини Јужне Мораве, али северно од Ниша, налази се Алексинац, некада рударско место, а сада опет познато по својим меснатим и укусним паприкама, па се у селу Ратевац одржава манифестација „Сабор паприкара“ где се бира најдужа и најтежа паприка. Где год да се изнесе на пијаци, алексиначка паприка плане „ко алва“, а тај њен посебан укус објашњава се домаћим семеном, домаћим стајњаком којим се ђубри и, наравно, благородном моравском земљом. Храни и обичајима у вези са храном посвећене су и манифестације „На Морави воденица мала“ и „Качамакијада“ у Моравском Бујмиру.



СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ИЗ АНТИЧКОГ НИША

Кухиња из времена цара Константина и античког Ниша одликовала се сложеним сосовима и јаким зачинима, који би храни потпуно променили њен првобитни укус. Често је као зачин за јела употребљаван мед. Пило се вино којем се додавала хладна или млака вода, заслађена медом. Ево неколико рецепата са медом из тог времена:

ПОСЛАСТИЦА ОД ХЛЕБА

Једну векну хлеба исећи на кришке. Са кришки одстранити кору и исећи их на веће комаде. Затим, комаде намочити у млеко и пржити их на врелом уљу. Када је хлеб пржен залити га медом и послужити.

ЈАЈЧАНО ТЕСТО СА МЛЕКОМ И МЕДОМ

Умутити 4 јајета, па у њих налити 250 мл млека и 5–6 кашика уља. У посуду налити мало уља и загрејати га док не почне да цврчи. У загрејано уље сипати припремљену смесу и пржити. Када је тесто пржено, извадити га из посуде, ставити на округли пладањ, залити га медом и по укусу побиберити. Послужити топло.

ПРШУТА ПЕЧЕНА У ТЕСТУ

Већи комад сушеног меса од свињског бута кувати са 200 г сувих смокава и неколико листова лавора. Када месо постане мекано, са њега скинути кожу и направити резове који се напуне медом. У међувремену, направити тесто од 400 г брашна, сасвим мало воде и исто толико маслиновог уља. Скувано и припремљено месо уваљати у тесто, тиме га обложити и тако га пећи у пећници. Када је месо печено, одстранити тесто и послужити само месо. Уз печење послужити умак и зачине по жељи.

ПОСЛАСТИЦА ОД ПШЕНИЧНИХ КЛИЦА

Наклијало семе пшенице самлети у машини за месо или изгњечити у авану, па додати нарендану шаргарепу и јабуку, млевени орах, мед, слатко од неког воћа и слично.

Припремио Драган Видојковић

РАЖАЊ

Општина северно од Алексинца има „гастрономско“ име Ражањ, али легенда каже да тај назив потиче од зашиљених мотки којима су се мештани супротстављали Турцима. Иначе, у овој општини можемо наћи и плодне равнице и брдовите пределе, што се одражава и на начин производње и исхрану локалног становништва.

МЕРОШИНА

Мерошина, мала општина западно од Ниша, према Прокупљу, дичи се аутохтоном сортом вишње која дели име са Облачинским језером. Ова вишња посебног је квалитета и отпорности и у њену славу организују се „Дани облачинске вишње“. Како кажу Мерошинци, облачинску вишњу покушали су да гаје и у другим европским земљама, али нигде није имала такав укус и арому као поред Облачинског језера.



ГАЦИН ХАН

Југоисточно од Ниша налази се општина Гаџин Хан, у крају који се зове Заплање, а становници Заплањци, што би могло да значи и људи који живе испод планина. Захваљујући релативној удаљености од главних комуникација, Заплање је очувало готово нетакнуту природну средину, и данас се у исхрани доста користи самоникло биље, као што су сремунш и маслчак, а од брашна млевеног на многобројним воденицама праве се и јела са локалним називима: проја гологлавка, јајчана пита и стругана погача црепуља.

ДОЉЕВАЦ

Јужно од Ниша, у алувијалној равни Јужне Мораве, поред чувеног коридора који спаја исток и запад и север и југ, налази се општина Дољевац са неколико значајних културно-историјских споменика од којих је тврђава Курвин град свакако најупечатљивијег имена. Овај крај снабдева воћем и поврћем два суседна града, Ниш и Лесковац. Дољевац, захваљујући свом добром положају и вредним људима, има велике потенцијале које тек треба да оствари. У селу Мекишу гаје се најлепше и најсочније лубенице, па се и сваке године организује „Бостанијада“.

ЖИТОРАЂА

На путу ка Нишу налази се општина Житорађа, која је, како јој само име каже, позната по пољопривреди и има велике могућности у производњи здраве хране, нарочито раног воћа и поврћа из стакленика, као и бостана који се узгаја на плодном земљишту у близини ове варошице. Општинске власти намеравају да повећају атрактивност и препознатљивост Житорађе изградњом етно-села са ловачким домом, где би туристи и ловци могли да уживају у свим природним благодетима и љубазности мештана овог краја.

ПРОКУПЉЕ

Са крајњег југа стижемо у Топлицу, област у околини истоимене реке и највећег и најзначајнијег града у овом округу, Прокупља, које своје име носи по Светом Прокопију, чији се делови моштију чувају у овдашњој цркви. Обилазећи брдо Хисар, на улазу у Прокупље река удара у гранитну стену, враћа се и обилази читаво брдо Хисар чинећи још једно чудо природе – једним делом тече узбрдо! Како тврде научници, ова појава, која се стручно зове епигенија, јединствена је у Европи и веома ретка у свету. На благим падинама у околини Прокупља гаје се винова лоза, шљива и вишња у чију славу се сваке године организују „Топлички дани вишњара“, где произвођачи са поносом показују плодове свога рада и где се бира најбоља воћна ракија.

СВЕ ОД ПАПРИКЕ



Старе локалне сорте паприке још увек се гаје у повртарским регионима Србије, а нарочито у Банату, Бачкој, Подрињу, Посавини, Поморављу, Неготинској крајини, Алексиначком крају и целој јужној Србији и у Метохији. Сорте паприке (белопаланачка вртка, пуздерка, венчара, нишка шипка, фефероне, рутевка, стрижанка, северија, туршијара, македонка, цинка) разликују се првенствено по основу облика плода и начина употребе: паприка бабура, паприка за кисељење, дуга паприка итд.

Паприка је у Србији, несумњиво, један од најлепших дарова лета. Њени сочни, слатки, а понекад и љути плодови, незаобилазни су састојак националне кухиње: као салата - лети свежа или печена, зими барена или кисела (у туршији), млевена и упржена - у већ култном ајвару, пуњена на различите начине и различитим састојцима као главно јело, па пржена и похована, па у мусаки и, наравно, у паприкашу и многим другим јелима, уситњена у виду туцане и алеве паприке, слатке или љуте, паприка је неисцрпни извор кулинарске инспирације и гастрономског уживања.



На југу, у Лесковцу, од паприке се прави лесковачка туцаница, од испечених ољуштених и исецканих паприка, парадајза и љутих папричица, са белим луком, першуном, сољу и уљем. У Зајечару, али и у Сечњу, праве љутеницу од ситно исеченог парадајза, празилука, љутих папричица, црног лука и печених (или сувих) паприка, и сервирају је на листу купуса. У Трговишту, Нишу и Пироту припрема се трљаница, чију основу чине суве паприке и празилук. Бела Паланка је место у којем можете уживати у претрници, која се на различите начине прави од паприке вртке - претрница са прленом вртком и орасима, претрница са сремешем, сиром и куваном вртком.



Као салата, осим на уобичајени начин, паприка се користи и сува, тако што се, на пример у Белој Паланци, Гаџином Хану и Нишу, обари и пуни усољеним свежим купусом и, уз додаток уситњеног белог лука, ређа у земљани ћуп (који се у Белој Паланци зове „врчва“). У Мерошини припремају салату од прокуваних и оцеђених сувих паприка, ситно сецканих и измешаних са сецканим празилуком. Киселе паприке у меду су специјалитет у Коцељеви. За ајвар и за урнебес салату у Србији постоји безброј рецепата...

Пуњене паприке су једно од оних јела која се на трпези могу наћи и празником, посне или не, и обичним даном, у свим нашим крајевима. Понегде су, међутим, оне прави специјалитет: суве паприке из Медвеђе и из Пирота пуне се мешавином поврћа, пиринча и зачина, па се прелију



уљем и запеку у пећници, наравно – у земљаној посуди. У Књажевцу се суве паприке пуне печеним тиквеним семеном. у Белој Паланци куваним житом и празилуком, у Нишу пасуљем, у Алексинцу – орасима, а у Бољевцу се кривовирске пуњене паприке праве тако што се пуне мешавином сецканог лука, сувих кајсија, сувог грожђа, сувих шљива, млевених ораха, белог лука и зачина.

Наравно, суве паприке, као и оне свеже, пуне се и месом, млевеним јунећим и свињским, пропрженим на луку или празилуку, у Пироту са додатком пиринча и зачина, у Белој Паланци и сецкане шаргарепе, а у Трговишту и уз додатак јајета, па се поређају у тепсију или у земљани суд, укрчкају и на крају прелију запршком од уља и туцане или млене паприке и запеку у пећници. У Параћину се припремају урнебес паприке у које се, осим меса, стављају и измрвљени крављи или овчији сир и ајвар, док се у Алексинцу суве паприке пуне сувим месом или шунком и сиром, а затим похују. Ову богату слику употпуњује, свакако, рецепт из Гаџиног Хана, где се спремају суве паприке пуњене чварцима!



Наравно, и од свежих паприка у нашим градовима и општинама спремају се и једу једноставна, а величанствена јела: у Иригу се паприке пуне иришким сиром и похују. У Смедеревској Паланци се пуни младим сиром и похује паприка сорте „паланачко чудо“, па се онда слаже као торта. У Книћу, а свакако и другде где има доброг кајмака, паприке се испеку и прже на кајмаку. У Крагујевцу се паприке бабуре пуне на шумадијски начин, у Прокупљу се гостима нуди царина – похована пуњена паприка, а у Алексинцу се припрема слана торта са паприкама... И коначно, туршија са спржом, из Лесковца представља, сигурно, незаборавно гастрономско искуство. Спржа је, иначе, јело припремљено од чварака пропржених са пуномасним овчијим сиром.



У жељи да се традиција одржи и да се повећа производња паприке, мештани села Рутевац у општини Алексинац већ десетак година организују пољопривредно-туристичку манифестацију „Сабор паприкара“ у првој недељи септембра. Одржава се такмичење за најбољу башту – парцелу засађену паприком, организује се изложба паприка и избор најдуже (око 35 цм) и најтеже (преко 350 г) паприке, одржава се такмичење у кувању паприкаша и понуда за дегустацију производа са паприком, од салате до тORTE. „Дани паприке“ се одржавају и у Кули, средином августа, у Лесковцу, у селу Доња Локошница и у септембру у Чачку, у Заблаћу, под називом „Флодови западног Поморавља“...

БЛАЦЕ

Још једно место богато историјом и природним ресурсима јесте Блаце, окружено обронцима Копаоника и Јастрепца, са неколико лепих природних и вештачких језера у околини. Блаце има највише стабала шљива, српског националног воћа, по глави становника, па се тако и сваке године одржавају све посећенији „Дани шљиве“, амбициозно замишљена приредба на којој наступају најпознатије естрадне звезде и на којој се бира најбоља ракија – шљивовица. Колико Блаци воле шљиве показује и податак да, поред слаткиша и ракије, од ње праве чак и гулаш.

КУРШУМЛИЈА

Општина на ободима Копаоника јесте и Куршумлија, која поред изузетно богате културно-историјске баштине има и природне реткости које завређују пажњу све многобројнијих туриста. Ту је непоновљива и загонетна Ђавоља варош, јединствен геолошки феномен, а поред ње и Луковска и Пролом бања. Туристичку понуду свакако допуњују и специјалитети овог краја, као што су пихтије, проје са самониклим биљем и добре ракије и сокови од воћа које се добавља од узгајивача из овог краја.

ЛЕБАНЕ И МЕДВЕЂА

Ка Лесковцу гравитирају и општине Лебане и Медвеђа, са великим неискоришћеним потенцијалима у туризму. У Сијеринској бањи, највећој туристичкој атракцији овог краја, однедавно се одржава риболовачка манифестација „Златни котлић гејзера“, где рибари показују своје умеће у припремању рибље чорбе од риба изваћених из кристално чистих река овог краја. Лебане се налази близу недовољно истраженог и туристички валоризованог локалитета Царичин град. У кафанама ове лепе варошице служе се традиционална јела са роштиља на јужњачки начин, а у понеком домаћинству справљају се и стара заборављена јела попут мамурузнице, проје од кукурузног брашна са сланином.



БОЈНИК

Недалеко од Лесковца, у подножју загонетне Радан-планине, налази се варошица Бојник, позната по трубачима који увесељавају целу Србију и пола Европе. Бојник је настао у сливу Пусте реке, а ову општину чине и села живописних имена: Горње Бријање, Ђуковац, Кацабаћ, Доње Коњувце. Стари гастрономски специјалитет овог краја јесте јело од теста флија реденица, а требало би споменути и спржу, која личи на чварке, али се заправо добија од чисте кртине и најбоље прија у зимским месецима, када се растопи на шпорету са киселом туршијом.

ВЛАСОТИНЦЕ

Како силазимо са Власинског језера према Лесковцу долазимо у занимљиву варошицу Власотинце, са лепим кејом, духовитим људима са необичним презименима и дугом и богатом виноградарском традицијом. Некада су вина из овог краја под именима ружица, гром, пламенка била популарна широм бивше Југославије, а нарочито су их волели Словенци. Данас се виноградарством и производњом вина баве мештани за сопствене потребе, али има и неколико нових, амбициозних произвођача, који се све више истичу на традиционалној власотинској манифестацији „Вински бал“. Иначе, овде се и салчићи праве са белим вином. Позната је јужњачка штедљивост, о којој многи причају вицове, али ова особина постаје све популарнија под називом „одговоран однос према ресурсима“, а може се илустровати веома укуским јелом од старог хлеба – трошеницом коју су старе Власотинчанке радо правиле да не би бацале ову свету намирницу.

ЦРНА ТРАВА

У лесковачки крај улазимо као посетиоци једне од најмањих и најнеразвијенијих општина, а то је варош Црна Трава, познат широм бивше Југославије по чувеним грађевинарима – печалбарима. Овај крај, међутим, има славну прошлост, а да су Црнотравци знали да вреднују своје изузетне природне ресурсе говори и прича да су, у турско доба, откупили статус варошице за сто ока пастрмке из чистих река овог краја. Оно што некоме изгледа као неразвијеност, овде може бити предност, јер шумско воће (пре свега боровнице, малине и јагоде), гљиве и лековито биље представљају ресурс који све више добија на значају у данашњем глобализованом свету.

ЛЕСКОВАЦ

Уз мирис роштиља дошли смо у његову престоницу Лесковац, град који је име добио по стаблима лешника израслим из исушеног језера. Некада су га, због текстилне индустрије, звали српски Манчестер, али сад је много познатији по роштиљијади која је, слободно се може рећи, и највећа и најпознатија гастрономска манифестација у нашој земљи, са вашарском и распојасаном атмосфером, драгом како домаћим, тако и страним гостима. Иначе, лесковачко роштиљ-месо је заштићени бренд, и тајна његовог јединственог укуса брижљиво се чува. Традиционалисти кажу да је право роштиљ-месо сецкано, а не млевено, да се пече искључиво на ћумуру и да се окреће само голим рукама. Лесковачки угоститељи, са правом, нису подлегли моди шведског стола (за тај термин ни Швеђани нису чули), већ роштиљ служе по принципу „воза“, дакле мале количине различитих врста меса сервирају се у низу – увек вруће, увек сочне, па ко издржи. И кад нема роштиљијаде, у Лесковцу ћете моћи да пробате најкусније уштипке и ћевреке од меса, а ако дођете крајем лета, ту је и меснати парадајз, јабучар или биково срце и непревазиђене „белолучане“ печене паприке. Паприкама је посвећена и манифестација „Паприкијада“ у Доњој Локошници, а паприка је и незаобилазан састојак још једног чувеног јела из Лесковца – мућкалице. Нутриционисти, извините, али лесковачка мућкалица је најбоља када се крчка сатима и када се огромној количини лука, паприке и малој количини меса „узме душа“. Паприке су основ и за предјело – лесковачку пуздравку, суве паприке пуњене купусом, идеалне као мезе уз ракију из оближњег Вучја. Иако није планински крај, у лесковачкој котлини гаји се одличан кромпир, којем је и посвећена манифестација у селу Печењевцу, познатом по прерађивачкој индустрији.



БАБУШНИЦА

Недалеко од Беле Паланке налази се Бабушница, а овај крај се по Лужничкој реци назива Лужница и, осим по природним лепотама, клисурама и Комаричким водопадима, познат је и по млечном специјалитету – лужничкој вурди, која се по јединственој рецептури, преношеној са колена на колена од давних предака, прави од овчијег или крављег млека са црвеним паприкама. Овом гастрономском специјалитету, који заувек остаје у сећању онима који га пробају, посвећена је и манифестација – „Вурдијада“.

БЕЛА ПАЛАНКА

Јужно од Сврљига стижемо до Пиротског округа и Беле Паланке, градића који са поносом истиче велики број образованих људи који су из њега потекли и агилним представницама удружења „Мирис завичаја“, који чувају и промовишу гастрономску баштину овог краја. „Дани банице“ који се организују у Белој Паланци већ су се изборили за високо место на листи туристичких манифестација, а како и не би, када ово јело од теста и ручно развучених кора има толико варијанти: сукана, налагана, дрпана, развучена, ћисела, наливана... Други понос ове варошице јесте паприка вртка, јединствене ароме и изгледа, која се пуни најразличитијим поврћем, житарицама

и месом. Белопаланчани праве и ракију од аутентичне сорте шљиве – жлтице, а шта тек рећи за зимницу чији се непоновљиви укуси крију иза јединствених назива: жива туршија засипана одварком од тикве, ћисел бели лук за зиму и сличне.

ПИРОТ

Пирот је права ризница гастрономског, етнолошког и лингвистичког наслеђа јужне Србије. Град у подножју тајанствене Старе планине, познат је по својим занатима, грнчарству, двостраним ћилимима јединствених шара, сочном и сликовитом говору и, нарочито, гастрономским специјалитетима, пре свега пеглајаној кобасици и пиротском качкаваљу. Кажу да умеће прављења овог сира непревазиђеног укуса потиче од чобана са Старе планине, јер се на јужним топлим падинама бели сир није могао дуже одржати. Овај сир се некада правио искључиво од овчијег млека, а касније све више и од крављег, или мешавине ова два млека. У сваком случају, овај специјалитет је прославио Пирот, а данас су све бројније иницијативе и активности да се качкаваљу врати стара слава.



 CC BY Orjen

Пеглана кобасица се прави од „поснијих“ врста меса, као што су козје, овчије или јунеће, а многи тврде да праве пеглане кобасице нема без магарећег меса. Ова кобасица, која се пегла флашом и суши на промаји, мора да буде макар мало љута, јер јој то даје препознатљиву арому. Последњих неколико година у њену славу одржава се сајам и поносни организатори кажу да пеглана кобасица, заједно са пиротским ћилимом и качкаваљем, чини „свето тројство“ укуса, мириса и боја старопланинског поднебља.

Онај ко с јесени посети Пирот и околину моћи ће да ужива у зградама окићеним венцима сувих паприка, а од љубазних домаћина може да потражи и сок од зове чудног имена – бз.

ДИМИТРОВГРАД

На крајњем истоку Србије налази се Димитровград, неформална престоница Бугара у Србији, на чији је живот и навике у исхрани утицао положај у подножју моћне Старе планине, али и различити културни утицаји. Паприкама се и овде посвећује заслужена пажња, па је једно од познатих јела овог града „пљене шуспе“, а од кукурузног брашна прави се посипан качам'к. За Ускрс се припрема великдански козунак, а уприличена је и манифестација посвећена овом колачу. Једна од здравијих послестица је и пестиљ од шљиве, који се припрема са житарицама, а може се рећи да се овде припрема аутентична шопска салата, коју многи буквално обожавају, а коју својатају разна балканска племена. Наиме, етничка група Шопи управо потиче из подручја од Пирота до Софије. Иначе,

гастрономско богатство овог краја представља се на манифестацији помало неспретног имена „Сајам балканског агробиодиверзитета и сеоског наслеђа“.

СУРДУЛИЦА

Суседна општина, Сурдулица, нарочито оживи лети када се на оближњем Власинском језеру окупе многобројни љубитељи очуване животне средине како би уживали у природним реткостима, као што су пливајућа тресетна острва или биљка месождерка поетичног имена – росуља. Наравно, језеро, пребогато рибом, мамац је за риболовце, па се тако одржава манифестација посвећена традиционалном риболову и припремању рибље чорбе – „Сомовијада“.

ВЛАДИЧИН ХАН

Владичин Хан је још једно место јужног темперамента, са разноликошћу јаких укуса који буде и најистанчанија чула, уз неизбежне звуке труба познатих оркестара овог краја. Кроз сам град пролазе пут и пруга Београд–Атина, а ко се одлучи да на путу макар предахне у овом месту, наићи ће на гостољубиве и предусретљиве домаћине који праве јела финих укуса по опробаним рецептима, као што је сарма са спржом, и различите врсте пита, пропећ и сеченица. Иначе, крај обилује сочним воћем и укусним поврћем, а прерађивачка индустрија даје основ за оптимистички поглед у будућност.

ВРАЊЕ

Близу јужних граница Србије налази се Врање, чији су мерак и севдах опевани и описани у севдалинкама и романима. Овај град достојанствено, а у исто време весело, баштини најбољу традицију Оријента и турских времена, дакле ону традицију која није повезана са биткама, ратовима и сукобима којих је, нажалост, било много. Живот је, ипак, јачи и данашњи Врањанци, шкрти на речима, а дарегљиви на емоцијама, организују свој живот користећи оно најбоље из старих времена, што се, опет, најјасније манифестује кроз гастрономију. Мераклијски укус за јело и пиће овдашњих становника најбоље представљају пите – споља хрскаве, а унутра сочне и, посебно, краљица пита – самса, преливена киселим млеком и сецканим белим луком. Да је Македонија близу доказ је укусно гравче на тавче, ту су и суве паприке са орасима, „врањанске таљателе“ – тесто тарана, које се ставља у ђувеч и купус. У јесен, у доба „гројзебера“, припрема се виноградарски гулаш, често од тек уловљеног зеца. И посланице овде имају посебна имена. Ту су разне баклаве и туфахије, али и гемиш (црвеница) и тапуле (брдарице). Поред винове лозе, врањске баште лепе мирисне и велике жуте дуње, од којих се прави ракија јединствене ароме. Врањска јела карактеришу јаке ароме и зато их треба конзумирати полако, са уживањем, баш као што нас и врањска песма полако, кроз севдах, уводи у стање опуштености и задовољства.



БУЈАНОВАЦ

На крајњем југу Србије, на стратешки важном месту Коридора 10, лежи Бујановац, у чијој се околини налази неколико лепих излетишта и који је познат по изворима лековите и минералне воде. Флаширане воде овог краја,

које имају „продужену“ газираност, пију се широм Србије, а надалеко је позната и лековитост Бујановачке бање, посебно за лечење реуматских болести.

У Бујановцу живе Срби и Албанци, чија је кухиња обележена оријенталним утицајем и богата поврћем из плодних равница дуж овдашњих река. Срби уживају у јужњачком роштиљу, а Албанци више у питама и погачама. Оба народа уживају у одличној зимници, пре свега ајвару и туршији, и док Срби више „троше“ ракију, Албанци радије пију бозу, чај и сок од латица ружа – шуруп.

ПРЕШЕВО

Прешево је град младог становништва у плодној Прешевској котлини и испод планине са бујном вегетацијом Карадак. У близини је и занимљиво Ораовачко језеро, што, уз повољан географски положај, пружа могућност за развој туризма.

У Прешеву у великој већини живи албанско становништво, које има занимљиве и донекле посебне гастрономске навике. Једе се традиционална храна високе хранљиве вредности, са много поврћа и доста пиринча, као што је познато јело од спанаћа, пиринча и комада јагњетине – бирјан. Месо се можда нешто мање једе него у другим крајевима Србије, али познати су специјалитети од јагњећег и овчијег млека, као на пример коше таве, и сушене кобасице са овчијим месом – суџук. Од теста популарне су пите, али и мантије и флије у којима се коре ређају од краја тепсије ка средини. Прави се и крелана, пита без надева, коју је пожељно „ојачати“ овчијим сиром.

Албанци су добри посластичари, нарочито су вешти у прављењу оријенталних колача, тулумби, баклава, тепшита које пливају у слатком шербету. Позната посланица су шећерпаре – слатки тврди колачићи у облику новчића, слични урмашицама, и гурабије које личе на шећерпаре, али нису преливене шербетом.



ТРГОВИШТЕ И БОСИЛЕГРАД

На тремећи Србије, Македоније и Бугарске налазе се општине Трговиште и Босилеград. Овај помало скривени кутак наше земље представља подручје велике природне лепоте, богато водом. Планине и шуме поред реке Пчиње препуне су шумских плодова и печурака. У Трговишту је познат природан пчињски мед, цењен широм Србије.

Чувени гастрономски специјалитет је и јело од теста и сира – бареница, којем је највећа „мана“ што се једе хладно, а није лако сачекати док се кухињом шире пријатни мириси. Од посланица праве се петличићи, нека врста домаћег лилихипа, који се изливају у калупе петлића и кокошака, старе и по неколико стотина година. У Босилеграду, који је по једној од легенди добио назив по босиљку који расте у свим баштама ове вароши, живе припадници бугарске мањине, па је и начин исхране обележен кухињом овог суседног народа.

Слободан Марјановић

КУВАР
ГРАДОВА И ОПШТИНА СРБИЈЕ



предјела

хладна предјела

жабари

за 6 особа

пихтије

6 свињских ногу
2 свињска увета
3 л воде
6 ченова белог лука
1 кашика млевене паприке
со
бибер



Очишћене свињске ноге и уши ставити у лонац, налити водом, додати лаворов лист и кувати 4 до 5 сати. После кувања извадити месо и очистити га од костију. Течност из лонца разлити у чиније, додати очишћено месо, ситно сецкан бели лук и со по укусу. Држати на хладном месту док се не стегне. Скинути масноћу која ће се издвојити на површини пихтија. Послужити сечене на коцке и посуте млевеном паприком.

зрењанин

за 4 особе

банатске пихтије

1 сува свињска буткица
4 свеже свињске ноге
2 свињска увета (није обавезно)
2 главице црног лука
3 шаргарепе
1 цела главица белог лука
4 листа лорбера
двадесетак зрна црног бибера
кашика млевене слатке паприке
кашичица љуте туцане паприке
со
бибер

У велики лонац ставити добро очишћене и опране свињске ноге, уши, свињску буткицу и налити водом толико да је буде два пута више него што има меса. Додати очишћене целе главице црног лука, очишћене целе шаргарепе, неколико ченова белог лука (заједно са љуском), лорбер и со. Кувати око 4 сата, односно док се месо не почне одвајати од костију. На крају посолити по укусу. Када је све скувано, склонити са ватре и оставити да се прохлади како би се сувишна масноћа стегла на врху. Њу покупити и бацити. Месо одвојити од костију и стављати га у припремљене тањире или чиније. Сада очистити преостали бели лук, ситно га исецкати и распоредити по месу. Течност из лонца процедити кроз цеђиљку и налити преко меса. По жељи одозго посути црвеном млевеном и љутом туцаном паприком и оставити пихтије да се охладе и стегну на хладном месту.

параћин

за 10 особа

варошке пихтије

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

Очишћено и опрано месо сложити у већи лонац и налити хладном водом тако да буде два пута више воде него меса. Кувати полако на умереној ватри, а у току кувања већом кашиком скидати пену. Кад пена сасвим престане да избија, додати пашканат, першун, лорбер, црни и бели лук и бибер. Пихтије кувати све док месо дословно не отпадне од костију. Кад се месо скува, течност процедити кроз густу цеდიљку, а месо очистити од костију и ситно исецкати. Распоредити га у веће правоугаоне посуде, а затим залити претходно посољеном течношћу у којој се кувало. По традиционалном рецепту пихтије се посипају белим луком и црвеном зачинском паприком тек када се добро стегну, најбоље на хладном месту, а потом их ставити у фрижидер.

бела паланка

за 4 особе

пихтије од пилећих ногу

10 пилећих ногу
2 пилећа батака
3 главице белог лука
2 главице црног лука
со
бибер

У експрес лонац ставити пилеће ноге, батаке, крупно сечени црни лук, 2 главице на ченове очишћеног белог лука, со и бибер. Налити водом до половине експрес лонца од 5 л, затворити и кувати на лаганој ватри око 1 сат. Након тога, очистити месо од костију, поређати га у одговарајућу посуду, посути ситно сецканим белим луком, посолити (ако није слано) и залити преосталом процеђеном течношћу. Украсити куваним и сеченим јајима и ставити у фрижидер. Кад се пихтије охладе, скинути вишак масноће и исећи их на коцке.

косјерић

за 6 особа

пихтије с ајваром

300 г свињског меса
4 кашике ајвара
4 свињске ноге
4 чена белог лука
3 л воде
першуново лишће
со
бибер

Месо и очишћене свињске ноге ставити у воду да се кувају бар 3 сата. Кад се месо добро скува, процедити течност, месо исецкати на колутиће, а ноге очистити од костију и исецкати. Очишћено месо вратити у процеђену течност, додати ситно сецкан бели лук, 4 кашике ајвара и ситно исецкан першунов лист. Посолити и побиберити, разлити у судове и ставити да се охладе и стегну.



предјела од поврћа

смедеревска паланка

бела паланка

за 4 особе

паланачко чудо

1 кг црвене паприке
 500 г младог домаћег сира
 5 јаја
 150 г брашна
 кашичица соли
 кашичица бибера
 веза першуна

Паприке испећи, охладити, ољуштити и добро очистити од семенки, оцедити, посолити и побиберити. Умутити јаја па поховати паприке (паприке ваљати у брашно па у јаја). Када се паприке охладе, у дубљи суд ређати паприке-сир-паприке-сир док се не истроши сав материјал. Декорисати ситно исецканим першуном. Када се торта добро охлади, исећи је на коцке и послужити.

за 4 особе

претрница са прженом вртком и орасима

5-6 сувих паприка вртки
 150 г ораха
 осредњи струк празилука
 3 чена белог лука
 50 мл уља
 со

Суве вртке опрљити на жару или плотни, затим их измрвити. Орахе уситнити и мало пропржити у тигању. Празилук и бели лук ситно исецкати. Све то измешати, посолити и поуљити по укусу.

бољевац



бобове пихтије

1 кг боба
100 мл уља
2 кашике млевене паприке
5 ченова белог лука
со

Потопити боб у води и оставити да набубри преко ноћи. Боб ољуштити, одмах раздвајати зрна и стављати у хладну воду. Када је очишћен, добро га опрати и налити водом, посолити и ставити да се кува. Када је куван, процедити га и пропасирати. Пропасиран и процеђен боб са неколико кашика течности од кувања разлити у чиније и оставити да се стегне. У тигању загрејати уље, додати млевену паприку и ситно сецкан бели лук, кратко пропржити, па овом запршком прелити пихтије. Бобове пихтије ставити на хладно место да се стегну и исећи на коцке пре служења.

шабац



папула

500 г белог пасуља
1 главица црног лука
200 мл уља
кашика млевене паприке
4 чена белог лука
со
бибер

Ставити пасуљ да се кува, па када вода проври, процедити га и налити новом водом. Додати сецкани црни лук па га кувати док се пасуљ сасвим не раскува. Тада пасуљ оцедити, али воду од кувања сачувати. Док је још врућ, пасуљ брзо изгњечити виљушком. Истовремено загрејати уље, додати сецкани бели лук и млевену паприку (не пржити) и сјединити са изгњеченим пасуљем. Све добро промешати. По потреби додати течност од кувања пасуља, бибер и со и оставити да се охлади.

рековац



меџганик – мељани пасуљ

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

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



велика плана

за 4 особе

паприке пуњене пасуљем

8 сувих паприка
200 г пасуља
2 празилука
4 кашике уља
со
бибер



Пасуљ кувати у првој води, процедити, па сипати нову воду нешто мало изнад пасуља. Истовремено паприке потопити у топлу воду да набубре. Кад зрна пасуља омекшају, склонити га са ватре. Празилук исецкати на колутове и пропржити на уљу. У пржени празилук сипати процеђена зрна пасуља са мало течности од кувања. Додати со и бибер и сјединити празилук са пасуљем, па у сваку паприку стављати по 3 кашике овог надева. Поређати паприке у науљену тепсију усправно, једну до друге, и кратко запећи у пећници. Охладити и служити.

брус

за 4 особе

штапићи са сусамом

500 г младог сира
200 г пршуте, сувог меса
250 г прженог сусам
2 чена белог лука
со

Пршуту исецкати на коцке, додати измрвљен сир, ситно исецкан бели лук и 200 г сусам и соли по укусу. Све добро сјединити и обликовати на тацни. Преко посути остатком сусам и ставити у фрижидер да се добро стегне. Сутрадан исећи на штапиће и служити. Служи се као хладно предјело.

зајечар

за 8 особа

хајдучка орашњача

400 г очишћених ораха
2 главице црног лука
1-2 љуте папричице
2-3 чена белог лука
со

Орахе згњечити дрвеним тучком у одговарајућој дрвеној посуди. Додати ситно исецкан црни лук и љуте папричице. Посолити и добро измешати. Додати ситно сецкан бели лук. Све заједно сипати у дрвену посуду.

косјерић

за 6 | особа

дивчибарска лепотица

100 г шунке
500 г печурака
2 чена белог лука
250 г мајонеза
300 г пилећег белог меса
100 г киселих краставаца
3 јајета
пола везе першуновог лишћа
100 г качкаваља или овчијег сира
кашичица бибера
кашичица соли
1 парадајз

Печурке скувати па исећи на врло танке листиће, тврдо кувана јаја, шунку и кувано пилеће месо исећи на коцкице и све добро измешати, додати бибер, со и сецкан бели лук. Додати мајонез и добро све измешати. Овако припремљену масу обликовати у облику пирамиде. Посути све струганим качкаваљем или тврдим овчијим сиром, декорисати кришком парадајза, свежим или киселим краставцима и першуновим лишћем.

бела црква

за 4 | особе

пуњени парадајз

4 крупнија парадајза
50 г маргарина
1 кашика киселе павлаке
1 кашика мајонеза
200 г ситног сира
50 г домаће шунке
једно тврдо кувано јаје
веза першуна

Парадајз опрати. Одсећи горњи део, а кашиком издубити средишњи. Унутрашњу страну посолити, поклопити и оставити да одстоји 15 минута како би се исцедила вода. Миксером умутити маргарин, павлаку и мајонез, па додати сир и још мало умутити док се не добије хомогена смеша. На крају додати ситно исецкану шунку и рендано јаје, па све сјединити. Припремљеном масом пунити исцеђен парадајз, па посути сецканим першуном. Држати у фрижидеру до сервирања.





намази

кањижа

за 8 особа

сирњача

1 кг ситног сира
200 г сецканог лука
200 г павлаке
со
млевена паприка
љута туцана паприка

Исецкати црни лук. Помешати ситан сир, сецкани лук и млевену и туцану паприку по укусу, киселу павлаку, мало соли и све добро промешати. Јело се послужује у свако доба.

бела паланка

за 4 особе

претрница са сремушем, сиром и вртком

300 г ситног пуномасног сира
8 барених вртки (сувих црвених паприка)
15 листова сремуша
2 кашике уља
со

Суву паприку вртку кратко прокувати, па је ситно насецкати. Сремуш опрати и ситно исецкати, измешати са ситним сиром и додати мало уља, па све сјединити са сецканом паприком. Посолити ако сир није довољно слан. Ова претрница може се служити и као намаз на погачи или препеченом хлебу.

бабушница



лужничка вурда

4 л овчијег млека
4 л крављег млека
5 кг црвене паприке
300 г соли

Млеко прокувати, па почети са спремањем киселог млека. Кад млеко почне да се згушњава, оцедити сурутку. У међувремену, црвене паприке опрати и извадити петељке и семе. У дрвене качице слојевито слагати оцеђен груш од млека, свеже црвене паприке и после сваког слоја солити. На крају се све притисне, најчешће врећом чистог шљунка, и стави да „зри“ најмање 2 месеца. Добиће се кремасто кисело млеко са аромом паприке, а саме паприке добиће киселкаст укус.

кучево



балмуш (сир за мазање)

1 л овчијег млека
300 г пшеничног брашна
300 мл киселе павлаке
со

У 400 мл овчијег хладног млека умутити пшенично брашно и мутити све док се не добије густа смеша. Посебно загрејати и пустити да проври 600 мл овчијег млека. Смесу од брашна и млека ставити у ово вруће млеко и све заједно кувати још 6 минута. При крају додати 2 киселе павлаке и мешати док се маса не сједини. Посолити по укусу. Овако добијена смеша користи се као сир за мазање.

лесковац



урнебес салата

300 г пуномасног тврдог сира
1 печена паприка
1 печена папричица
2 кашичице млевене паприке
1 кашичица туцане љуте
паприке
3 чена белог лука
2 кашике кајмака
2 кашике уља

Виљушком изгњечити сир. Печену паприку и папричицу ољуштити и ситно исецкати. Помешати сир са сецканим паприкама, додати сецкани бели лук, млевену паприку, кајмак и све добро измешати. Посути туцаном љутом паприком. Јести уз врућу лепињу.

пожаревац



сеоска паштета

5 кромпира средње величине
500 г чварака
300 г празилука
5 јаја
2 кашичице соли
1 кашичице бибера

Испећи 5 кромпира у љусци и ољуштити их, затим изгњечити, додати самлевене чварке, ситно сецкан празилук, тврдо скувана јаја која су претходно испасирана. Све то сјединити, додати со и бибера, добро измешати и одмах послужити.

предјела од рибе

голубац



старинска салата од штуке по дунавском рецепту

2 кг штуке
1 кг црног лука (ситно исецканог)
150 мл уља
лимун
со
бибер

Штуку скувати, па месо одвојити од костију. Црни лук ситно исецкати, помешати са руком цепканим месом рибе, додати со и бибер. Потом прелити соком од лимуна и уљем и све добро промешати.

бачка паланка



рибљи ролат

2 кг очишћене рибе
4 главице црног лука
2 кашике маслаца
3 кашике уља
4 обланде
1 веза першуновог листа
со
бибер

Очишћену белу рибу (деверика, караш, бабушка) кувати у посољеној води. Кад је риба скувана, очистити је од костију, па месо рибе самлети у машини за месо. Лук ситно исецкати, пропржити на уљу, па додати месо рибе, со, бибер и маслац. Кору обланде навлажити у влажној крпи, ставити пропржено месо, посути сецканим листом першуна, па обланду пажљиво увити у ролат. Оставити у хладњаку да се стегне па сећи на колутове.

бачка паланка



рибља паштета

1,5 кг очишћене беле ситне рибе
4 шаргарепе
1 мањи корен целера
2 киселе паприке или свеже
бабуре
2 кашичице слатке и 1 кашичица
љуће паприке
1 кашика сенфа
1 веза першуновог листа
со
бибер

Рибу (клен, црвенперка, деверика, караш) очистити од већих костију, исецкати на комаде ширине прста, па половину количине ставити у лонац. Преко тога ставити шаргарепу, целер и паприку сечене на колутове, млевену и љуту паприку, па другу половину рибе. Не треба сипати воду јер ће риба пустити сок колико треба. Поклопљено кувати на тихој ватри око два и по сата. Угасити ринглу и оставити да се на њој риба охлади. Затим је самлети два до три пута на најситнијој решетки на машини, добро измешати и зачинити по укусу.

велико градиште



салата од смуђа

750 г смуђа
250 г мајонеза
5 киселих краставаца
3 кромпира
1 јаје
2 лаворова листа
10 зрна бибера
100 мл киселе павлаке
50 мл белог вина
1 веза першуновог листа
1 лимун
со
бибер

Смуђа скувати у посољеној води у коју се дода бибер у зрну, дршке од першуновог листа (листовете сачувати за касније), лимунов сок и лаворов лист. Кад се скува, оставити да се охлади, а затим пажљиво одвојити месо од костију и уситнити га. Скувати кромпир у љусци, охладити и ољуштити, па исећи на колутове заједно са киселим краставцима. Месо рибе ставити у посуду, додати мајонез који је разређен са киселом павлаком и белим вином. Све то пажљиво мешати и додати со, сок од лимуна, бибер и сецкане листове першуна.

бачка паланка



салата „за после“

300–400 г преостале пржене рибе, очишћене од костију
1 главица црног лука
1 корен целера
1 шаргарепа
1 јабука
20 г прженог сусама
150 мл јогурта
сок од пола лимуна
со
бибер

Пржену рибу очистити од костију, па месо исцепкати на комадиће. Црни лук ситно исецкати на ребарца, а целер и шаргарепу нарендати, па сјединити са осталим састојцима. Исцедити лимун, додати јогурт, па све то лагано измешати, добро охладити и послужити уз топао црни хлеб.

земун



дунавска рибља паштета

1 кг речне рибе
2 кувана јајета
1 главица црног лука
2 кашике маслаца
5 киселих краставаца
150 мл мајонеза
1 кашика сенфа
3 кашике маслиновог уља
сок од пола лимуна
со

Рибу скувати у посољеној води, па је очистити од костију. Потом месо рибе, ољуштена кувана јаја и све друге састојке ставити у блендер и самлети. Готову паштету охладити у хладњаку и послужити уз препечен хлеб.



топла предјела

косјерић



српска гибаница

600 г дебљих готових кора

800 г сира

200 г кајмака

6 јаја

200 мл уља

250 мл киселе воде

Тепсију намазати уљем и обложити са 2-3 коре. Сир и кајмак изгњечити, додати умућена јаја и измешати са киселом водом. Преостале коре згужвати и умакати у претходно припремљени надев. Поређати их у тепсију, прелити са мало уља и прекрити са две преостале коре. Површину кора премазати уљем и попрскати киселом водом. Пећи у пећници на 250°C око 40 минута. Готову гибаницу исећи и служити топлу, уз кисело млеко или јогурт.

крагујевац



шумадијска гибаница

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

Замесити тесто средње тврдоће од кашике масти, воде и брашна. Од теста направити 18 јуфки (колачића), покрити их крпом да одстоје. Оклагијом две јуфке развући на величину тањира, премазати доњу кору машћу и добро побрашнити, па преклопити овом другом кором и уз често посипање брашном развући што тање. Ставити тако развучену кору на шпорет, окретати да не загори, окренути другу страну коре, и кад се направи клобук између те две коре, склонити са шпорета на крпу, сачекати минут-два и коре раздвојити тако да остану две печене коре. Ове коре се пеку на шпорету на дрва, па плотна не сме да буде претопла да коре не би изгореле. Поступак понављати све докле се не испеку све коре. Коре обавезно покрити крпом да одстоје док се припреми надев од јаја, сира, кајмака, соли и воде. Машћу добро подмазати тепсију, па слагати кору, врло мало замастити, још једну кору, па надев и тако до краја док се не утроше коре и надев. На крају ће остати кора без надева, па је премазати машћу. Пећи у добро загрејаној рерни, а готова је кад са свих страна порумени.

рума



гибаница из срема

500 г готових кора за гибаницу
300 г сира
2 шољице уља
3 јајета
100 мл киселе воде
200 г киселе павлаке
кашичица соли

Умутити јаја са мало киселе воде, затим додати уље, издробљен сир и масу добро измешати, па додати киселу павлаку. Поново масу измешати. Тепсију подмазати и ређати коре. Прво ставити једну кору на дно тепсије, затим згужвати две коре и умочити их у надев, па их развући по тепсији, поново ставити једну кору, па поново две згужване коре и тако док се сав материјал не утроши. Последњу кору премазати уљем. Гибаницу пећи на умереној температури. Гибаница припремана на овај начин мора бити шупљкава. Служи се док је топла.

бачка топола



бачка гибаница

500 г готових дебелих кора
5 јаја
500 г сланог крављег сира
200 г кајмака (милерама)
5 дл јогурта
100 мл сунцокретовог уља
100 мл киселе воде
кашичица соли

Помешати јаја са издробљеним сиром, кајмаком, водом и јогуртом. Уљем намазати ватросталну посуду у којој ће се пећи гибаница. На дно посуде положити две коре на које се касније ставља надев. Остатак кора кидати на велике комаде, величине листа папира. Коре гужвати и умакати у надев. Кугле од згужване коре, једну покрај друге, слагати у ватросталну посуду, а на крају све прелити остатком надева. Последње две коре користити за покривање. Гибаницу пећи 45 минута у пећници на 200°C.

зрењанин



гибанчице

500 мл воде

1 кашичица соли

800 г брашна

250 г старијег сира

3 кашике масти

Од брашна, соли и воде замесити тесто и оставити га десетак минута да одстоји. Замешено тесто развући на столњаку у правоугаоник. Попрскати га са мало масноће и посути са две кашике брашна. Тесто завити као штрудлу. Оставити да одстоји десетак минута па га сећи на око 2 цм ширине. Исечене комаде ухватити за оба краја и савити тако да се добију јуфкице. Оставити тесто да одстоји колико је потребно да се загреје масноћа у тигању. Развити оклагијом кругове, а пре него што се гибанчица стави у тигањ развући руком да се добије круг пречника око 15 цм. Испржити гибанчице са обе стране и посути их ренданим сиром.

гаџин хан



баница од суканих кора

1 кг брашна

1/2 коцке квасца

кашичица соли

кашичица шећера

0,5 л воде

100 г масти или уља

3 јајета

300 г сира

бибер

Квасац растворити у мало воде, шећера и мало брашна. Кад квасац надође, додати га у брашно, долити воду и добро умесити тесто. Оставити тесто да се одмара 10 минута, па потом правити јуфкице. Сукати (развијати оклагијом) сваку јуфкицу и премазивати је машћу (или уљем). У међувремену, измрвити сир и помешати га са јајима. Добијену кору премазати надевом и увити. Коре ређати у округлу тепсију. Када је тепсија пуна, ставити да се пече 20 минута на 250°C.



црвени крст – ниш



посна баница

500 г кора за питу
200 г белог кукурузног брашна (не паленте)
150 мл сунцокретовог уља
1 кашичица соли
12 г прашка за пециво
100 мл воде
100 мл сунцокретовог уља за премазивање

Помешати бело кукурузно брашно, со, прашак за пециво, 100 мл уља и 250 мл млаке воде да се добије гушћа маса. Помешати воду и уље за премазивање и ставити са стране. Оставити 2–3 најдебље коре за покривање. У науљен плех у којем печете пите ређати прво неколико празних кора, тако што сваку премажете мешавином уља и воде. Онда на сваку другу кору размазати добру пуну кашику фила, али пре фила и ту кору премазати мешавином уља и воде. Са корама које сте склонили са стране покријте питу и подвучите крајеве испод ње тако да је лепо ушущкана. На крају је исеците на коцке. Пећи на 200°C око 40 минута. Извадити из рерне и премазати је са 1–2 кашике мешавине уља и воде, па вратити у рерну још који минут. Питу држати ван фрижидера и јести уз јогурт.

алексинац



пита завијуша

1 кг брашна
4 јајета
500 г маснијег крављег сира
1 кашичица прашка за пециво
око 1/4 л воде
150 г масти
1 кашичица соли

Прокува се вода са кашичицом соли. Када се охлади, постепено се меша са брашном да се добије полутврдо тесто. Тесто се подели на јуфке (лоптице) које се мало развију оклагијом (до 20 цм у пречнику). Затим се јуфка премаже машћу и посипа брашном. Преко тога се стави друга, мало развијенија јуфка. И тако у пару, све док има теста. Јуфке тако треба да одстоје око 15 минута, а затим се развијају оклагијом до облика коре. Добијена кора се пече на плотни шпорета на дрва, при чему се то одваја на две коре. Припреми се надев од измрвљеног сира, јаја и прашка за пециво и подели на онолико делова колико има кора. Надев се распоређује по кори, затим се кора увија. Увијена кора се завија у мали колут и ставља у подмазану тепсију. Око овог иде следећа увијена кора (филована), затим се пече у пећници.

пирот



пиротска кисела баница

700–800 г брашна
1 коцка свежег квасца
1 супена кашика масти
200 г крављег сира

Замесити тесто од брашна, квасца и млаке воде тако да се одваја од зидова посуде. Оставити га на топлом месту и чекати да нарасте (око 30–35 минута). Пажљиво изручити тесто на брашном посуту површину, размесити и поделити на 6–7 јуфки. Сваку јуфкицу развијте оклагијом на величину тепсије у којој ће се пећи, стављати у тепсију, премазати истопљеном машћу или уљем и мрвљеним сиром. На задњу јуфку се не ставља ништа, а тесто се ножем исече на веће коцке и остави да још мало нарасте. Пећи у загрејаној рерни 40 минута.



јагодина

за 6 особа

пита са домаћим печеним корама

- 1,5 кг брашна
- 1 пуна кашика соли
- 0,7 дл хладне воде
- прстохват квасца
- маст за подмазивање
- сир и јаја (за смесу са сиром) или
- кисео купус (за смесу са купусом)

Размутити квасац у води и додати со. У ту смесу додавати брашно док постане густа и компактна маса, ни тврда ни мекана. Тесто оставити да одстоји, не на топлотом. Када нарасте, издвојити две јуфке које ћете врло мало обрадити на побрашњеној радној површини. Једну јуфку премазати размекшалом, али не врућом машћу, па другу јуфку ставити преко ње и побрашнити. Оклагијом лагано развијати кору до величине двоструко веће од куповних кора. Тако развијену кору намотати на оклагију и пребацити на плотну шпорета и пећи на јачој ватри, али пазити да не прегори. Окренути је на другу страну и пећи док не добије златасту боју и мирис који подсећа на бакину кухињу. Готову кору увити у чаршав да омекне. Пре увијања у чаршав одвојите две коре, а кад омекну, сваку понаособ намазати машћу и филовати мешавином сира и јаја или продинстаним киселим купусом, па увити и ређати у плех. Поступак поновити и са остатком теста. Увијене пите поређане у тепсији још добро намазати машћу и пећи на 180°C док не порумене.

варварин

за 6 особа

пита са сиром

- 500 г брашна
- 1 коцка (40 г) квасца
- 1 кашика шећера
- 1 кашичица соли
- вода
- 300 г сира
- 3 јајета
- 100 мл уља

Квасац отопити у 3 дл млаке воде. Брашну додати шећер, со, квасац растопљен у води, а по потреби још мало воде како би тесто било мекше. Оставити тесто да нарасте. У међувремену направити надев од изгњеченог сира, јаја и уља. Нарасло тесто поделити у јуфкице. Јуфкице развити на величину тањира, премазати кашиком уља, а преко ставити другу развијену јуфкицу. Спојене две јуфкице развити у велику кору дебљине ножа, филовати надевом и увијати у ролат. Ролате ређати у плех један до другог и оставити да нарасту пре печења. Пре печења премазати их остатком надева. Служити са јогуртом или млеком.

звездара - београд

за 12 особа

кисела пита

- Тесто:
- 250 г оштрог брашна
- 250 г глатког брашна
- 1 јаје
- 50 мл уља
- 300 мл воде
- со
- Надев:
- 350 г сира
- 2 јајета
- со

Направити тесто од брашна, јајета, уља, воде и соли да се добије жилаво, водено вучено тесто. Поделити га на два дела, па кугле теста премазати уљем и оставити их прекривене крпом око 30 минута. Сто посути са мало брашна и на њему развући тесто. Свежи сир, јаја и со измешати, па то нанети на доњи део развученог теста. Тесто увити у штрудлу, почевши од сира према крају теста. Затим га поделити на комаде жељене величине секући га рубом танког тањира. У лонац ставити воду, со и кашичицу уља. Кад вода проври, у њу спуштати изрезане делове теста. Након што вода поновно проври, кувати их око 3 минута. Кувано тесто извадити и пребацити у намашћену ватросталну посуду и залити павлаком за кување. Пећи их док им се кора не позлати. Јести уз кисело млеко.

НОВА ВАРОШ

за 4 особе

ПИТА ОД ХЕЉДЕ – ХЕЉДОПИТА

200 г хељдиног брашна
200 г пшеничног брашна
воде колико је потребно за ређе тесто
300 г сира
100 г кајмака
200 мл уља
300 мл млека
6 јаја

У помешано хељдино и пшенично брашно додати 2 јајета и уз додавање воде направити масу као за палачинке. Испећи палачинке на уљу, а затим филовати смесом направљеном од сира, кајмака и 2 јајета и сложити у подмазану посуду за печење. Тако добијену питу прелити масом од млека и преостала 2 јајета и пећи 20 минута на температури од 180°C. Хељдопиту служити топлу са киселим млеком или павлаком.

ПОЖЕГА

за 8 особа

ПИТА САВИЈАЧА ОД СИРА

750 г брашна
500 мл млаке воде
350 г сира
2 јајета
100 мл уља
со

У посуду ставити брашно заједно са сољу, додати воду и све руком fino изједначити. Поделити тесто на 3 дела. Сваки део премазати уљем. Покрити крпом и оставити да одстоји око 15 минута. Сто посути брашном и тесто добро изградити. Кад тесто поново одстоји, направити надев од сира и јаја, све сјединити и, по потреби, ако сир није слан, додати соли. Ставити већи чаршав на сто, посути га брашном и тесто развличити оклагијом или рукама док се не добије танка, прозачна кора. Преко коре стављати надев и помоћу чаршава увити тесто у ролат. Подмазати округли плех и ставити кору увијену у круг. Пећи на 220°C док кора не порумени. Кад је пита готова, извадити је из пећнице и попрскати водом да би била мекша.





суботица

за 4 особе

приснац

Тесто:

400 г брашна

200 мл воде

кашичица соли

100 г масти

Надев:

млади сир

со по потреби

Замесити тесто од брашна, соли и воде. Кад се тесто мало одмори премазати га умућеном машћу и развити танке коре. Коре филовати младим сиром који се посоли по укусу, затим их увијати и ређати у подмазану тепсију. Приснац премазати машћу и ставити да се пече.

владичин хан

за 6 особа

пропећ

800 г меког брашна

200 г отопљене свињске масти

2-3 јајета

400 г домаћег сира

мало воде

мало уља

2 кашичице соли

У брашно додати кашичицу соли, мало уља и млаку воду. Добро умесити док тесто не постане уједначено и глатко. Оставити да одстоји сат времена. За то време направити смесу од измрвљеног сира и јаја. Тесто развући у велику правоугаону кору коју треба попрскати претходно отопљеном свињском машћу. Кору преклопити с обе стране (леве и десне), затим још једном, али с горње и доње стране, и попрскати машћу. Потребно је да тесто тако преклопљено одстоји 15 минута након чега ћете га развући у жељени облик, ставити у претходно подмазани плех и развући још мало тако да прелази преко ивица плеха. Кору поново попрскати, ставити надев од сира и јаја, преклопити са стране и пећи 20 минута на температури од 250°C. Кад се пита испече, попрскати је мало водом, покрити кухињском крпом и оставити тако десетак минута да пита омекша.

МИОНИЦА

за 8 особа

слана коло пита

За кору:

400 г домаћег брашна

300 мл сурутке

кашичица соли

За надев:

1 кг сира

250 г зрелог кајмака

6 целих јаја

200 мл млека

200 мл киселе воде

1/2 прашка за пециво

кашичица соли

Кора: помешати посољену сурутку са брашном, умесити тесто па на столу развити велику танку кору. Крајеви коре се одстране јер су дебљи, а кора се попрска топлом машћу и на њу се ставља топла маса.

Маса: сјединити сир, зрели кајмак, јаја, млеко, киселу воду, прашак за пециво и со. Велика кора се сече на веће правоугаонике који се мажу припремљеном масом и увијају у ролат, па стављају укруг у округлу тепсију (почев од средине тепсије). По врху све премазати са два умућена јајета. Пећи у пећници на 200°C.

ВОЖДОВАЦ - БЕОГРАД

за 12 особа

увијуша

3 јајета

1 кг мешавине интегралног и белог брашна

20 г свежег квасца

450 г сира

30 мл уља

500 мл воде

кашика шећера

кашика соли

КИКИНДА

за 10 особа

банатска штрудла са сиром

За тесто:

1 кг брашна

2 паковања квасца

2 кашичице шећера

250 мл млека

2 жуманцета

50 г маргарина

250 мл воде

1 кашичица соли

За надев:

400 г кремастог сира

2 јајета

мало соли

Млеко са шећером благо загрејати, па додати квасац и сачекати да надође. Са осталим састојцима (брашно, жуманца, со, вода, маргарин) помешати надошли квасац и умесити глатко тесто. Оставити 45 минута да надође. За то време припремити надев: одвојити жуманца од беланаца. Жуманца полако умешати у сир, а беланца пенасто улупати, па и њих додати и лагано помешати са сиром. Надев поделити на четири дела. Надошло тесто такође поделити на четири једнака дела. Сваки део развући тако да буде дебљине 1–2 цм, филовати надевом и увити у штрудле. Ставити их у добро подмазан плех и оставити да одстоје 45–60 минута на собној температури. Тесто пре печења премазати жуманцетом. Пећи 20–30 минута на температури од 220°C.

У посуди кашиком размутити квасац, шећер, воду и мало брашна. Кад ускисне, додати јаја, преостало брашно, уље, сир и со. Састојке умесити руком и оставити тесто да одстоји. Затим га поделити на 3 дела и сваки развући оклагијом. Сваку кору уролати у ролат и поређати их у тепсију у облику пужа. Тесто премазати уљем и оставити да се удвостручи. Пећи на 200°C око 40 минута. Јести уз кисело млеко.

НИШ

за 4 особе

домаћи нишки бурек

500 г меког брашна

1 кашичица соли

300 мл воде

100 г масти

100 мл уља

500 г сира

Маст и уље истопити на веома слабој ватри. Од брашна, соли и воде умесити глатко тесто и поделити га на 5 јуфки. Сваку растањити на величину пречника шерпице и стављати у масноћу. Тесто треба да је са свих страна у масноћи. Оставити га да одстоји пола сата. Вадити јуфке, једну по једну, на добро намашћен сто, длановима их растањити тако да добију облик круга пречника око 30 цм, затим их полако подизати и повлачити крајеве теста, идући укруг, све док не почне да се цепа. На центар развучене коре ставити сир, отприлике четвртину количине, нефилване делове коре преклапати преко филованог дела тако да се добије пакетић нешто мањи од пречника плеха у којем ће се пећи. Склонити са стране. Развући другу кору, на средину ставити сир, потом прву јуфку са сиром и преклопити на исти начин. Сваки пут на развучену кору ставите претходно умотане јуфке. На пету кору не мора да се ставља надев. Склопљен бурек пажљиво пребацити у округли плех пречника 25 цм и пећи на температури средње јачине око 40 минута, или док се не осети интензиван мирис а корица не добије лепу румену боју. Испечен бурек преврнути, да равнија страна дође горе, и сећи на четвртине.



зрењанин



прпећ

Тесто:
400 г брашна
квасац
200 мл воде
мало соли
1 кашичица шећера
Надев:
4 јајета
300 г сира

Помешати квасац са мало шећера, кашиком брашна и шољicom млаке воде. После 10 минута умешати га у брашно и воду. Добро умесити тесто, оставити да одстоји, потом развити што тању кору мало већу од плеха и добро је намазати машћу. Надев: сјединити јаја и сир. Кору ставити у плех тако да виси преко рубова, премазати је надевом, вишак коре превити у тепсију и направити руб. Средина остаје отворена. Оставити да одстоји пола сата и затим пећи 45 минута.

вршац



банатска савијача

300 мл воде
1 кашичица соли
500 г брашна
4 супене кашике масти
Надев:
300 г пуномасног крављег сира
2 јајета
свињска маст

У воду ставити кашичицу соли, додати брашно и маст и замесити тесто, додајући још брашна, али тако да тесто буде више меко него тврдо. Тесто поделити на два дела и сваки део развући оклагијом, колико може. Две до три кашике масти отопити у шерпици и куварском четкицом премазати преко развијеног теста, а затим га увити у ролну. Добиће се две ролне које се секу на „ваљке“ дуге око 5 цм. Припремити надев: сир изгњечити виљушком и добро сјединити са јајима, мешати док се не направи хомогена смеша. Узимати један по један „ваљак“ развући га оклагијом у мањи круг и премазати са по једном кашичицом надева од сира. Затим сваки преклопити на пола, а крајеве стиснути прстима како надев током печења не би исцурio. У већој шерпи загрејати свињску маст. Стављати савијаче у шерпу усправно, пре печења их мало растегнути, али не превише да не пукну. Пећи их док не порумене.

зрењанин



зрењанинска штрудла са сиром

Тесто:
1 кг меког белог брашна
400 мл млаког млека
200 мл млаке воде
100 мл уља
2 јајета
1 коцка квасца
1 кашичица шећера
1 кашичица соли
Надев:
500 г швапског (сремског) сира
3 јајета

У млако млеко ставити кашичицу шећера да се отопи, додати измрвљени квасац и оставити на топлом месту да „проради“. У већој посуди за мешање измешати брашно и со. Направити удубљење у средини и у њега сипати јаја и млеко са квасцем, постепено додајући брашно са стране, уз доливање млаке воде. Тесто надаље месити рукама све док не почне да се одваја од дна посуде. Оставити га покривено крпом на топлом месту око сат времена или док не удвостручи запремину. За то време направити надев: одвојити жуманца од беланаца, жуманца умешати у сир, а беланца умутити, па их лагано сјединити са сиром. Надев поделити на 4 дела. Премесити тесто и поделити га у 4 јуфке. Растањити јуфку на дебљину од 0,5 цм и филовати. Кад се нафилују, коре смотати као ролат једну по једну, поређати у подмазан плех, премазати умућеним јајетом, оставити мало да нарасту и пећи око 45 минута, односно док не добије лепу златножуту боју.

разне пите и топла предјела

сјеница

за 8 особа

пита котурача са зељем

Тесто:

1,5 кг брашна

1 кашичица соли

воде колико је потребно

100 г маслаца

100 мл уља

Надев:

1 кг зеља

200 г младог сјеничког сира

250 мл киселе павлаке

3 јајета

со

За јуфку: брашно са кашичицом соли и водом замесити тврдо као за хлеб и пустити да одстоји један сат.

Ичија (надев): сјединити зеље (претходно очишћено, исецкано и посољено), сир, киселу павлаку, јаја, и посолити по потреби.

За развијање јуфке: 100 г маслаца, 100 г уља ставити да заједно проври. Јуфку развлачити оклагијом на округлом столу док се не уједначи по средини и крајевима. Целу је намастити и наставити развлачење рукама док тесто не почне да пуца. Затим нанети ичију свуда около ивице јуфке и савијати је док се не дође до средине. Онда је исећи на пола и савијати у подмазаном плеху. Ставити у загрејану пећницу и пећи око 30 минута на 180–200°C. Када је пита испечена, попрскати је хладном водом и прекрити памучном салветом да одстоји 15 минута. После тога пита је спремна за сервирање.

мионица

за 6 особа

зељанице

За кору:

600 г домаћег брашна

120 мл сурутке

вода по потреби

со

За надев:

1 главица црног лука

200 г спанаћа

200 г зеља

200 г коприве

600 г крављег сира

9 целих јаја

200 мл млека

200 мл киселе воде

3 кашике уља

Кора: помешати брашно са сурутком, додати соли и воде колико је потребно да се направи гушће тесто. Тесто оклагијом развући што је могуће тање, па коре сећи на троуглове и пећи у тигању или на плотни. Надев: обарити спанаћ, зеље и коприву, процедити и издинстати са сецканом главицом црног лука. У то додати сир, 7 јаја, млеко и киселу воду и све добро промешати. Коре ређати у науљен плех, а преко њих надев, па поново ред кора, па преко њих надев. Последњу кору премазати са мало надева и 2 цела јајета. Пећи у врућој пећници и када је печено, попрскати са мало киселе воде. Поклопити да горња кора омекша и сећи на коцке.



баница са спанаћем

За коре:

1 кг просејаног брашна

500 мл млаке воде

прстохват свежег квасца

200 г свињске масти за

премазивање кора

За надев:

500 г спанаћа

100 мл уља

со

250 г уситњеног сира

3 јајета

150 г киселе павлаке

2-3 кашике брашна

Замесити тесто од припремљеног брашна, кашичице соли, воде и квасца (тесто треба да буде средње тврдоће). Поделити га на два дела, од којих један треба да буде нешто већи од другог. Тесто премазати уљем и оставити да одстоји 50-60 минута. Развући кору оклагијом трудећи се да буде што тања. Премазати машћу и исећи зракасто у више делова. Сваки део поново исећи на два дела, премазати машћу и ређати на средину коре (један део преко другог као за салчиће). Поступак поновити и са другом кором. Већу кору развући и ставити у већу подмазану тепсију. Потребно је кору развући не само на дно тепсије, него и по ивицама.

Надев: спанаћ очистити и ситно исећи, посолити, добро изгњечити и исцедити течност. У масу додати сир, јаја, павлаку, уље и брашно. Све измешати и сипати на већ постављену кору (смесу распоредити равномерно преко целе коре). Другу кору развући и ставити преко масе. Спојити ивице виљушком, исећи на коцке, прелити масноћом и пећи 15 минута на 250°C, па смањити на 150-200°C. Укупно време печења је 45 минута.





димитровград

за 5 особа

зеļњаник – баница од зеља и сира

500 г белог брашна и
око 150 г брашна за развијање
кора
1 кашичица соли
1 јаје
300 мл топле воде
200 г старог овчијег сира
100 мл киселог млека
300 г ливадског зеља
5–6 кашика масти
1 кашика масти за премазивање

Просејати 500 г брашна, посолити га, додати јаје и воду, па замесити глатко тесто. Покрити га памучном крпом и оставити на топлом месту око 10 минута. Затим тесто поделити на осам делова и сваки комад премесити, уз додавање брашна по потреби. Добијене јуфкице оставити на побрашњављеној површини и покрити их како се не би сушили. Сваку јуфку fino разваљати оклагијом, уз обавезно посипање брашном. Развијену јуфку ставити на чист, брашном посут, чаршав и прекрити како се не би сушила. Исецкано зеље пропржити на уљу, издробити сир (старији, преврели, никако млади) и сјединити са зељем и киселим млеком. Маст истопити и оставити на топлом месту (ово је важно јер маст мора бити топла све време док се развлаче коре). Развијену кору намотати на оклагију па је пренети на радну површину. Посути је (или премазати четкицом) са 2–3 супене кашике отопљене масти, а затим на кору нанети смесу са зељем и сиром и уротати је. Прву нафиловану кору умотати укруг, па је ставити на средину подмашћеног плеха или тепсије. Остале нафиловане коре ређати око ње, укруг, стављајући једну до друге. Крај једне коре потребно је повезати са почетком друге, и тако редом. Припремљен зељаник премазати остатком топле масти и пећи 30–40 минута у пећници загрејаној на 220°C. Потребно је да се ивице одвајају од плеха и да баница добије златну боју. Печен зељаник извадити из рерне, врућ сервирати, уз кисело млеко или јогурт. Зељаник се не сече ножем, већ се ломи.

рековац

за 6 особе

купусник

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

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

власотинце

за 4 особе

кромпируша

600 г готових дебелих кора
600 г кромпира
1 већи празилук
150 мл уља
100 мл киселе воде
со
бибер

Кромпир ољуштити и изрендати на крупно, па га оставити да се оцеди. Празиљук, и бели и зелени део, ситно исецкати и пропржити на уљу. Додати и изрендан кромпир и врло кратко га заједно са луком пирјанити, додати со и бар 2 кашике бибера. Узети 2 коре, попрскати их киселом водом и премазати са мало уља па преко нанети надев од кромпира. Коре затим урولاتи и ставити у плех. Поступак поновити и са осталим корама и надевом. Уролане коре послати у науљен плех једну до друге и пећи их 35 минута на 200°C.



трговиште

за 5 особа

пита од коприве

500 г брашна
со
20 г квасца
300 мл топле воде
600 г свежих коприва
3–4 јајета
200 г кукурузног брашна
100 мл уља
100 г свињске масти
100 г суве сланине

Замесити брашно, квасац и со са топлем водом и оставити да одстоји 15–20 минута. Од тог теста направити 12 лоптица (јуфки), затим појединачно сваку лоптицу растањити и намазати са по мало масти, и тако растањене поређати њих 9 једну на другу, а 3 оставити посебно. Младе листове коприве опрати, исецкати и у њих додати јаја, кукурузно брашно, по потреби и бело брашно, уље и мало масти, па све то измешати. Растањити 9 наређаних лоптица и ставити у науљен плех или тепсију, преко сипати надев од коприва, затим додати растањене или расукане преостале 3 лоптице теста које се увијају на крајевима у тепсији. На површини теста направити рупице и ставити на комадиће сечену суву сланину, па пећи пола сата на температури од 180°C.

пирот

за 4 особе

пита од спанаћа

500 г спанаћа
500 г крављег сира
3 јајета
600 г дебљих кора за питу
100 мл уља

Ситно исећи опран и оцеђен спанаћ, посолити га и добро изгњечити. Додати му виљушком измрвљени сир и добро умућена јаја. Коре расподелити и филовати мешавином сира и спанаћа, а затим их ређати у четвртасти плех. Сваку кору пре филовања попрскати уљем. Пећи на умереној ватри.

бела паланка

за 5 особа

сукана баница са свежим купусом

500 г пшеничног брашна
млевеног у воденици
300 мл хладне воде
1 кашичица соли
1 кг ситно сецканог свежег купуса
4 струка ситно сецканог празилука
4 кашике уља

Замесити тврдо тесто од брашна, воде и соли, па га оставити да одстоји пола сата. Затим тесто поделити на 15 лоптица (јуфки). Од сваке лоптице направити мању лепињицу, намазати је уљем, посути брашном и спајати по три лепињице. Покрити крпом и оставити да се одморе око 1 сат. Потом оклагијом сукати (развијати) коре. У међувремену припремити надев од купуса: на уљу испржити ситно сецкани купус, посолити га и додати ситно сецкани празилук и добро упржити. Охладити надев, поделити га на 5 делова и надевати сукане коре. Коре увијати у ролат и ређати у поуљену тепсију. Одозго мало попрскати уљем и пећи у пећници загрејаној на 250°C док не порумени.

шид

за 12 особа

пита са кромпиром

1 кг кромпира
уље
800 г брашна
3 дл воде
со и бибер

Умесити тесто од брашна и топле воде и додати мало соли. Оставити да одстоји 45 минута, потом га развући у танку кору, премазати уљем и филовати кромпиром који смо нарендали и мало продинтали на уљу, па зачинили сољу и бибером. Питу пренети у подмазан плех и пећи око 20 минута на 200°C.

александровац



пита с месом

500 г готових дебелих кора
500 г јунећег млевеног меса
500 г црног лука
300-350 мл говеђе супе (може и од коцке)
уље
бибер

На уљу пропржити, да порумени, ситно сецкан црни лук, па на њему пропржити месо, али не предуго – само колико је потребно да промени боју. Богато зачинити бибером, али не солити, јер је супа слана. Коре ређати у уљем подмазан плех, а сваку другу прскати уљем и супом. После сваких неколико кора стављати фил и заливати га са по неколико кашика супе. Последњу кору премазати уљем и попрскати са мало супе. Пећи док не порумени.

шабац

јука

1 л воде
со
500 мл млека
4 јајета
мало уља
500 г брашна
1 кашичица соли
воде за чвршће тесто

Од брашна, соли и воде замесити чвршће тесто. Оставити га десетак минута да се одмори, па га развући и сећи на мање комаде. Испећи их кратко на плотни, а затим исећи на дебље резанце. За јуку у литар посољене воде додати мало уља, сачекати да проври, па додати препечене резанце. Кувати десетак минута док не омекшају, додати млеко и кад поново проври, прелити са 4 умућена јајета. Посолити по укусу, промешати и сервирати.





ТУТИН

за 8 особа

мантије

Тесто:

700 г брашна

1,5 кашика соли

400 мл воде

Надев:

40 г маслаца

150 г црног лука

500 г телећег млевеног меса

2 кашике соли

За коре:

125 г растопљеног маслаца

У великој посуди помешати брашно, со и воду па замесити мекано тесто. Посуду прекрити кухињском крпом и пустити да одстоји 30 минута. У тигањ ставити маслац и загрејати га на ватри док се не растопи. Додати ситно исецкан лук и на средњој ватри га пропржити 4-5 минута док не постане стакласт. Додати месо и со, па оставити да се крчка док вода коју је месо пустило не испари. Крчкати месо још 2-3 минута, одложити га са стране и оставити да се охлади. Тесто разваљати на побрашњеној подлози, поделити га на 8 једнаких куглица, премазати сваку растопљеним маслацем и оставити их да одстоје око 20 минута. Сваку куглицу растањити оклагијом, па је рукама лагано развући тако да се од ње добије једна кора танко вученог теста (димензије отприлике 50 са 70 цм). Када је прва кора развучена, намазати је растопљеним маслацем, па на њу положити другу кору. Поступак понављати док се све коре не потроше. Добијену кору изрезати на 15 једнаких квадрата величине 4 са 4 цм, по којима се равномерно распореди припремљено месо. Пуњене квадратиће пресавити тако да се споје дијагонални рубови, па спојену страну окренути надоле и ређати их у маслацем премазану тепсију пречника 32 цм. Када се тепсија попуни, премазати их растопљеним маслацем и ставити у претходно загрејану пећницу на 230°C, па смањити на 180°C и пећи око 35 минута. Мантије су печене када упију маслац који се разлива приликом печења. Пазити да не изгоре! Послужити их топле уз јогурт или киселу павлаку. Мантије се могу направити дан раније и оставити у фрижидеру, па их пећи сутрадан, а погодне су и за замрзавање. Приликом одмрзавања треба их оставити да се полако одмрзну на собној температури.

зрењанин



кљукуша

Тесто:

500 г брашна

квасац

250 мл воде

250 мл млека

2 јајета

Надев:

500 мл уља

250 мл киселе павлаке

3 чена белог лука

3 кашике воде

Умесити тесто и оставити да ускисне. У подмазан плексипати масу и испећи. Надев: уље, павлаку, згњечене ченове белог лука и воду ставити да проври. Испечено тесто пресећи по средини тако да се добију два дела, као две коре, између којих се стави надев.

врање



самса – врањска пита

500 г брашна

око 300 мл воде

кашичица соли

кашичица шећера

1/2 паковања квасца

свињска маст

2–3 чаше киселог млека

4 чена белог лука

У мањој посуди помешати кафену шољицу воде, кашичицу шећера, кашику брашна и квасац. Кад квасац надође, помешати га са брашном и водом. Умесити тесто (средње меко). Поделити на 9 лоптица (кравајчића). Развити сваку лоптицу величине тацне. Сваку мазати машћу и спајати по 3 лоптице, тако да се добију 3 коре. Сваку кору развући (што тање) у пречнику око 1 метра. Попрскати топљеном машћу, побрашнити и преклапати кору до дебљине око 2 цм. Сећи ромбове и ређати у намашћену тепсију. Одозго попрскати поново машћу. Пећи око 30 минута на 200°C. Када је пита готова, врућу прелити смесом од киселог млека, насецканог белог лука и мало соли.

власотинце



хлебна пита с ајваром – ајваруша

800 г старог хлеба

150 мл киселе воде

150 г киселе павлаке

200 г ситног сира

4 јајета

150 мл јогурта

150 мл уља

30 г маслаца

8 кашика ајвара

со

бибер

мешавина зачина

кашика суве мајчине душице

млвена паприка

Умутити јаја, додати со и мајчину душицу, па уз непрекидно мешање додати јогурт, минералну воду, ситан сир и бибер. Хлеб исећи на коцке и додати у смесу са јајима. Измешати па изручити половину смесе у науљену и побрашњену ватросталну посуду. Одозго премазати ајваром и сипати остатак смесе са хлебом. Маслац исећи на листове па га распоредити по пити. Пећи у загрејаној пећници око 40 минута. Печену питу исећи на коцке па на сваку коцку одозго нанети кашичицу киселе павлаке и посути млвеном паприком.

бољевац

за 4 особе

влашке плашенте

1 кг брашна
500 мл топле воде
40 г квасца
1 кашичица соли
1 кашичица шећера
5 јаја
350 г сира
500 мл свињске масти или
уља за пржење

У чинију просејати брашно. У млакој води размутити квасац са додатком шећера и соли, па оставити да квасац надохне. Надохли квасац сипати у чинију са брашном и замесити тесто. Оставити на топлим месту да нарасте и удвостручи масу, око сат времена. У посебном суду измрвити сир, додати јаја, па све сјединити и изгњечити виљушком. Надохло тесто изручити на радни сто посут брашном и мало премесити. Од теста одвајати мање комаде, од ове количине биће их око 15, и сваки оклагијом растањити у круг неких 3–4 мм дебљине и пречника око 30 цм. На растањено тесто ставити 2 кашике масе од јаја и сира и равномерно премазати. Крајеве теста савијати ка средини, а у средини (центру) направити рупу и тако формирати плашенту. Пећи на загрејаној масноћи док лепо не порумени. Када је једна страна испечена, лагано је окренути па испећи и другу страну. Пржене плашенте служити уз кисело млеко или јогурт, као топло предјело или оброк за доручак. Послужити тако да страна са отвором буде с горње стране као цвет.

параћин

за 8 особа

пита са празилуком и пиринчем

200 г брашна
80 г маргарина
3 кашике млека
5–6 кашика хладне воде
3 кашике уља
100 г пиринча
3 мања струка празилука
1 кашика парадајз-пиреа
3 кашике струганог сира
со
бибер

Замесити тесто од брашна, размекшаног маргарина, млека, соли и хладне воде. Ставити на хладно место да одстоји сат времена. Скувати пиринач у посољеној води. Празиљук очистити, опрати и исецкати бели део. Припрема надева: на уљу динстати исецкан бели део празилука, а кад омекша, додати обарен и оцеђен пиринач, парадајз-пире и изрендан сир, посолити и побиберити. Потом две трећине теста растањити у танку кору, па њом обложити дно и странице тепсије. Преко ставити надев, а потом преосталу количину теста. У загрејаној пећници пећи питу око 40 минута на 180°C. Служити топлу уз јогурт.

шид

за 10 особа

бели ролат

За кору:
5 јаја
130 г брашна
со
1 кашика домаћег ајвара
мало прашка за пециво
За надев:
250 г кајмака
250 г ситног сира
400 г шунке исечене на листиће

Умутити јаја (прво беланца, па додавати жуманца и још умутити), додати со, брашно и ајвар. Пећи кору у подмазаном плеху 15 минута на 200°C. Када је испечена, ставити је на кухињску крпу и увити да се добије ролат. Кад се охлади, филовати смесом од сира и кајмака и по њој ређати листиће шунке. Уролати и оставити на хладном да се стегне.

проја и качамак

уб

за 4 особе

проја

500 г кукурузног брашна

1 јаје

3 кашике масти

мало соли

1,2 л млаке воде

Замешати тесто од кукурузног брашна, јајета, мале кашике масти и мало соли са водом. Тесто не сме бити густо, већ такво да се сипањем у плех само разлије по њему. Овако припремљена проја пече се танко и са што више коре. Тепсија (плех) подмаже се машћу и поспе брашном. Тесто се ставља у претходно загрејану пећницу и пече на 200°C. Када се проја испече и порумени, извади се из рерне и премаже танким слојем масти. Када мало одстоји, исече се и служи топла.

таџин хан

за 4 особе

проја гологлавка

500 г белог пројиног брашна

1/2 кашичице соли

1/2 коцке квасца

мало парче сира

вода по потреби

2 кашике уља

Све састојке измешати, додати измрвљен сир и воду пазећи да смеша не буде сувише густа. Ставити у већи плех да би проја била танка и ставити да се пече у већ загрејаној пећници.



пирот

за 4 особе

проја са чварцима

300 г белог кукурузног брашна

200 мл млека

2 јајета

300 г млевених чварака

2 кашике масти

со

прашак за пециво

Замесити мекше тесто од шоље млека, јаја, млевених чварака, масти, мало соли, прашка за пециво и белог кукурузног брашна. Тесто, које не сме да буде густо, сипати у науљену тепсију или плех. Испећи у јаче загрејаној пећници на око 250°C. Служити одмах, са сиром.

сврљиг

за 5 особа

домаћа проја копривњак

500 г коприве

5 јаја

200 г домаћег сврљишког сира (велије)

100 мл уља

200 мл млека

300 г белог кукурузног брашна по потреби

Коприву кратко прокувати, процедити и грубо исецкати. Помешати је са умућеним јајима, уљем, издробљеним сиром, млеком, сољу и кукурузним брашном. Добро замесити и ставити да се пече. Проја се служи топла са киселим млеком.





пожаревац

за 6 особа

проја зељаница

400 г кукурузног брашна

4 јајета

100 г масти

300 г тврдог сира

300 г зеља

со

вода по потреби

Замесити тесто од кукурузног брашна са јајима, свом количином масти и сиром. Зеље (а може и спанаћ) опрати и исецкати, па додати тесту. Посолити, добро промешати и ставити тесто у намашћену тепсију. Пећи док корица не добије златну боју.

медвеђа

за 6 особа

качамак

500 г грубог кукурузног белог брашна

со

2 кашичице уља

1,5 л воде

У дубљу шерпу или лонац са кључалом водом сипати кукурузно брашно. Потом окренути варјачу наопако и направити рупу до дна у средишњем делу брашна. Додати со преко брашна и мало уља. Кувати на умерено јакој температури око 30 минута. Повремено треба варјачом одржавати рупу на средини теста да се не запуши. Водити рачуна да у посуди има довољно воде која се постепено претвара у кашу. Ако је буде превише, не мари, јер се може излити у тањир. Не ваља ако је воде премало. Када је кување готово, потребно је добро и брзо измешати садржај у посуди, тако да се све сједини. За качамак користити право, бело кукурузно брашно. Овако направљен качамак је најлепши са јогуртом, али добро иде и уз кајмак, сир и пршут. Може се послужити и са прженом сланином, чварцима, прженим паприкама, као и уз јела с месом.

НЕГОТИН

за 4 особе

мамаљига

500 г кукурузног брашна

2 л воде

За припрему овог качамака неопходан је котлић. На отвореној ватри (или на плотни шпорета) у котлић се налије вода и кува док не проври. У воду се дода половина брашна и добро умути дрвеном варјачом док се маса не изједначи и буде без грудвица. Потом додати преостало брашно и кувати 10–15 минута. Качамак непрестано мешати док маса не почне да се одваја од суда. Када је качамак скуван, изручити га на даску за качамак. Служити уз сир и печено димљено месо.

бела паланка

за 6 особа

качамак са сиром и вртком

800 г кукурузног брашна

1,5 л воде

1 кашичица соли

200 г тврдог сира

4-5 сувих паприка вртки

3 кашике свињске масти

Угрејати воду и со у коју је додата свињска маст. Кад вода почне да струји, смањити јачину, додати кукурузно брашно стално мешајући и скувати качамак. Качамак је готов кад почне да се одваја од варјаче (после тридесетак минута). Разлити га у тепсију или преврнути на дрвену даску, а по њему посути измрвљени сир и уситњену, на плотни кратко печену вртку. Све то залити добро угрејаном масноћом. Служити док је топло.

димитровград

за 5 особа

посипан качамак

1 кг кукурузног жутог брашна

400 г овчијег сира

200 г маслаца

1,5 л воде

со

У посуду за кување налити воду, додати со и ставити на ватру. Кад вода прокључа, додати кукурузно брашно, али не мешати већ оставити брашно да се кува најмање двадесетак минута. После тога посуду скинути с ватре, одлити мало воде и промешати брашно са остатком воде, мешати све док смеша не постане густа и златножута. Смесу сипати на равну површину и исећи на кришке. Ватросталну посуду подмазати маслацем и поређати по дну кришке качамака, преко тога посути измрвљени сир, па прелити истопљеним маслацем, затим поново поређати кришке качамака, сир и маслац. Одозго ставити остатак качамака, прелити целу смешу преосталим маслацем и ставити у рерну да се запече. Пећи у рерни док качамак не добије корицу и златножуту боју.



лебане

за 12 особа

мамурузница

600 г кукурузног брашна
200 мл млека
200 г кајмака
350 мл воде
со
150 г сланине
60 г масти

Замесити тесто од кукурузног брашна са млеком и домаћим кајмаком, додати со, па добро измешати и налити у помашћену тепсију. Док се тесто пече, на тигању пропржити комадиће сланине. Када се тесто запече, прелити парчићима сланине и масноћом из тигања и вратити у пећницу да се допече.

мајданпек

за 4 особе

качамак са прженим месом из саламуре

450 г кукурузног брашна
100 г масти
1 л воде
600 г свињског меса
400 г црног лука
400 г паприке
200 г парадајза

Масније свињско месо од бута исећи на мање комаде и посолити, промешати и оставити да одстоји 2-3 дана. У тигању загрејати маст, па онда ставити месо да се пржи. Кад месо порумени, додати ситно сецкани црни лук, сецкане паприке и парадајз и све добро упржити. У међувремену, у тучану посуду ставити воду да проври; кад вода прокључа, сипати помало кукурузног белог брашна па размутити справом која се зове мтка (дрвена кашика са унакрсним дашчицама). Поклопити посуду па оставити даври око 10 минута, додати брашно по потреби и мешати дрвеном варјачом док се не згусне и не одвоји од посуде. Качамак је готов кад се осети мирис печеног кукуруза. Качамак истрести у тепсију, а преко ставити месо са поврћем.

прибој

за 6 особа

цицвара

1 л воде
500 г кукурузног брашна
300 г кајмака
3-4 кашике свињске масти
3 јајета
со

Ставити воду да прокључа па у њу сипати маст и со и уз брзо мешање додати кукурузно брашно да се не би стварале грудвице. Потом додати кајмак. Наставити мешање и када маст почне да излази на површину цицваре, а препознаје се тако што се ствара фини сјајни слој на површини цицваре, а цицвара се лагано кашиком одваја од дна. Склонити са ватре, додати јаја и промешати. Вратити на ватру и уз непрестано мешање кувати још 5 минута.

књажевац

за 4 особе

дзипа

80 г масти
200 г кукурузног брашна
200 г сира
1 л воде
со
свињска маст за преливање

У шерпу се сипа маст и на њој се пропржи кукурузно брашно. Затим се налије вода, али не све одједном. Вода се долива колико тесто „тражи“, то јест сипа се око 100-200 мл и непрестано меша и укувава, па опет додаје отприлике иста количина воде и тако понављати док се не оцени да је дзипа скувана. На крају у дзипу умешати сир. Посебно загрејати маст и прелити дзипу. Када је јело готово, требало би да буде гушће него тесто за палачинке, али ређе од качамака. Ово јело спрема се током целе године у селима на Старој планини. У пролеће домаћице током пржења брашна додају или мало коприва или перца од младог црног лука.

мионица

за 4 особе

мекике

400 г брашна
2 јајета
један мали квасац
100 мл млека
100 мл воде
кашичица шећера
мало соли
200 мл уља

Издробити квасац у млеку са кашичицом шећера и 4 кашике брашна. Када квасац надође, додати остало брашно, јаја и воду. Добро умесити тесто варјачом и оставити да надође. Већом кашиком вадити тесто и спуштати у врело уље. Пржити са обе стране док не порумени.

беочин

за 4 особе

уштипци

40 г свежег квасца
100 мл топле воде (за квасац)
прстохват шећера
400 г брашна
1 јаје
1 кашичица соли
250 мл воде
200 мл уља
со

Ставити квасац са прстохватом шећера и брашна у 100 мл топле воде и оставити на топлим месту да надође. У дубљу шерпу ставити једно јаје које је мало умућено виљушком, па му додати брашно, со, надошли квасац и 250 мл воде. Умутити виљушком само да се све повеже, око минут, и оставити шерпу, која би требало да је допола пуна (иначе ће прекипети), на топлим месту око 30 минута, да се тесто скоро удвостручи. На дубоком и врелом уљу пржити уштипке. Окретати их тек када је једна страна у потпуности печена. Ређати их на папирну салвету да се оцеде од сувишне масноће. По жељи може се нарендати тврдог сира.

јела од теста



бор

за 4 особе

уштипци од коприва

3 јајета
200 мл млека
250 г брашна
1 кашика соли
200 г масти
400 г коприве

Изабрати крупније (свеже) врхове младе коприве, добро их опрати под млазом текуће воде. Оставити да се оцеде и мало просуше. Умутити јаја, додати млеко и брашно (да тесто буде као за палачинке). У ту смесу умакати свеже коприве и пржити их на врелој масти са обе стране. Уштипке вадити решеткастом кашиком и пустити да се сувишна масноћа оцеди.

суботица

за 4 особе

лангош

600 г брашна
250–300 мл млека
25 г свежег квасац
2 кашичице соли
мало млаке воде
прстохват шећера
200 мл уља
300 мл павлаке или милерама

Угрејати млеко са мало шећера да буде млако, па у њега надробити квасац. Када квасац надође, излити га на брашно које смо претходно посолити. Замесити уз постепено додавање млаке воде. Тесто добро израдити па додати две кашике уља и поново добро измесити, да буде меко и глатко. Оставити на топлом месту сат времена. Када тесто нарасте, премесити још једном, развући на дебљину око 1 цм, па сећи на веће комаде. Прекрити крпом и оставити да одстоји још око 15 минута. Загрејати уље, сваки комад теста пре печења још мало развући прстима и пржити са сваке стране. Кад се испеку, лангоше стављати на салвету која ће упити вишак масноће. Премазати павлаком или милерамом.

србобран

за 4 особе

листићи

500 г брашна
1 јаје
кашичица соли
кашичица шећера
кашичица масти
1 кашика сирћета или ракије
250 мл воде

Направити тесто од наведених састојака и развити га дебљине 0,5 цм. Тесто сећи на правоугаонике средње величине и просећи их по средини. Листиће пећи на врелој масти док не порумене. Послужити са киселим млеком.

бач

за 10 особа

паорске погачице

1 кг брашна
250 г масти
мало соли
100 мл млека (за квасац)
мало шећера
1 квасац
млека колико је потребно да се замеси мекше тесто
2 кашике кајмака (милерама)
1 жуманце
1 јаје за премазивање

У брашно додати со и умешати маст. Квасац ставити да надође у млеку с мало шећера, па га сипати у брашно. Додати кајмак, жуманце и још мало млека, колико је потребно да би се замесило меко тесто. Растањити га на прст дебљине, одозго ножем урезати мрежу квадрата, па модлом вадити погачице. Поређати их у тепсију и премазати јајетом. Оставити их у тепсији да се мало одморе па их испећи.

зрењанин

за 4 особе

мутвара

2–3 јајета
1 кашичица соли
1 квасац
300 мл млека
100 мл јогурта
брашно
100 мл уља

У мало млека растопити квасац. Оставити по страни око 15 минута да квасац надође. За то време у посуду измутити јаја, додати преостало млеко, со, јогурт и уље, а потом квасац. Све то добро сјединити мутећи кулинарском жицом, затим додати брашна тек толико да се добије смеша гушћа него за палачинке. Оставити да одстоји око 40–60 минута. У тигању загрејати маст или уље и кашиком вадити тесто. Пећи их док не добију златножуту боју. Служити топло уз сир и кајмак.

панчево

за 8 | особа

погачице са чварцима

900 г брашна
1 квасац
500 мл млаке воде
200 мл киселе павлаке
100 мл уља
2 кашичице соли
1 кашичица шећера
300 г масти
300 г млевених чварака
1 жуманце

Воду угрејати да буде млака, а затим јој додати со и шећер. Потом умешати квасац и оставити неколико минута на топлом месту како би квасац нашоао. Брашно просејати, додати маст, киселу павлаку, воду са квасцем и уље, па од те смесе умесити тесто. Оставити га прекривено крпом да одстоји на топлом како би нарасло. Када се удвостручи, развити га оклагијом у круг, а затим премазати врелом водом. Потом пребацити један крај преко другог, поново премазати врелом водом и још једном пресавити тесто, па га премазати још једном. Оставити да одстоји, а у међувремену самлети чварке. Тесто поново оклагијом развити и преко њега посути чварке. Пресавити тесто попола и поново премазати чварцима. Поново пресавити и оставити да одстоји. Када се тесто мало одморило, поново развити оклагијом и вадити округлом модлом погачице. Сваку премазати жуманцем и пећи у загрејаној пећници око 20 минута док не порумене.



стара пазова

за 8 особа

словачке кифле

850 г брашна
500 мл млека
1 квасац
100 мл уља
2 кашичице соли
2 кашичице шећера
1 жуманце
кашичица сусама
кашичица кима

У мало млека потопити квасац и оставити да надође. У већу посуду ставити састојке (уље, со, шећер, остатак млека), додати квасац (потопљен у млеко) и на крају брашно. Све то добро умесити и оставити на топлоту да надође. Тесто развити оклагијом, надебљину малог прста, узети чашу са оштријим ивицама и правити кружиће од теста. Сваки тај кружић опет развити оклагијом у облику елипсе, и намазати га с мало уља. Тако намазане их увијати да добију облик кифлица. Измутити жуманце и сваку кифлицу премазати, мало посолити и по жељи посути сусамом, кимом или ољуштеним семенкама бундеве. Тепсију намазати уљем и слагати кифлице. Пећи на 200°C док не порумене.

бела паланка

за 8 особа

„пресне“ погачице

1 кг брашна
3 кашичице соли
2 кесице прашка за пециво
400–500 мл воде

Од наведених састојака замесити тесто и месити га док се не појаве пливкови. Тесто оставити да се одмара 15 минута, а затим поделити на лоптице величине већег јајета и од њих оклагијом правити погачице дебљине 1/2 цм. Запећи на плотни с обе стране, па ставити у врелу рерну и пећи 10 минута.

косјерић

за 12 особа

кифлице са сиром

500 г брашна
250 г сира
1 јаје
50 г квасца
1 шоља млаке воде
1 кашичица шећера
1 кашичица соли
250 г путера
сусам
150 г кима

Квасац добро размутити у шољи млаке воде, додати кашичицу соли, шећера и три кашике брашна, па оставити да надође (око 15 минута). У ту масу додати растопљени путер и све то ставити у посуду са брашном. Тесто замесити и током мешања додати помало воде да би било глатко и густо. Оставити на топлоту да надође. Када тесто надође, поново премесити, поделити у четири јуфке, сваку развући оклагијом, па поделити на по осам троуглова. На сваки троугао ставити надев од сира и беланцета. Правити кифле, премазати отопљеним путером или умућеним жуманцетом, посолити, по жељи посути кимом или сусамом и ставити у подмазану тепсију. Пећи око 30 минута на температури од 200°C.

србобран

за 4 особе

туринска ладњача

4 јајета
6 дл млека
1 кашичица соли
350 г брашна
100 г масти

Све састојке добро умутити како би се добила смеса гушћа него за палачинке. Смесу разлити у добро намашћену тепсију, затим прелити врелом машћу и пећи у добро загрејаној пећници да порумени. Служи се уз млеко или јогурт, уз сир или павлаку, за доручак или вечеру.

НОВИ КНЕЖЕВАЦ

за 6 особа

ладница

2 јајета
250 мл млека
400 г брашна
50 мл киселе воде
соли по укусу
100 г масти

Умутити све састојке и направити масу гушћу него за палачинке. Плех добро намазати уљем или машћу и ставити у претходно загрејану пећницу да се добро загреје. У врућу тепсију сипати сву масу и вратити у врелу пећницу да се пече. По жељи, пре печења на тесто се може сипати истопљена маст, додати сланина, кулен, сир и слично, а испод масе могу се ставити кришке кромпира. Послужити топло.

НОВИ БЕЧЕЈ

за 4 особе

тиска ладњача

1 кг кромпира
250 г брашна
4 јајета
250 мл млека
250 мл воде
6 кашика уља
2 кашичице соли
2 кашичице бибера
200 мл киселе павлаке

Помешати брашно са кашичицом соли, додати улупана јаја и све добро измешати полако додајући млеко и воду. Када се добије ретко тесто, као за палачинке, процедити га, а грудвице одстранити. Кромпир ољуштити, исећи га на колотове и зачинити сољу и бибером. Један слој кромпира поређати у подмазану посуду и прелити тестом да огрезне. Ставити други слој кромпира и опет прелити тестом. Понављати поступак док се све не утроши. Прелити уљем и пећи у пећници загрејаној на 200°C док кромпир не добије златножуту боју. Најбоље је ако има два реда кромпира. Послужити охлађено с киселом павлаком.



рашка



јуфка

500 мл воде
мало соли
2–3 кашике уља или једна кашика
масти
200 г јуфке (дебљи куповни
резанци или 4–5 кора за гибаницу)
100 мл млека

У шерпу сипати воду, уље и со да проври. Убацити јуфке и пустити их да кључају 5 минута. Не мешати. За то време јуфке ће омекшати. Додати кајмак и млеко и оставити да прокључа, а затим померити са ватре и служити.

суботица



тарана са кобасицом

250 г тарана тестенине
300 г сушене кобасице
1 главица црног лука
1 већи кромпир
1 кашика млевене слатке паприке
3 кашике уља
со
бибер

Динстати ситно исецкан црни лук, затим додати кромпир исечен на комаде средње величине и кобасицу исечену на танке колутове. Кад се мало продинста, долити воду, убацити тесто за тарану и додати млевену паприку, со и бибер. По потреби доливати воду и кувати уз стално мешање док се кромпир не скува и све лепо не згусне.

зрењанин



ташке са сиром

Тесто:
500 г оштрог брашна
3 јајета
мало соли
по потреби млаке воде
Надев:
200 г младог крављег сира
1 јаје
мало соли
За посипање:
уље
шоља мрвица

Замесити тврђе тесто од свих састојака. Поделити га у две јуфке и развити танку кору на побрашњеној радној површини. Направити надев од свих састојака. На једну кору, на једнаким размацима (око 5 цм), стављати по грудвицу надева и преклопити другом кором. Прстима притиснути око фила да се не би разлило при кувању. После 10 минута исећи ташке четвртастог облика кухињским точкићем, или обичним ножем. Кувати у кипућој посољеној води док не испливају на површину. Решеткастом кашиком водити их у цедиљку и добро испрати под млазом хладне воде. Сложити у загрејану чинију у којој ће бити сервиране. Посути их упрженим мрвицама.

ТРГОВИШТЕ



бареница

За тесто:

1 јаје

колико млека толико воде

мало парче квасца

кашичица соли

по потреби брашна

За фил:

1 јаје

по жељи сира

За тепсију:

2-3 кашике масти

Ставити квасац у топлу воду са мало шећера и брашна да се подигне. За то време смлачити млеко, не мерити ништа, није ни битно колико има млека, а колико воде. Све заједно сипати у ванглицу у којој је брашно са мало соли, не мора се мерити ни то јер тесто треба да буде баш ретко. Додати виљушком умућено јаје и варјачом све лепо сјединити, додајући мало воде или млека и брашна да смеша буде ретка (као гушћи јогурт). Ставити преко неког суда са врелом водом да се диже, спремити тепсију у којој ће се пећи бареница (лепша је кад је тања, зато је боља већа тепсија), ставити је на ринглу од шпорета и истопити маст (треба да има толико да прекрије дно и да плива по тепсији, значи не само да је подмазана) и сипати надошло тесто у тепсију. Кашиком мешати маст и тесто као да се пребацује маст преко теста док се лепо не сједини и преко ставити сир умућен са јајетом, мало и њега притиснути да уђе у тесто, тад укључити рерну на 180°C и чим се угреје, ставити да се пече. Печена је кад добије лепу карамел боју а ивице се одвоје од тепсије. Извадити је, прекрити крпом и сачекати да се мало прохлади.

ВАЉЕВО



стара ваљевска попара

500 г хлеба

3 кашике уља

мало соли

80 г кајмака

100 г сира

1 л воде

Воду посолити и ставити да прокључа. Док вода још није узаврела, исећи хлеб на комадиће, заједно са корицом која не сме да буде црна и препечена. Чим вода проври, спустити хлеб у њу, пустити да ври, али брзо мешати варјачом, нарочито по дну посуде. Тако кувати два до три минута да се попара згусне и хлеб се у њој готово изједначи. Склонити са шпорета, зачинити кајмаком и измешати. Сипати још врелу у чиније и посути иситњеним сиром.

ТИТЕЛ



туруш чуса

600 г тестенине

400 г крављег младог сира

200 г димљене сланине

со

У заврелој и посољеној води скувати домаћу тестенину (најбоље широке резанце, ручно мешене са јајима). Сланину исецкати на коцкице и пропржити. Скувано тесто оцедити, помешати са сланином, додати руком измрвљен сир и све заједно кратко пропржити. Ако је сланина димљена, сува, пазити при пржењу и не додавати много соли на тестенину.

алексинац

за 4 особе

бараница

500 г брашна
4 јајета
250 г старијег сира
100 мл млека
3 кашике масти
со по укусу
200 мл воде

Припремити ређе тесто од брашна, јаја, млека, сира и воде. У тепсији добро загрејати маст, повући са шпорета и уносити тесто кашику по кашику једну поред друге. Оставити да стоји око 15 минута, загрејати пећницу и пећи. Послужује се као топло предјело. Ово је стари рецепт наших бака.

бела паланка

за 6 особе

пењурије

500 г брашна
200 мл воде
комадић квасца (око 15 г)
со
200 мл уља
200 г тврдог сира
2 јајета

Квасац размутити у топлој води у коју се дода мало шећера и соли. Све то замесити с брашном у које се претходно дода мало уља. Када тесто надође, вадити по комад теста, растањити га, поуљити и на средину ставити по парче тврдог сира, скупити у лоптицу, сваку ставити у тепсију са доста уља и окренути. Лоптицама напунити тепсију. Када надођу, прелити умућеним јајима и измрвљеним сиром и пећи око 30 минута на 200°C. Служити уз кисело млеко или јогурт.

бојник

за 4 особе

флија – реденица

600 г брашна
5 јаја
1 л млаке воде
кесица прашка за пециво
200 г масти
300 г старог сира
со

Умутити јаја, додати топлу воду, брашно и со и направити смесу мало гушћу од смесе за палачинке. Угрејати тепсију, премазати је машћу, налити ред смесе и ставити у пећницу до самог горњег грејача. Кад се кора испече, премазати је машћу, посути с мало измрвљеног старог сира, па налити масу. Поступак понављати док се маса не утроши. Кад се последња кора испече, и њу посути мрвљеним сиром и пустити да се редница мало прохлади, па послужити. Флија се овако може пећи и испод сача.



слане палачинке

вршац



слана торта од палачинки

Смеса за палачинке:

- 2 јајета
 - 100 мл уља
 - соли на врх ножа
 - 2 шоље млека
 - 2 шоље воде
 - 250–300 г брашна (колико је потребно за печење мало дебљег теста)
- За филовање:
- 300 г крем-сира
 - 200 г павлаке
 - 200 г шунке
 - 2 црвене паприке
 - 100 г качкаваља
 - 100 г барених шампињона
 - 2 барена јајета
 - 100 г куваног кукуруза
 - 3 кисела краставца
 - 2 барене шаргарепе

Од састојака направити смесу и испећи мало дебље палачинке. Измешати крем-сир и једну павлаку. Сваку палачинку премазивати овим филлом, а на прву палачинку ставити шунку исечену на резанце, на другу сецкану црвену паприку, па редом рендани качкаваљ, шампињоне, барена јаја, кувани кукуруз, и на крају шунку. Преко последње палачинке ставити фил од крем-сира и павлаке, нарендати качкаваљ и украсити по жељи.

беочин



поховане палачинке с месом

Тесто за палачинке:

- 3 јајета
 - 250 г брашна
 - 500 мл млека
 - 2 кашике уља
 - мало соли
 - 250 мл киселе воде
- За надев:
- 400 г млевеног меса
 - 1 главица црног лука
 - со
 - бибер
 - кашика суве мајчине душице
 - мало уља
- За поховање:
- 2 кутлаче смесе за палачинке
 - хлебне мрвице (презле)
 - уље

Направити смесу за палачинке мешајући млеко, брашно, јаја, уље, со и киселу воду. Смеса треба да буде средње густине. Кутлачом сипати смесу у врућ тигањ с мало уља и пећи палачинке. Оставити две кутлаче смесе за касније. Продинстати сецкани лук и млевено месо на мало уља и посолити, ставити мајчину душицу и бибер. На палачинку ставити две кашике фила од меса, а онда савити палачинку с једне и с друге стране и урлати, слично као сарме. Нафиловати све палачинке и оставити их са стране. У тигањ сипати уље висине једног прста и угрејати га. Палачинке уваљати у смесу за палачинке која је остављена, па их онда умотати у хлебне мрвице и спуштати у уље. Чим порумене, окренути их на другу страну. Кад порумени и друга страна, извадити их из уља и ставити на папир да упије вишак масноће.

кањижа

за 4 особе

ПОХОВАНЕ ПАЛАЧИНКЕ

300 г ћуретине (бело месо)
со
бибер
80 г маргарина
кашичица мушкатног орашчића
3 кисела краставца
2 киселе црвене паприке
200 мл киселе павлаке
100 г брашна
2 јајета
100 г презли
уље

Ћуретину исећи на коцкице, посолити и побиберити, промешати, па динстати на маргарину. Динстаном месу додати мушкатни орашчић, ситно исецкане киселе краставце, паприке и павлаку. Тим надевом пунити палачинке, које се припремају на уобичајени начин, али слане. У сваку палачинку ставити једну пуну кашику надева и замотати је у квадрат. Тако замотане палачинке уваљати у брашно, јаја, па у презле. Пржити у их загрејаном уљу док не добију златножуту боју. Сервирати као топло предјело уз мајонез или тартар сос и кришку лимуна.



косјерић

за 4 особе

палачинке пуњене пасуљем

За палачинке:

200 г брашна

3 јајета

млеко

со

За надев:

200 г куваног пасуља

млвена паприка

главица црног лука

2 чена белог лука

2 листа ловора

кашичица нане

со

уље

За прелив:

2 јајета

кашика брашна

Умутити јаја, додати мало соли и брашно, па доливати млеко да маса буде средње густине. Пећи палачинке у мало уља. Ставити пасуљ у воду док не проври, па је просути. Налити поново воду и пасуљ кувати са лавором и наном. Кад се скува, оцедити га и пропржити на уљу са ситно сецканим белим и црним луком, посолити и зачинити млвеном паприком. Припремљеном смесом филовати палачинке. Сваку посебно увити као сарму и сложити у ватросталну или керамичку посуду, прелити умућеним јајима и кашиком брашна. Запећи у загрејаној пећници око 20 минута. Служити топло.

крагујевац

за 6 особа

запечене ролнице

За палачинке:

3 јајета

500 г брашна

500 мл млека

уље за пржење

За надев:

2 чаше киселе павлаке

неколико киселих краставчића

200 г шунке

2 куване шаргарепе

Добро умутити јаја, додати брашно, мало соли, па доливати млеко уз непрестано мешање док се маса не уједначи. Оставити тесто да одстоји пола сата. Испећи палачинке. У међувремену направити надев: ситно исецкати све састојке и повезати павлаком. Део павлаке оставити за касније, за премазивање. Филовати топле палачинке, уролати, поређати у ватросталну чинију, премазати остатком павлаке и затим их запећи у рерни.

сента

за 4 особе

хортобаћи палачинке

300 г мешаног млвеног меса

1 главица црног лука

100 мл куваног парадајза

1 кашичица парадајз-пиреа

1 кашичица млвене паприке

150 мл милерама (киселе павлаке)

1 кашичица суве мајчине душице

6 кашика уља

200 г брашна

150 мл млека

2 јајета

100 мл киселе воде

со

бибер

Од брашна, јаја, киселе воде, млека и мало соли замесити тесто за палачинке и испећи 8 палачинки. Потом пропржити ситно сецкан црни лук, додати млвено месо, па кад се месо испржи, сипати кувани парадајз, додати парадајз-пире, мало воде, млвену паприку, мајчину душицу, со и бибер, и кад се све прокува, склонити са ватре. Овим надевом филовати палачинке, увити их у облику сарме и поређати једну до друге у ватросталну чинију. У остатак од надева умешати милерам (павлаку), добро све промешати и прелити преко палачинки. Запећи их двадесетак минута у пећници.



хлеб и погаче

панчево

за 4 особе

домаћа лепиња

500 г оштрог брашна

10 г квасца

200 мл млаке воде

кашичица соли

50 мл уља

кашичица шећера

Квасац размутити у млакој води, па му додати со, шећер и уље. Све добро сјединити и помешати са брашном, па месити тесто док не постане компактно. Оставити га да одстоји десетак минута, па га изручити на равну површину посуту презлама и сусамом. Рукама га развући у округли облик и ставити у подмазану тепсију. Пећи 10 минута на 260°C. Лепињу служити врућу.

смедеревска паланка

за 6 особа

азањска погача

1 кг брашна

500 мл киселе воде

пола кесице соде бикарбоне

једна кашика масти

Замесити тесто за погачу и додати кашичицу соли. Испећи погачу, па кад се прохлади, исећи горњу кору, а унутрашњост погаче расећи на коцке. Загрејати кашику домаће масти, па врућом растопљеном машћу преливати унутрашњост расечене погаче. Када се погача натопи, поклопити је, увити у крпу и оставити да одстоји. Као прилог уз азањску погачу може се јести кисело млеко или млади сир.

љубовија



масна погача

800 г брашна
кесица сувог квасца
кашика шећера
4 јајета
200 мл млека
200 мл киселе воде
200 мл уља
кашичица соли
250 г маргарина

Сјединити све састојке, осим маргарина. Када тесто добро нарасте, развући га оклагијом и премазивати маргарином, преклапати и поново премазивати док се не утроши цео маргарин. Тесто оставити да одстоји у фрижидеру 1 сат, развући оклагијом на величину плеха и пећи.

мајданпек



влашки хлеб

350 мл млаке воде
1 квасац
500 г брашна (пола бело, пола ражано)
50 г семенки сунцокрета
50 г семенки лана
50 г семенки сусама
2 кашике јабуковог сирћета
2 кашичице соли

Квасац растопити са мало млаке воде и одмах додати све остале састојке. Замесити тесто и, ако се лепи, додати још брашна. Обликовати две векнице, положити их у хладну пећницу и тек тада је укључити. Пожељно је сваку векницу обложити папиром за печење да се не додирују. Испећи да порумене.

параћин



погача

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

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

бор



хлеб са копривом и кромпиром

400 г кромпира
400 г коприва
800 г кукурузног брашна
со
вода

Кромпир и младе коприве обарити одвојено, оцедити, изгњечити и сачекати да се охладе. Смесу замесити са кукурузним брашном и водом (тесто треба да буде мекано), посолити по укусу и формирати хлеб. Хлеб ставити у подмазан плех или црепуљу. Пећи га у пећници или под сачем.

топла предјела од паприке

НИШ

за 4 особе

суве паприке са младим пасуљем

8 сувих паприка
500 г младог пасуља
4 главице црног лука
1 шаргарепа
5 ченова белог лука
ловоров лист
со
бибер
100 мл уља
3 кашике брашна
1 кашика млевене паприке
1 кашичица суве нане

Пасуљ прокувати и просути прву воду. Поново налити водом, додати исечену шаргарепу, исецкану главицу црног лука, бибер и нану. Када се пасуљ скува, одлити вишак воде (требало би да изнад куваног пасуља остане око 2 прста воде). У посебну шерпу сипати уље и издинстати сецкани црни лук, са мало млевеног бибера. Када лук постане стакласт, додати брашно, сецкан бели лук и млевену паприку и постепено додавати скувани пасуљ уз стално мешање. Водити рачуна да буде густ. Посолити и зачинити по укусу. Напунити паприке, половину преосталог пасуља ставити на дно тепсије, поређати паприке и запећи око 25 минута на 220°C.

бела паланка

за 4 особе

паприке вртке пуњене житом

200 г пшенице
2 главице црног лука
празилук
50 мл уља
со
8 сувих паприка вртки
1 кашика туцане суве паприке
вртке

Скувати пшеницу. Упржити на уљу ситно сецкани црни лук, додати сецкани празилук и мало соли. Кад се лук упржи, додати кувано жито и кашику туцане суве вртке, пропржити још 2-3 минута. Суву паприку очистити од семена, потопити десетак минута у млаку воду, оцедити је. Након тога, паприку пунити надевом од жита и ређати у земљану посуду. Налити водом да огрезне, кувати на лаганој ватри око 1 сат, а затим запећи у рерни.



гаџин хан

за 4 особе

паприке пуњене чварцима

3 главице црног лука
1 струк празилука
1 већа нарендана шаргарепа
3 кромпира
100 г пиринча
300 г чварака
12 сувих паприка
кашика млевене паприке
бибер
со

Упржити сецкани лук и празилук, па додати нарендану шаргарепу, кромпир исецкан на ситне коцке, чварке, пиринач, млевену паприку, бибер и со по укусу. Све то још мало упржити и том смесом пунити паприке. Ставити у дубљу посуду, прелити водом и кувати око 30 минута.



бољевац

за 4 особе

суве паприке са орасима

8 сувих паприка
4 главице црног лука
500 г млевених ораха
со
кашика млевене паприке
бибер
4 чена белог лука

Суве паприке ставити 15 минута у топлу воду да набубре. Очистити лук, ситно га насецкати па пропржити на уљу. Додати млевене орахе, алеву паприку, со, изгњечен бели лук и бибер. Пунити суве паприке припремљеним филлом. Паприке поређати у пекач (најбоље у земљани „ћувеч“), налити са мало воде и уља, па ставити да се пеку 30 минута.

алексинац

за 4 особе

поховане суве паприке

8 сувих паприка
250 г сувог мяса
250 г старијег сира
100 г брашна
2-3 јајета
200 мл уља

Суве паприке очистити и мало обарити да би омекшале. Месо и сир исећи танко на осам делова да по дужини могу да стану у паприке. У оцеђене паприке стављати по комад мяса и комад сира. Затим паприке уваљати у размућена јаја и у брашно па пржити у уљу. Ово предјело се служи топло.

кнић

за 4 особе

паприка пржена на кајмаку

8 паприка

100 г кајмака

3 кашике уља

со

Паприке испећи и ољуштити, потом их посолити по укусу и ставити да се прже. При крају пржења додати кајмак и чим кајмак почне да се топи, склонити са ватре и послужити.

кучево

за 6 особа

паприке пуњене сиром

10 паприка бабура

500 г сира

5 јаја

пола шоље кукурузног брашна или гриза

2 кашике уља

Направити смесу од јаја, сира и кукурузног брашна. Пунити паприке добијеном смесом. У тепсију сипати уље и шолицу воде, поређати паприке и пећи у пећници 20 минута.



прокупље

за 4 особе

царина – похована пуњена паприка

4 паприке
250 г маснијег сира
120 г сувог меса
50 г маринираних печурака
5 г соли
2 јајета
брашно
презле
уље за пржење

Очишћене паприке испећи и ољуштити. У посебној посуди сјединити сир, ситно сецкано суво месо, печурке, бибер и со. Паприке пунити овом смесом. Тако напуњене паприке ваљати редом у брашно, јаја, презле и спуштати у посуду са доста загрејаног уља и пржити док не порумене.

ћуприја

за 5 особа

поховане печене паприке

4 јајета
400 г брашна
15 печених паприка
со
150 мл уља

Печене паприке ољуштити, очистити и посолити. У дубљем тањиру умутити 4 јајета и додати мало соли, а у други тањир ставити брашно. Паприку по паприку ваљати у брашно, па умакати у размућена јаја, а затим пржити у тигању на загрејаном уљу. Печене паприке се могу послужити као топло предјело уз додатак сира, или као прилог главном јелу.





за 4 особе

кривовирске пуњене паприке

8 сувих црвених паприка
 200 г црног лука
 100 г сувих кајсија
 100 г сувог грожђа
 100 г сувих шљива
 100 г млевених ораха
 два чена белог лука
 кашичица соли
 кашичица бибера
 веза першуна
 100 мл уља

Неколико сати раније потопити у воду, али у засебним посудама, суве кајсије, шљиве, грожђе и паприке. Оставити да омекшају. Очишћен црни и бели лук ситно исецкати и ставити да се пржи. Потопљене намирнице оцедити и исецкати (осим паприка) на крупније коцкице, а затим их додати у лук и наставити са пржењем. После 3 минута ставити орахе, со и бибер, све добро промешати, прохладити па пунити паприке. Паприке поређати у науљен плех, сипати мало воде и пећи око 20 минута.

за 10 особа

слана торта са паприком

20 црвених паприка
 400 мл павлаке
 5 куваних јаја
 200 г мајонеза
 200 г качкаваља
 5 јаја
 око 200 г брашна
 150 г сувог меса

Паприке испећи, очистити од семена и ољуштити, затим их уваљати у брашно, па у умуњена јаја и пржити. Ређати 10 похованих паприка на већи округли тањир. Преко наређаних паприка намазати четвртину павлаке, преко павлаке поређати јаја исечена на колутове (пола од укупно припремљених), затим премазати мајонезом (такође пола), преко тога наређати танко исечено домаће суво месо (пола), преко меса намаз павлаке (четвртина), а затим наредати качкаваљ (пола). Поновити то још једном и завршити ренданим качкаваљем. Служити као предјело, исечено на комаде. Ова торта, као још неколико врста јела са паприком, специјалитети су у овом крају јер је паприка обавезно присутна на трпези у било којем облику.

топла предјела од кромпира



зрењанин

за 4 особе

паруша

3 већа кромпира

500 мл млека

5 јаја

кашика брашна

100 мл уља

кашичица соли

Кромпир исећи на танке кришке и поређати га у подмазан плех. Прелити кромпир следећим надевом: измутити јаја, додати млеко, со, уље и брашно, тако да смеша буде мало гушћа од смесе за палачинке. Пећи око 45 минута на 200°C.

бољевац

за 4 особе

јаја у кромпиру

4 већа кромпира

4 јајета

мало соли

Кромпир добро опрати (не љуштити), направити му рупу у средини, таман толико да може да се налије јаје у њу. Ставити у пећницу да се пече. Када је кромпир скоро печен, извадити га из пећнице и мало посолити. У шупљину кромпира излити цело јаје (јаја не мутити). Вратити да се пече док јаје не добије корицу, али тако да жуманце не буде сасвим печено, већ да се приликом сечења разлије преко кромпира. Водити рачуна да кромпир буде добро испечен.

косјерић



кромпир пуњен лисичарком

400 г печурака лисичарки
8 кромпира
100 г црног лука
50 г празилука (само бели део)
100 мл павлаке
1 кашичица брашна
20 мл уља
50 г путера
веза першуна
чен белог лука
пола кашичице бибера
кашичица соли

Печурке опрати, осушити и исећи на листиће. Лук и празилук ситно исецкати, ставити да се пирјане на уљу уз помало доливање воде. Кад лук добро омекша, додати печурке и пирјанити док сва течност не испари. Посолити и побиберити по укусу, додати брашно помешано са павлаком, сецканим першуновим лишћем и сецканим белим луком. Кромпир ољуштити и опрати. Одстранити комад кромпира са доње стране како би остатак могао да стоји равно. Тако припремљен кромпир сложити у тепсију и пећи у пећници, али пазити да се не распадне или не препече. Печени кромпир извадити из пећнице и охладити, а кашичицом издубити средину, мало посолити и ставити у сваки кромпир по листић путера, напунити сваки надевом и поново запећи у пећници.

нови бечеј



кромпир у чакширама

4 кромпира
2 главице црног лука
60 г барене сланине
2 чена белог лука
кашика млевене паприке
со
мало першуновог листа

Кромпир, са кором, опрати под водом и не брисати га. Поређати у тепсију од пећнице и поставити на доњи део (под пећнице). Пећи их око 30 минута на 220°C тако да се свака страна фино запече и постане мрке боје. Потом кромпир исећи на половине. Сланину исећи на тање, дуже траке. Кад се кромпир прохлади, прву половину увити тракама сланине, али само до половине. Другу половину кромпира посути сецканим белим луком. Исецкан црни лук пропржити, па ставити у науљену тепсију, преко поређати кромпир, све посути млевеном паприком и кратко запећи у пећници да сланина постане реш и хрскава. Извадити из рерне и посути сецканим першуном.

зрењанин



ЧИКОВИ

500 г кромпира
кашика соли
кашика уља
2 јајета
1 кг брашна
2 кашике масти
2 кашике млевене паприке

Кромпир ољуштити и скувати. Потом га изгњечити, додати со, уље, јаја и брашно. Руком добро измесити тесто и кад почне да се одваја од зидова посуде и руку, направити ваљушке. Спуштати их у кључалу воду и кувати око 20 минута. На масти пропржити млевену паприку, у то уваљати куване чикове и потом их служити.



предјела од изнутрица

брус

за 6 особа

шардени

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

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

краљево

за 4 особе

заваљчићи

400 г јагњеће црне цигерице
 300 г јагњећих цреваца
 3 главице црног лука
 со
 бибер
 1 кашика брашна
 4 кашике масти
 2 кашичице сушене мајчине душице

Обарити црну цигерицу и цревца у посолојеној води. Прохладити. Исећи црну цигерицу на штапиће дебљине прста и завезати је цревцима. Сложити у тепсију у коју се претходно ставе маст и исечени црни лук. Сложити сармице, посолити, побиберити, ставити суву мајчину душицу и посути кашиком брашна. Пећи око 45 минута.

љубовија

за 4 особе

сармица у јагњећој марамици

црна и бела јагњећа цигерица (од једног јагњета)

срце

шкембе (желудац)

марамица

црева

5 листова ловора

10 зрна бибера

млевена паприка

100 г масти

со

млевени бибер

2 главице црног лука

мања главица белог лука

200 г куваног пиринча

2 јајета

веза першуна

Ситно исецкати црну и белу цигерицу, срце, шкембе и црева. Све то налити водом и кувати са ловоровим лишћем и бибером у зрну. Кад је скувано и вода уврела, на масти испржити црни и бели лук, додати кувану изнутрицу, посолити, ставити млевену паприку, млевени бибер и ситно сецкани першунов лист. Све то још мало пропржити, па додати кувани пиринач, добро промешати, склонити са ватре, мало прохладити и ставити 2 умућена јајета. Јагњећу марамицу исећи на крупније подједнаке делове, на сваки комадић марамице ставити по 1 кашику фила, увити сваку сармицу посебно и поређати у подмазану тепсију. Додати још кашику масти и ставити у пећницу да се сармице запеку и порумене. Служе се са домаћим киселим млеком.



србобран

за 5 особа

турински фруштук

500 г самлене свињске цигерице

350 г млевеног свињског меса

3 јајета

1 свињска марамица

200 г презли

со

бибер

Добро измешати млевену цигерицу и млевено свињско месо, најбоље од врата или потрбушине, додати со и бибер. Кашиком вадити надев и стављати на свињску марамицу, претходно исечену на веће коцке, и преклапати као пакетић. Пећи на врло мало масноће уз чешће окретање.

Ваљево



јагњећа цигерица у марамици

изнутрице од једног јагњета
марамица
3 главице црног лука
100 г пиринча
2 шаргарепе
5 ченова белог лука
200 мл млека
3 јајета
гранчице листа целера
веза першуновог листа

Цигерицу кувати у експрес лонцу са додатком лаворовог листа и бибера у зрну око 40 минута. Када цигерица буде скувана, воду одбацити а цигерицу оставити да се мало прохлади, затим ситно исецкати или самлети и додати је у већ издинстан и посољен црни лук и све то још мало заједно динстати и мешати. У међувремену, прокувати и оцедити пиринач, саставити га са луком и цигерицом и у ту масу нарендати шаргарепу. Затим узети 2 јајета, сипати у прохлађену масу и брзо мешати, не дозволити им да се згрудвају, посолити, побиберити и зачинити сецканим белим луком и сецканим лишћем целера и першуна. Оцеђену јагњећу марамицу положити у одговарајућу посуду тако да вишак пада преко ивице посуде, целокупну масу распоредити по њој и затворити је са свих страна вишком марамице. Пећи у пећници око 40 минута на 180°C. Пред крај, са млеком пенасто умутити једно јаје и сипати по врху јела да би се направила корица.

Књажевац



сармица од јагњеће цигерице или баба

црна и бела цигерица (од једног јагњета)
црева
шкембе (желудац)
марамица
5 главица црног лука
100 г пиринча
2 јајета
100 мл млека
со
млвена паприка по укусу

Јагњећу изнутрицу (црну и белу цигерицу, црева и шкембе) лепо очистити, опрати и обарити. Црни лук ситно исећи и пропржити, па додати изнутрицу. Затим додати шољу пиринча, со и мало млевене паприке. Тепсију изнутра обложити јагњећом марамицом која треба да буде дупле ширине од тепсије и да јој крајеви висе око тепсије. Затим ставити припремљени надев и прекрити га остатком марамице. Налити топлом водом и ставити у топлу пећницу да се пече. Кад вода сасвим уври, умутити јаја и млеко и тиме прелити марамицу и вратити да се запече. По укусу, у фил се може додати нана, мајчина душица или босиљак.





крупна̑

за 6 особе

јагњећа сармица

бела и црна џигерица (од једног јагњета)
 марамица
 2 главице црног лука
 3 скувана јајета
 3 чена белог лука
 со
 бибер

Обе џигерице исећи на комаде, па их скувати, потом их прохладити и самлети у машини за месо или блендеру. Црни лук ситно исецкати, па га пропржити заједно са сецканим белим луком. Џигерицу помешати са луком, додати со и бибер, па ову масу распоредити по јагњећој марамици. Преко поређати очишћена кувана јаја сечена на половине, преклопити марамицом и увити у ролат. Намазати уљем и запећи у рерни да порумени. Охладити и сећи на одреске.

брус

за 4 особе

похован телећи мозак

400 г телећег мозга
 100 мл уља
 2 јајета
 со
 бибер
 100 г брашна
 суви биљни зачин

Телећи мозак очистити од жилица и опне и добро га испрати у хладној води. Затим га обарити у сланој води и оставити да се охлади. Исећи га на листиће и још мало досолити, побиберити и уваљати у брашно, зачин и јаја и пржити на уљу. Кад порумени са обе стране, вадити и служити.

друга топла предјела

ваљево

за 4 особе

ваљевски цимбур

6 јаја
3 кашике младог кајмака
500 мл воде
со

Ставити воду да проври и посолити је само ако млади кајмак који је спремљен није довољно слан. У воду која лагано ври разбити једно за другим јаја и одмах, док се још нису сасвим стегла, из суда одлити сву воду. У тако врела јаја сипати кајмак и промешати га. У року од минут скинути са штедњака цимбур, јер је он добар само кад је мек и ваздушаст. Иако није ни кајгана, ни поширана јаја, цимбур је свакако један од најукуснијих специјалитета који се код нас спремају за доручак. Време припреме је око 10 минута.

мали зворник

за 4 особе

печурке „језеро“

400 г шампињона
150 г сланине
150 г пиринча
1 кашика маслаца
1 кашика уља
200 г качкаваља
50 г младог крављег сира
3 кашике презли
гранчица свежег рузмарина
3 чена белог лука
со, бибер

Сланину исечену на траке пропржити у тигању. Извадити је па у истој масноћи уз додатак мало уља пропржити печурке са белим луком, додајући рузмарин. Када су допола готове, додати мало маслаца, а затим склонити с ватре. У тепсију ставити претходно скуван пиринач и преко њега припремљене печурке. Све посути крављим сиром сецканим на коцке, ренданим качкаваљем и презлама, а затим запећи у пећници.



бољевац

за 4 особе

ПОХОВАНА ЗОВА

4 већа цвета зове
3 јаја
4 кашике брашна
кашчица соли
3 кашике уља

Целе цветове зове уваљати у посољена јаја па у брашно и пржити на врелом уљу. Важно је да уље буде вруће, јер се тада цвет отвара па јело има лепши облик.



свилајнац

за 4 особе

пуњене печурке

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

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

краљево

за 4 особе

суве шљиве са сланином

16 сувих шљива
16 танких режњева суве
сланине

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

кањижа



кувана шунка са куваним јајима

шунка, домаћа димљена

10 листова ловора

30 зрна бибера

10 г кима

јаја

Димљену шунку ставити у котлић и налити топлом водом тако да вода покрије целу шунку. Додати ловоров лист, зрна бибера и ким. Кувати 4–5 сати. Када је готова, извадити шунку и оставити је да се хлади, па је исећи на танке одреске. Док се шунка хлади, у воду у којој се кувала ставити јаја и кувати их 15 минута. Послужити са реном и домаћим хлебом.

сремски карловци



слани куглоф са чварцима

400 г брашна

200 мл уља

200 мл топле воде

пола свежег квасца

кашичица соли

кашичица шећера

2 јајета

300 г чварака (самлевених)

100 г презли

Помешати измрвљен квасац, со, шећер и шољицу млаке воде. Кад се квасац подигне, помешати га с брашном, уљем и јајима. Умесити смесу док не постане глатко тесто и оставити да одстоји док се маса не удвостручи. Кад се тесто удвостручило, развити га на дебљину од око 1 цм. Половину развученог теста премазати претходно самлевеним чварцима, па га пресавити. Наставити по истом принципу премазивање и пресавијање док се не утроши материјал (чварци). Потом, поново развити оклагијом тесто на дебљину 3–4 цм, благо га увити и ставити у модлу за куглоф претходно намазану маслацем и посуту презлама. Пећи један сат на 170°C. Служити топло.

крупањ



рујнице на чобански начин

8–12 свежих печурака рујница

100 г старог кајмака

Свеже печурке опрати и извадити дршке из чашица (капица, поклопаца). У сваку чашу ове гљиве ставити по кашику старог кајмака, па пећи на роштиљу или у плеху у пећници. Када се испече, после 15 минута служити топло.

голубац



влашки сир на роштиљу

400 г влашког младог сира (куваног)

200 мл уља

100 г брашна

Сир исећи на тање кришке, па кришке уваљати у брашно и отрести вишак. Роштиљ премазати уљем. На угрејаном роштиљу пећи кришке сира док обе стране не порумене.

бела паланка



спржа

500 г чварака

кашика масти

300 г овчијег пуномасног тврдог сира

Чварке пропржити на масноћи, потом додати измрвљен овчији тврди сир. Пропржити тек толико да се сир истопи. Служити топло уз туршију, најбоље за доручак.

Бољевац

за 4 особе

пљескавице од коприва

500 г свежих коприва
2 кашике кукурузног брашна
2 јајета
главица црног лука
чен белог лука
60 мл уља
со

Коприве добро опрати и добро искувати. Када су коприве куване, процедити их и ситно исецкати. Упржити сецкани црни лук на уљу и додати коприве. Промешати и додати кукурузно брашно, сецкани бели лук и со. Склонити са ватре, охладити, додати јаја и добро измешати. Формирати мале пљескавице. Пржити у уљу на средњој температури са обе стране, док се не ухвати корица.

Бачка паланка

за 4 особе

крокети из нештина

500 г самлевене куване беле рибе
100 г пиринча
2 јајета
50 г печеног лешника
1 веза першуновог листа
1 кашичица суве мајчине душице
со
бибер
презле или кукурузно брашно за панирање

Пиринач скувати тако да сва вода уври, не прати га, него самлети са свим осталим састојцима. Зачинити по укусу, па све добро измешати како би се добила компактна маса. Уколико је маса мало ређа, додати кашику самлевених овсених пахуљица, па све добро измесити. Формирати облике по жељи, уваљати у презле или кукурузно брашно, па пржити на уљу, да лепо порумене са обе стране. Послужити са кромпир-салатом или неким љутим ајваром.

КОВИН

за 6 особа

банатски штапићи

200 мл сока од куваног парадајза
200 мл уља
800 г белог брашна
прашак за пециво
200 г свињске масти
кашичица соли
кашичица бибера
кашика сушеног босиљка

Од наведених састојака умесити глатко тесто и оставити да одстоји у фрижидеру најмање 2 сата. Када је одстојало, развити кору дебљине 0,5 цм и сећи на штапиће. Пећи одмах 5–6 минута на 200°C.



салате



салате од свежег поврћа

ЉИГ

за 4 особе

српска салата

- 3 парадајза
- 2 печене паприке
- 2 главице црног лука
- 1 краставац
- 1 свежа љута паприка
- веза першуновог листа
- 3 кашике уља
- со

Паприку ољуштити и исећи на траке, парадајз исећи на кришке, црни лук на полукругове, а краставац на коцке. Додати сецкану папричицу, со и уље, добро промешати и посути сецканим листом першуна.



краљево

за 6 особа

салата од шаргарепе

- 300 г свеже шаргарепе
- 1 празилук
- 1 главица белог лука
- 3 кашике уља
- 4 кашике јабуковог сирћета
- со

Свежу шаргарепу изрендати на крупно, па је помешати са ситно исецканим празилуком. Бели лук ситно исецкати, додати га шаргарепи и празилуку, посолити, додати јабуково сирће и уље и све добро промешати.

алексинац

за 4 особе

салата од сира и паприке

- 250 г ситног крављег сира
- 5 печених паприка
- 1 љута печена папричица
- 4 чена белог лука
- 3 кашике уља
- со
- веза першуна

Паприку, коју треба претходно испећи и ољуштити, као и печену љуту папричицу, ситно исецкати. Сир изгњечити виљушком, додати му исецкане паприке и ситно исецкан бели лук, со и уље. Посути ситно сецканим першуновим лишћем.

варварин

за 4 особе

моравска салата

1 празилук
3 печене паприке
3 парадајаза
со
уље

Исецкати перца празилука, посолити их и руком изгњечити. Додати исецкане печене и ољуштене паприке и исечен парадајз на кришке, посолити и поуљити.

лапово

за 4 особе

српска парадајз салата

4 парадајаза
2 главице црног лука
200 г старијег масног сира
3 кашике уља
со

Црни лук очистити, исећи на половине, па на полукругове. Парадајз исећи на кришке. Помешати лук и парадајз, додати со и уље, па измешати и посути ренданим старим, овчијим или крављим сиром.



рашка

за 4 особе

голијска салата

пола корена целера
3 шаргарепе
2 јабуке
250 г овчијег сира
шака очишћених ораха
3 кашике уља
1 кашика сирћета
со
бибер

На крупно изрендати целер, шаргарепу и ољуштене јабуке. Додати со и бибер, па сирће и уље, и добро промешати. Одозго посути измрвљеним старим овчијим сиром и прекрити орасима.



трстеник

за 4 особе

моравска парадајз салата

4 парадајза
4 чена белог лука
200 г старијег масног сира
3 кашике уља
со

Парадајз исећи на кришке. У одговарајућој посуди поређати један слој парадајза па га посути ситно исецканим белим луком, посолити и науљити, па посути мрвљеним сиром. Преко поново поређати кришке парадајза, посути сецканим белим луком, додати уље, сирће и со и посути остатком мрвљеног сира и сецканим першуновим лишћем.

бојник

за 4 особе

љутеница

2 парадајза
1 празилук
2 љуте папричице
1 главица црног лука
2 печене паприке
4 кашике уља
4 кришке младог сира
со

Парадајз исећи на кришке, црни лук на ребарца, а празилук на колутове. Паприке и папричице ољуштити и исећи на колутове. Поврће сјединити, посолити, прелити уљем и добро промешати. Одозго поређати кришке сира.

краљево

за 4 особе

салата од ливадског зеља са киселим млеком

500 г маслачка и сремуша
2 везице першуна
1 везица мирођије
300 г киселог млека
3 кашике уља
со

Маслачак и сремуш опрати и исећи на резанце. Додати ситно исецкан першун, уситњену мирођију и посолити по укусу. Кисело млеко добро умутити, прелити преко зелениша и благо промешати.

лајковац

за 4 особе

обелолучена паприка

8 паприка
6 ченова белог лука
веза першуновог листа
4 кашике уља
3 кашике сирћета
со

Изабрати крупне и меснате паприке, зелене или црвене боје. Опрати их па их на плотни, рингли или роштиљу испећи. Тако испечене паприке ставити у шерпу и поклопити да се, док су још вруће, потпаре да би се кожица лако одвојила. Потом паприке ољуштити, али их више не прати. Истовремено бели лук ситно исецкати. Поређати паприке у одговарајући посуду, посути их сецканим белим луком, прелити уљем и сирћетом, посолити, посути сецканим першуновим лишћем и благо промешати. Оставити да мало одстоје пре послуживања.



ЗИМСКЕ САЛАТЕ



НИШ

за 12 особа

суве паприке пуњене купусом

25 сувих паприка

1 главица свежег купуса

200 мл уља

350 мл сирћета

1 главица белог лука

со

Купус нарендати, бели лук ситно исецкати, додати со, сирће и уље, све заједно промешати. Паприке потопити 2-3 минута у врелу воду, одстранити петељку и семе, па пунити купусом. Ређати у неку дубљу посуду са поклопцем, на крају залити раствором који је преостао, поклопити и оставити на хладном месту да одстоји неколико дана док паприке не омекшају. Ове паприке се могу јести већ после 2-3 дана, али што дуже стоје све су укусније.

ДОЉЕВАЦ

за 4 особе

салата од киселог купуса

средња главица киселог купуса

4 кашике уља

љута туцана паприка

Кисели купус исећи на пола, а потом половине на крупније комаде (кришке). Купус прелити уљем, не солити јер је довољно слан и посути љутом туцаном паприком.

лебане

за 4 особе

љутић

2 празилука
5 печених паприка
1 кашика љуте туцане паприке
4 кашике уља
2 кашике сирћета
со

Ситно исецкати празилук, и бели и зелени део (луковицу и лишће). Паприке ољуштити и врло ситно исецкати. Помешати празилук и паприке, додати љуту туцану паприку, со, сирће, уље и све добро помешати.

коцељева

за 20 особа

киселе паприке у меду

3 кг меснате паприке
2 л водом разблаженог сирћета, у односу 3 дела сирћета 1 део воде
500 г меда
150 мл уља

Паприке преполовити, очистити семенке, опрати их и добро оцедити. Потом их поређати у теглу наизменично према боји и жељи. Разблажено сирће прокувати са медом на умереној температури око пола сата. Потом прелити паприке тако да сасвим огрезну, то јест напунити тегле. Када се маринада охлади, сипати уље тако да га буде с два прста дебљине при врху тегле, па потом добро затворити тегле.





ТОПОЛА

за 4 особе

салата од цвекле

3 цвекле средње величине
 1 корен рена
 4 кашике сирћета
 3 кашике уља
 со

Цвекле добро опрати и ољуштити, па их ставити да се кувају. Кувати их док не омекшају, односно кад виљушком могу да се прободу. Потом их исећи на мање колутове. Корен рена ољуштити, па га изрендати на ситно и прекрити сирћетом. Помешати цвеклу са реном, посолити, додати још сирћета па потом и уље и добро промешати. У последње време чешће се уместо рена користи ситно сецкан бели лук.

БЕОГРАД – СТАРИ ГРАД

за 12 особа

зимска салата са „сомборкама“

3 кг парадајза
 3 кг паприке „сомборке“
 3 велике везе целера
 80 г соли
 200 г шећера
 20 г бибера у зрну
 5–6 великих главица белог лука у чешњевима
 500–600 мл уља
 500 г алкохолног сирћета

Парадајз попарити и ољуштити, исећи на кришке и ставити у већу шерпу да се кува. После пола сата у парадајз ставити све састојке осим белог лука, паприке и целера. Кувати на лаганој ватри до 1 сат. У међувремену, целеров лист и стабљике крупно исецкати и заједно са белим луком у чешњевима и паприком исеченом на кришке ставити у укувани парадајз. Пустити да ври још 5–10 минута. Када се скине с ватре, шерпу покрити влажном, а потом и сувом кухињском крпом и оставити да преноћи. Сипати у тегле пребрисане алкохолом, повезати целофаном и чувати на хладном месту (у фрижидеру).

КРАГУЈЕВАЦ

за 4 особе

шумадијска салата

1 целер
 3 шаргарепе
 2 киселе паприке из туршије
 2 кисела краставца из туршије
 200 г киселе павлаке
 4 кашике уља
 3 кашике сирћета
 2 кашичице мајчине душице
 со

Крупно изрендати целер, шаргарепу и киселе краставце, а киселе паприке исецкати на коцке и све измешати. Потом посолити, додати сирће и уље, посути сувом мајчином душицом и добро промешати. Киселу павлаку умутити виљушком, разредити је са мало уља и прелити преко поврћа.

барајево – београд

за 12 особа

ајвар

5 кг црвених паприка

500 мл уља

3 кашике соли

Паприка се испече на плотни, шпорету, роштиљу или у рерни. Испечене паприке морају мало одстојати у затвореној посуди да се охладе и да се могу лакше ољуштити. Потом их пажљиво ољуштити и извадити семе из унутрашњости. Тако обрађене паприке самлети или што ситније исецкати. У самлевену паприку додати уље па пржити неколико сати у великој посуди док не испари сва вода. Со додати на крају, по укусу, и врелу смесу ајвара сипати у стаклене тегле које се одмах затварају.



лазаревац – београд

за 12 особа

ајвар са парадајзом

6 кг црвених паприка

3 кг парадајза

1 кг плавог патлиџана

1/2 л воћног сирћета

150 г соли

100 г шећера

1/2 л уља

1 веза першуна и једна веза целера

Црвене паприке испећи, оставити у затвореној посуди да се потпаре, ољуштити и очистити од семена, па самлети или ситно исецкати. Парадајз самлети, а плави патлиџан испећи у рерни, ољуштити и самлети. Парадајз и плави патлиџан заједно кувати да уври на половину, у то ставити самлевену паприку, сирће, со, уље и шећер и дуго упржавати, уз стално мешање. Пред крај убацивати сецкан першунов и целеров лист и врело сипати у вреле тегле које се одмах затварају.

сопот- београд

за 12 особа

пинџур

7 кг парадајза

5 кг црвене паприке

6 кашика соли

1 чаша сирћета

1/2 л уља

1 чаша шећера

Парадајз самлети и укувати. Паприку препећи на плотни, држати поклопљену да се потпари, па ољуштити, очистити од семена и исецкати, па сјединити са укуваним парадајзом. Ставити и све остале састојке и дуго упржавати, па врело сипати у вреле тегле, затворити и оставити на хладном месту.

ТРГОВИШТЕ

за 8
|
особа

манџа

1 кг зеленог парадајза
10 сувих паприка
1 празилук
3 кашике уља
2 кашике јабуковог
сирћета
со

Парадајз испећи у тепсији или у другој погодној посуди. Суве паприке прокувати, а празилук исецкати. Печени парадајз тучком разбити на ситније делове, па га онда изгњечити и помешати са паприком и празилуком, додати со, уље и сирће и добро промешати.

НИШ

за 4
|
особе

трљаница

8 сувих паприка
1 празилук
1 љута паприка везенка
со
4 кашике уља
1 кашика сирћета

Добро опране суве паприке кувати око 10 минута да омекшају. У међувремену, ситно исећи празилук и истући га у авану уз додавање соли по укусу. Паприке отворити, ножем скинути месо паприке, а опну (кожу) бацити, и помешати са празилуком и поново у авану кратко протрљати. Зачинити уљем и додати ситно сецкану паприку везенку (суву љуту паприку) и сирће.

НОВА ВАРОШ

за 4
|
особе

комбос купус

1 главица купуса
8 ченова белог лука
200 мл јабуковог сирћета
1 кашика соли

Главицу свежег купуса исећи на осмине. Истовремено загрејати до кључања 1 л воде уз додаток сирћета и сецканог белог лука. Купус ставити у кључалу воду, али не више од 3 минута, јер купус мора да остане хрскав. Потом га извадити и прелити охлађеном течношћу од кувања. Послужити хладно.





супе и чорбе

сомбор



пилећа супа са гриз кнедлицама

Супа:

1 мање пиле

1 главица црног лука

2 шаргарепе

2 корена першуна

1 мања келераба

2 струка листа целера

бибер

со

око 2,5 л воде

Кнедлице:

1 јаје

50 г гриза

1 кашичица уља

У дубљу посуду сипати воду, ставити пиле исечено на комаде, главицу црног лука исечену на пола, шаргарепу, корен першуна и на веће коцке исечену келерабу. Потом додати уситњене листиће першуна и целера, зрна бибера и со, па оставити да супа кува на средњој температури. Супу треба процедити кад месо омекша. За кнедлице: добро размутити јаје па додати уље и гриз уз непрестано мешање како би ушао ваздух и како би кнедлице биле мекане. Масу за кнедлице направити 1-2 сата раније и оставити да стоји, уз повремено мешање. У кључалу супу стављати округлом кашичицом кнедлице од гриза. Да се не би лепиле, кашичицу треба сваки пут претходно умочити у врелу супу. Кувати да кнедлице омекшају, али не и да се распадају. Месо од пилета и поврће послужити одвојено, уз рен.

рума



говеђа супа

700 г говеђег (јунећег) меса

(око 300 г јунећих ребара и

400 г јунећег рибића)

1 шупља кост

3 шаргарепе

2 пашканата

1 корен першуна

половина целера

1 главица црног лука

2 кромпира

4 чена белог лука

веза першуновог лишћа

со

бибер

2,5 л воде

За резанце:

1 јаје

8 кашика брашна

со

За црвени сос:

200 мл сока од парадајза

100 мл воде

2 кашике уља

1 кашика брашна

кашичица шећера

со

Опрати месо и шупљу кост и ставити их у хладну воду да се кувају. Црни лук исећи на пола, па га запећи на рингли да поцрни и ставити у супу. Супу кувати на тихој ватри. Да би супа била бистра, скидати пену са површине. После једног сата кувања додати поврће сечено на крупне комаде. Супу укупно кувати око 2 сата, па је склонити с ватре и процедити. У супу ставити со и бибер и додати домаће резанце.

Домаћи резанци: јаје разбити у средину гомилице брашна и лагано спајати јаја са брашном. Мало посолити, додати још брашна ако је потребно или воде, и умесити тврдо тесто. Оклагијом тесто растањити што тање (на дебљину тупе стране ножа), па тако развучену кору сећи ножем на резанце. Резанце кратко протрести и просушити. Супу ставити да проври, па додати резанце да се кувају 3-4 минута. Склонити са ватре и пустити да се прохлади, па посути сецканим листом першуна. Месо и поврће које се кувало у супи, такозвани ринфлајш, ставити на посебан тањир, посолити и послужити уз неки сос, на пример црвени сос.

Црвени сос: на загрејаном уљу пропржити брашно, склонити са ватре и уз стално мешање сипати сок од парадајза и вратити на ватру. Додати воду, со и шећер и кувати 2-3 минута.



бачка топола



супа од морке

1 очишћена морка са изнутрицама

1 парадајз

1 паприка

1 главица црног лука

1 мања главица целера

1 пашканат

1 корен першуна

6 зрна бибера

со

За јетрене кнедле:

100 г пилеће јетре

100 г гриза

2 кашике масти

1 јаје

со

бибер

везица зелени

Очишћену морку исећи на комаде и заједно са изнутрицама ставити у хладну воду да се кува. С времена на време скидати пену. Припремљено поврће ставити у супу, додати бибер, со и црни лук с љуском. Супу кувати на лаганој ватри 2–3 сата. Склонити с ватре кад је месо скувано. Треба да одстоји 20 минута да се избистри, а затим процедити. Служити са јетреним кнедлама уз месо и кувано поврће које се посебно послужи.

Припрема јетрених кнедли: пенасто умутити жуманце и масноћу. Додати гриз и со па масу добро израдити. Самлевену (или ножем истругану) јетру, претходно очишћену од жилица, додати маси. Пре обликовања масу оставити да стоји на хладном 1 сат. Обликовати кнедле влажном кашиком и кувати у супи. Треба водити рачуна о томе да вода не ври, већ да само струји.

кањижа

за 8 особа

домаћа супа од живине

2 ћурећа врата
леђа и груди једне кокошке
3 велике шаргарепе
2 пашканата
2 кромпира
1 главица црног лука с љуском
пола главице мањег целера
веза першуна
4 чена белог лука
10–15 зрна бибера
со

Месо опрати и исећи на комаде. Све поврће осим кромпира очистити и добро опрати, исећи на комаде и ставити све заједно у велики лонац. Ко воли, може главицу лука исећи на пола па је мало запећи на плотни и тек онда ставити у лонац са осталим поврћем. Посолити по укусу, додати бибер у зрну и ченове белог лука, поклопити и пустити да проври. Кад проври, смањити температуру и кувати тек да помало ври све док поврће није упола кувано и тек онда додати ољуштен и опран кромпир (додати га касније да се кромпир не раскува). Кад су месо и поврће кувани, процедити супу. Месо очистити од костију и вратити у супу. Поврће исецкати на комадиће и такође вратити у супу, досолити по потреби и посути сецканим першуним лишћем.

панчево

за 6 особа

домаћа супа од поврћа са кнедлама од гриза

1 пашканат
1 першун
3 веће шаргарепе
суви биљни зачин
1 л воде
За кнедле:
1 јаје
прстохват соли
мало бибера или насецканог першуна
половина од љуске јајета нека вам буде
мера за гриз (на једно јаје иду три
половине љуске јајета гриза)

Поврће опрати и очистити, па заједно са зачином и водом ставити на лагану ватру да се кува. Шаргарепу исецкати на колутове. После 45 минута, кад поврће омекша, пробати да ли треба додати још соли. Потом јаје у чинијици виљушком добро измутити, додати со, сецкани першун и гриз. Смеса треба да је тврда. Супу ставити на најслабију јачину врења. Виљушком водити кнедлице од гриза и лагано спуштати у супу. Кувати 1–2 минута. Сервирати топло.



чорбе

зрењанин

за 4 особе

ајнпрен чорба

1 кашика масти
2 кашике брашна
2 ловорова листа
1 л воде
4 кришке хлеба
1 кашика соли
5 чешњева белог лука
1 јаје
1 веза першуновог листа
со
1,5 л воде
режњеви старог хлеба
исечени на коцкице
уље за пржење

На масноћи пропржити брашно до светложуте боје, па уз мешање додати воду (да се не направе грудвице). Додати сецкани бели лук и лаворов лист и кувати двадесетак минута, па на крају, када се скине с ватре, додати исецкан першун и умућено јаје. Супа је готова након што се јаје стопи с остатком воде. Послужити уз пржени хлеб сечен на коцке, па пропржен на уљу.

баточина

за 6 особа

чорба од бундевиног семена

500 г семенки бундева
2 шаргарепе
1 корен першуна
1 мањи целер
2 пашканата
2 главице белог лука
2 главице црног лука
2 кашике брашна
3 кашике уља
ловоров лист
бибер у зрну
кашичица млевене паприке
жалфија
со

Семе бундеве (голицу) уситнити у авану или блендеру и пропржити у сувом тигању (без масноће). Посебно обарити шаргарепу, целер, першун и пашканат. На врелом уљу пропржити ситно сецкани црни лук, а потом и бели, посолити, додати кашичицу млевене паприке и семенке бундеве. Мало пржити па додати брашно, још мало пржити па наливати водом у којој се кувало поврће, непрестано мешати, додати ситно сецкано поврће и пустити да прокључа. Посолити по укусу и додати ситно сецкани бели лук. Пре служења зачинити сецканом жалфијом.





косјерић



чорба од вргања

300 г свежих вргања
2 главице црног лука
струк мајчине душице
1 љута папричица
100 мл уља
2 кашике брашна
кашика маслаца
веза першуновог лишћа
со
бибер
1,5 л воде

Ситно исецкати црни лук и љуту папричицу и пропржити их на уљу. Вргање добро очистити. Кору, ако је дебела, одстранити, дршке исећи на колотове, а капице на листиће. Печурке пропржити са луком па сипати хладну воду у којој је растворено брашно. Кувати 20 минута, па додати исецкани бели лук, мајчину душицу, со, бибер, и, пред сам крај, маслац. Склонити са ватре и посути сецканим листом першуна.

ваљево



ваљевска чорба од ливадског зеља

1 кг зеља
150 г суве сланине исечене на коцкице
1 јаје
2 кашике уља
1 кашика брашна
1 кашика млевене паприке
1 кашика младог кајмака
со
2 л воде

Ставити сланину да се кува у води. Зеље очистити, исећи на резанце и опрати у неколико вода. Кад сланина омекша, спустити зеље у чорбу и кувати у поклопљеној посуди око 20 минута. Брашно пропржити на уљу и додати млевену паприку. Запршку сипати у чорбу, промешати и кад прокључа, скинути са штедњака. Зачинити размућеним јајетом и младим кајмаком.

кнић

за 6 особа

чорба од коприва и зеља

400 г свеже коприве
400 г свежег зеља
2 главице црног лука
3 кашике уља
2 кашике маслаца
1 кашика брашна
100 мл киселе павлаке
1 кашика винског сирћета
со, бибер
1,5 л воде

На уљу и маслацу пропржити ситно сецкани црни лук, па додати брашно. Кад се упржи, долити 1,5 л воде и зачине. У спремљену течност додати крупно сечене листове коприве и зеља, а после двадесетак минута павлаку и сирће.



косјерић

за 6 особа

чорба од сувих шљива

15 сувих шљива
2 мање шаргарепе
1 целер
1 главица црног лука
6 кашика уља
1 кашика брашна
лист ловора
со, бибер
1,5 л воде

Истругану шаргарепу, ситно исецкани лук и целер динстати на уљу 10–15 минута. Налити литар воде и кувати око пола сата, док поврће добро не омекша. У другу посуду ставити суве шљиве, које су претходно добро опране, и кувати их у води. Да би дим из сувих шљива сасвим ишчезао, воду у којој се кувају мењати више пута. Куване шљиве процедити, опрати, извадити коштице и исецкати на ситне комаде. Тако исечене шљиве додати у посуду у којој је претходно кувано поврће. Направити запршку од 4 кашике уља и кашике брашна. Запршку додати у чорбу. На крају посолити по укусу, додати бибер и ловоров лист. Служити док је топло.

косјерић

за 6 особа

чорба од коприве

1 главица црног лука
500 г очишћених коприва
25 г масти
1 кашика брашна
100 г суве сланине
со, бибер
1,5 л воде

Коприву обарити и исецкати. На загрејаној масти пропржити ситно сецкан црни лук. Преко лука додати брашно и кад се брашно упржи, додати обарену коприву. Све добро измешати, сипати 2 л воде и додати со и бибер. У међувремену, пропржити на листиће сечену сланину и ставити у чорбу, па све заједно кратко прокувати.

бач



запржита чорба

1 мала главица црног лука
1 кашичица масти
1 кашика брашна
кашика млевене паприке
1,5 л воде
200 г брашна
50 г гриза
со
1 јаје

Издистати малу главицу црног лука на мало масноће, па додати кашику брашна и мало млевене паприке. Паприка не сме да се пржи јер ће јело бити горко. Све залити водом и оставити да се кува. Пред крај кувања закувати ваљушке: брашно, гриз, со и јаје добро измешати са мало воде да буде чврсто и глатко. Кашиком вадити ваљушке и укувати их у чорбу. Кад испливају на површину, кувани су.

књажевац



чорба џиливидра

500 г кромпира
2 празилука
5 ченова белог лука
2 кашике масти
150 г старог сира
2 млада црна лука
кашика млевене паприке
со
бибер
1,5 л воде

На масти пропржити исецкан празилук, па додати на коцке сечен ољуштен кромпир. Потом сипати воду и кувати док се кромпир не скува. Пред крај додати млевену паприку, бибер и ситно сецкан бели лук. Посути сецканим младим луком и ренданим сиром.

сврљиг



домаћа џилинка – клин чорба

1 л расола
400 г киселог купуса
1 сува паприка са венца
1 кашика брашна
кашичица млевене паприке
со

У одговарајућу шерпу ставити да се кува расо, затим додати купус сецкан на коцкице, суву паприку и брашно размућено у мало воде и кувати око 30 минута. Посолити по укусу па додати млевену паприку. Приликом кувања овог специјалитета, у шерпу обавезно ставити ексер (клин) од кованог гвожђа и с њим кувати и служити, јер се у сврљишком крају верује да је гвожђе симбол снаге и да том специјалитету даје специфичан укус, карактеристичан за овај крај.

мионица



кромпир чорба

2 већа кромпира
1 главица црног лука
соли по укусу
1 кашичица брашна
пола кашичице ситне паприке
100 мл млека
першунов лист
1 л воде

На мало масноће динстати исецкан лук и кромпир исечен на коцкице. Затим додати брашно и ситну паприку и налити водом, посолити и кувати 30 минута. У чорбу закувати флекуце (ситне коцкице од теста) и, при самом крају – сецкан першунов лист. У сваки тањир чорбе може се додати мало млека по укусу или закиселити сирћетом.

кикинда

за 6 | особе

крем чорба од лудаје

1 кг лудаје (бундеве)
1 већа главица лука
2-3 шаргарепе
250 мл течне павлаке за кување
3 кашике уља
1 кашика голице
500 мл воде
шака листова босиљка
со
бибер

Очишћену бундеву изрендати или исећи на коцкице. На загрејаном уљу пропржити ситно сецкани црни лук, додати наредану шаргарепу, па кад се и она упржи, спустити бундеву, долити мало воде и наставити са динстањем. После 5 минута смесу преручити у блендер, прелити течном павлаком за кување и млети док се не добије глатка уједначена смеса. Вратити је у суд, налити 200 мл воде и оставити да се кува на лаганој ватри око 20 минута. Посолити, побиберити и наставити са кувањем још 10 минута. Пре служења посути листом босиљка и семенкама бундеве (голицом).

пећинци

за 4 | особе

парадајз чорба

1 кг парадајза
1 главица црног лука
3 стабљике целеровог листа
кашичица љуте туцане
паприке
4 кашике уља
2 кашике брашна
1 кашика шећера
со
бибер
1 л воде

Парадајз пустити кратко у вријућу воду, извадити га, ољуштити и ситно исецкати или испасирати. У лонац сипати уље. Када се загреје, додати брашно и када се брашно упржи, сипати воду. Кад вода проври, сипати пасирани парадајз, гранчице целера и црни лук исечен на четвртине. После 20 минута кувања додати со, бибер, шећер и љуту туцану паприку и још мало прокувати. На крају посути сецканим листом целера.





чорбе од живинског меса

рача

за 6 особа

пилећа бела чорба

1,5 л воде
1 мањи пилећи филе
1 веза зелени (шаргарепа,
пашканат, целер, корен першуна)
1 главица црног лука
1 јаје
2 кашике брашна
суви биљни зачин
со
бибер
сецкани першун
лист целера

Бело месо исецкати на коцкице, поврће такође. Лук очистити, али га не сецкати, већ цео ставити са месом и поврћем да се кува у 1,5 л воде. Кад поврће буде скувано, извадити лук и бацити га. Долити мало воде, онолико колико је уврело. Кутлачу супе одвојити у неку мању чинију, мало прохладити, па размутити 2 кашике брашна. Улити полако у супу, уз мешање, и пустити још мало да ври. Посолити, додати бибер и биљни зачин по укусу. У ову чорбицу се не додаје уље јер она од меса буде фино масна. Измакнути с рингле, додати сецкан першун и лист целера. Пустити да се мало прохлади. У чинији умутити јаје виљушком, да мало запени, додати кутлачу чорбице полако, мешати виљушком и даље да се лепо сједини. Чорба не сме да буде врела да се јаје не би згрудвало. Вратити садржину чиније у шерпу, такође уз непрестано мешање, поклопити да мало одстоји и потом послужити.

ириг

за 4 особе

винска супа

1 пилеће бело месо
1 шаргарепа
1 главица црног лука
1 пашканат
1 корен першуна
50 г брашна
200 мл млека
40 г бадема
200 мл белог вина
100 мл сока од зове
со
бибер

Скувати супу од пилетине са сецканим поврћем, па процедити да остане бистра супа. Посебно пропржити брашно на маслацу, да остане бело, и у то улили млеко, мешати да се изједначи, а потом у тај сос сипати бело вино и сок од зове, па даље мешати да не буде грудвица. Све то потом сјединити са супом, зачинити и кувати док не проври. Пре сервирања очистити и исећи бело месо у тањир, налити супу преко меса и додати пржени бадем. Послужити са препеченим хлебом.

сремски карловци

за 6 особа

ајмокац чорба

бело месо и грудна кост од једног пилета
6 ченова белог лука
4 кашике уља
3 кашике брашна
200 мл млека
1 л воде
100 мл киселе павлаке
со
бибер
веза першуновог листа
кнедлице: 1 јаје, 5 кашика брашна и мало воде

Бело месо скувати у води, извадити, одвојити од кости и руком исцепкати на влакна или комадиће и оставити са стране. У другу шерпу сипати уље и пропржити ситно исецкани бели лук, па додати брашно. Када се брашно пропржи, сипати млеко и воду, затим со и бибер и промешати. Потом додати месо и кнедлице и кувати још неколико минута. Када се сервира, посути сецканим листом першуна и умешати павлаку.
Кнедлице: улупати јаје па додати брашно и мало воде да се направи средње густо тесто, па правити кнедлице.

јагодина

за 8 особа

чорба од ћурећег белог меса

800 г ћурећег белог меса и грудна кост
3 шаргарепе
1 мањи целер
1 главица црног лука
2 чена белог лука
3 кашике брашна
200 мл киселе павлаке
со, бибер
3 л воде

Бело месо ставити у лонац са око 3 л воде да се кува. Кад се месо скува, извадити га и пустити да се мало прохлади. У воду од кувања ставити рендану шаргарепу и целер, као и сецкан бели лук. Прохлађено месо очистити од костију, рукама га искидати на влакна и комадиће и вратити у супу, па наставити са кувањем. Узети тигањ средње величине, на уљу пропржити ситно сецкан црни лук, додати брашно и запржити чорбу. Оставити да се све кува још 20 минута, додати со и бибер, па склонити са ватре, сипати киселу павлаку и благо промешати.



кисела чорба од живинске ситнежи

живинска ситнеж, гушчија и пачија (глава, врат, крила, желудац, цигерица и ноге)

4 шаргарепе

2 пашканата

2 корена першуна

1 целер

2 главице црног лука

100 г пиринча

6 кашика сока од лимуна

1 кашика лимунове коре

2 кашике млевене паприке

2 жуманцета

100 г павлаке

1 кашика масти

веза мирођије

со

бибер

Свежу и опрану живинску ситнеж по жељи исећи на мање комаде. У одговарајући суд сипати хладну воду и у њу ставити ситнеж да се кува. Током кувања пажљиво скупљати пену са површине. Када се опени, спустити у лонац поврће сечено на комадиће. Чорбу посолити и наставити са тихим кувањем. Када је месо кувано, припремити танку запршку од ситно сецканог црног лука, масти и млевене паприке. Када запршка порумени, оставити да се мало прохлади и с њом повезати чорбу. Пиринач опрати, оцедити га и додати у чорбу да се кува. Када је пиринач куван, чорбу закиселити лимуновим соком и у њу ставити лимуну кору. Размутити павлаку и жуманца са мало чорбе, па све заједно сјединити. Чорбу посути сецканом свежом мирођијом. Зелен која је извађена у једном тренутку кувања може се исецкати и на крају саставити са чорбом. Чорбу посути сецканом свежом мирођијом.



чорбе од телећег и јунећег меса



ОПОВО



телећа чорба

500 г телетине од бута
1 телећа нога
1 главица црног лука
2 шаргарепе
1 пашканат
1/4 целера
1 парадајз
1 паприка
100 г киселе павлаке или кајмака
1 кашика млевене паприке
2 кашике брашна
3 кашике уља
со
бибер
2 л воде

Исецкан црни лук пропржити на уљу, па сипати брашно и млевену паприку и све пропржити. Потом сипати хладну воду. У воду ставити месо сечено на крупне комаде и кост од телеће ноге, као и поврће сечено на комадиће, парадајз на четвртине и паприку на колутове. Кад месо буде сасвим мекано, чорбу процедити. Месо исећи на комадиће, поврће пропасирати, па све вратити у чорбу и додати со и бибер. Приликом служења, у сваки тањир преко чорбе ставити по кашику киселе павлаке или кајмака.

нишка бања

за 8 особе

чорба од шкембића

1 кг телећих шкембића
2 главице црног лука
1 кашика масти
1 кашика брашна
1 лист лорбера
5 зрна бибера
веза першуновог лишћа
1 кашика мленене паприке
1 кашичица љуте туцане паприке
4 чена белог лука
со
бибер

Шкембиће добро очистити, опрати и скувати у сланој води. У току кувања додати очишћене главице црног лука исечене на четвртине и лоровор лист. Када се шкембићи скувају, исећи их на танке резанце. Супу процедити. Направити запрашку од масти, брашна и мленене паприке, сипати је у супу, вратити и исечене шкембиће у чорбу и оставити да се са запрашком још мало прокувају. Скинути са ватре, додати љуту туцану паприку, бибер и ситно исецкан першунов лист. На крају кувања додати ситно сецкани бели лук.

беочин

за 4 особе

бела чорба

500 г јунећег меса са костима
1 главица црног лука
1 већа шаргарепа
1 кромпир
200 г грашка
4 кашике киселе павлаке
2 кашике скроба (густина)
3 кашике уља
1 кашика маслаца
1 веза першуна
со
бибер

На мало уља и маслаца пропржити сецкани лук, па када је пржен, додати исецкану шаргарепу и месо сечено на коцке и још мало пржити. Налити са 2 л воде и посолити. Кувати да месо омекша па додати кромпир исечен на коцкице и грашак. Помешати густин са мало воде па додати у чорбу да се згусне. Павлаку такође промешати са мало воде па и њу додати. Посути сецканим першуном, побиберити и још мало прокувати.

темерин

за 4 особе

јунећа кисела чорба са поврћем

250 г јунетине	4 кашике уља
2 главице црног лука	2 кашике брашна
2 шаргарепе	1 жуманце
1 корен целера	120 г киселе павлаке
1 корен першуна	першунов лист
2 пашканата	со
1/4 карфиола	бибер
2 шаке грашка	

Јунеће месо исећи на коцке, ставити у хладну воду, а затим кувати на лаганој ватри док не прокључа. Црни лук, шаргарепу, целер, першун и пашканат ситно исећи, издинстати на уљу, зачинити, налити водом и кувати док поврће не омекша. Јунетину додати у шерпу с поврћем, кувати још око 10 минута, а затим додати цветиће карфиола и грашак. Упржити брашно са мало уља и запрашку додати у чорбу уз стално мешање. Готову чорбу склонити с ватре, па у њу додати павлаку умућену са жуманцетом и добро промешати. Све посути сецканим листом першуна.

чорбе од јагњећег меса

лесковац

за 10 особа

јагњећа чорба са спанаћем

1 кг јагњећег меса без костију
1 кг спанаћа
2 листа ловора
5 г бибера у зрну
1 жуманце
3 кашике уља
1 кашика млевене паприке
150 мл киселе павлаке
2 л воде или фонда од јагњећих костију
со

У загрејано уље додати ситно исецкан црни лук, лоров лист и бибера у зрну. Када се лук упржи, додати јагњеће месо исечено на ситне комаде. Када се месо мало продинста, додати очишћен и исечен спанаћ и пирјанити 15 минута. Додати млевену паприку, налити водом и пустити да се кува. Умутити киселу павлаку са жуманцетом, па кад се чорба склони с ватре, умешати у чорбу.

димитровград

за 6 особа

јанија

800 г јагњећег меса
2 главице црног лука
1 празилук
2 кашике гриза
100 г маслаца
1 гранчица босиљка
1 веза першуна
1 кашичица чубра
1 кашика луте туцане паприке
со
бибер
2 л воде

Месо исећи на што ситније комаде и заједно са ситно исецканим црним луком и празилуком динстати на маслацу све док не омекша. У току пржења може се досипати мало топле воде. Кад месо буде готово, кости треба одвојити и након тога долити воду. Потом се додају зачини: босиљак, чубар, туцана паприка, со, бибера и 2 кашике гриза. После додавања свих састојака месо кувати још најмање пола сата. Када јанија буде готова, пре скидања са ватре додати ситно исецкан першун.



ивањица



јагњећа чорба са јавора

500 г јагњећих ребара
2 шаргарепе
1 пашканат
1 корен першуна
2 кашике уља
2 кромпира
100 г пиринча
100 г грашка
100 г кукуруза шећерца
1 жуманце
100 мл павлаке
мало целеровог и першуновог листа
1 кашичица бибера у зрну
со

На уљу продинстати јагњећа ребра исечена на мање комаде и поврће исецкано на ситне колутове, посолити, додати 2 л воде и 5–6 зрна бибера, а када проври, додати 2 ситно исечена кромпира, пиринач, грашак и кукуруз шећерац. Када је чорба кувана, зачинити је павлаком умућеном са једним жуманцетом и додати ситно исецкан першунов и целеров лист.

црна трава



јагњећа чорба

600 г јагњећег меса са костима
главица црног лука
1 шаргарепа
1 корен першуна
1/4 целера
млевена паприка
2 кашике брашна
4 кашике уља
2 л воде
1 јаје
100 г киселе павлаке
со
бибер

Пропржити сецкани црни лук, па додати јагњеће месо, најбоље од врата и предњих ногу, крупно сечено. Кад се месо мало пропржи, налити хладном водом и пустити да се кува. Потом додати крупно сечено поврће, па кувати док се месо сасвим не раскува. Затим чорбу процедити, месо одвојити од костију, а поврће пропасирати, па вратити у чорбу. У мањем суду пропржити брашно на уљу, па запршку додати у чорбу. Додати со, бибер и млевену паприку. Скинути чорбу са ватре. Помешати јаја са павлаком и сипати у врућу чорбу.


варварин



јанија или виноградарска чорба

500 г овчијег меса од плећке
300 г парадајза
2 паприке
2 шаргарепе
2 главице црног лука
1 целер
1 корен першуна
2 чена белог лука
со, бибер
2 л воде

Исећи месо на комаде величине залогаја, а црни лук ситно исецкати. Пропржити лук, па додати месо и заједно пржити док месо не промени боју. У лонац сипати воду и ставити исечене: шаргарепу, целер, першун, паприке, пропржено месо и лук. Посолити и побиберити. Када је упола скувано, додати ољуштени ситно исецкан парадајз. При крају кувања додати ситно исечен бели лук. Чорбу служити са печеним кромпиром и кајмаком.

A close-up photograph of a large, dark metal pot filled with a rich, reddish-brown soup, likely paprika soup, cooking over a bright, intense campfire. The fire is composed of yellow and orange flames, with some charred wood visible. The pot is positioned on a tripod stand. The background is dark, suggesting an outdoor setting at night or in a shaded area.

рибље чорбе и паприкаши

сента

за 8 особа

рибља чорба

3 кг рибе (шаран, штука, деверика, караш)
3 главице црног лука
1 шаргарела
1 пашканат
200 мл сока од парадајза
200 мл вина
2 кашике млевене паприке
1 кашика љуте туцане паприке
веза першуновог листа
2 кашике брашна
5 кашика уља
10 зрна бибера
со
бибер
3 л воде

Исецкати црни лук, шаргарелу и пашканат, па их пропржити на уљу. Сипати воду па додати деверику и караша сечене на комаде, као и главе и репове од шарана и штуке, а остатак исећи на комаде (одреске) и сачувати за касније. Кад је риба кувана, чорбу процедити, поврће пропасирати, а рибу очистити од костију, па месо рибе додати процеђеној чорби и пропасираном поврћу. Додати зрна бибера, млевену и љуту туцану паприку. Умешати кашику брашна у сок од парадајза, добро размутити и додати чорби. Кашику брашна растворити у белом вину, па сипати у чорбу. Тада ставити одреске шарана и штуке, посолити и кувати око 15 минута. Склонити са ватре и посути сецканим листом першуна.

нови сад

за 6 особа

карловачки рибљи паприкаш с вином

1 кг сомовине
400 г кечиге
4 главице црног лука
300 мл белог вина
150 мл уља
млевена паприка
3 кашике сирћета
бибер
со

Очишћену и посушену рибу исећи на комаде једнаке величине и уваљати у сирће. На загрејано уље ставити лук исечен на танке колутове и динстати га да пожути, а затим му додати алеву паприку па преко тога сложити комаде рибе коју треба кувати уз стално додавање мањих количина воде да све омекша. Насути вино и кувати све још око 15 минута. Зачинити по укусу. Карловачки паприкаш с вином понудити уз домаће резанце.

инђија

за 10 особа

рибља чорба из сланкамена

2 кг рибе (шаран, сом, кечига, амур)
4 главице црног лука
100 мл уља
кашика брашна
150 мл сока од парадајза
сува љута паприка
со
бибер
кашика млевене паприке
4 л воде

У ситно исецкан црни лук сипати уље и чашу воде и пирјанити док не постане стакласт. Пред крај пирјањења додати кашику брашна и млевене паприке и добро промешати да се не створе грудвице, па налити воду. Када вода прокључа, додати све преостале зачине и вратити на ватру. Када други пут прокључа, додати рибу и кувати на тихој ватри око 20 минута. После више не мешати да се риба не би распала.



кула

за 8 особа

рибљи паприкаш

4 кг рибе (шаран, сом, смућ, кечига)
 5,5 л воде
 6 главица црног лука
 4 кашике млевене паприке
 1 кашика љуте млевене паприке
 1 кашика соли
 200 мл сока од парадајза
 2-3 сушене папричице
 2 ловорова листа
 200 мл уља
 5 зрна бибера

Очишћену рибу исећи на комаде, усолити и оставити преко ноћи у фрижидеру како би со продрла до костију и растопила се. Овако припремљено рибље месо биће укусније и неће се током кувања распадати. Црни лук ситно исецкати, а остале намирнице и зачине припремити. У котлић ставити уље, воду и лук да се динстају. Повремено доливати воду док лук сасвим не омекша. Кад је лук омекшао, додати припремљене зачине и рибу. Налити водом и кувати око 40 минута. С времена на време котлић окретати да паприкаш не загори. Пред сам крај паприкаш зачинити по укусу. Готов рибљи паприкаш сервирати уз широке куване резанце.

бајина башта

за 8 особа

дринска рибља чорба

1 кг дринске рибе: скобаљ, пастрмка, младица
 5 листова лорбера
 2 л воде
 1 лимун
 1 главица црног лука
 4 чена белог лука
 2 шаргарепе
 300 мл пасираног парадајза
 1 паприка
 10 зрна црног бибера
 кашика млевене паприке
 кашика љуте туцане паприке
 2 кашике брашна
 веза першуновог листа
 200 мл уља
 со

Очишћену и опрану рибу исећи на комаде. У 2 л воде ставити комаде рибе, исецкану шаргарепу, бели лук, парадајз, крупно сечену паприку, исецкан лимун на кругове, со, бибер и туцану паприку. Ставити да прокључа, а онда кувати на тихој ватри око сат времена, док се све добро не скува. На крају загрејати уље, додати брашно и млевену паприку, промешати и сипати у чорбу, сачекати неколико минута да лепо проври. Склонити с ватре и посути сецканим листом першуна.

нови бечеј

за 8 особа

аласка рибља чорба

6-8 главица црног лука
2 шаргарепе
1 пашканат
1/2 целера
1,5 кг рибе (сом, шаран, штука)
1 1/2 лимун
6 ченова белог лука
3-4 ловорова листа
око 20 зрна црног бибера
веза листа целера
веза листа першуна
1 паприка бабура
1 кашика млевене паприке
200 мл куваног парадајза
200 мл белог вина
со
3 л воде

Издинстати ситно исецкан лук, ситно исецкану шаргарепу, ситно исецкан пашканат и целер. Рибу за чорбу попрскати соком од пола лимуна, 1 супеном кашиком соли, исецканим белим луком (3 чена) и оставити да одстоји 2 сата пре кувања. У котлић ставити поврће, додати воду до 2/3 котлића, додати ловоров лист, црни бибер, лист целера, лист першуна, 1 лимун исечен на комаде, 3 чена белог лука, паприку бабуру и млевену паприку. Кувати док не проври. Кад почне да ври, ставити рибу сечену на комаде и кувати да ври 45 минута. Пред крај додати кувани парадајз и вино. Кувати на тихој ватри још 15 минута па сервирати.

кладово

за 6 особа

паприкаш од кечиге

800 г кечиге
4 главице црног лука
2 чена белог лука
2 шаргарепе
1 пашканат
1 кромпир
100 мл белог вина
2 кашике млевене паприке
1 кашика љуте туцане паприке
кашичица бибера у зрну
4 кашике уља
со

Поврће исећи на крупније комаде и кратко пропржити на загрејаном уљу. Сипати 2 л воде, па после једног сата кувања додати кечигу исечену на половине. После двадесетак минута склонити с ватре, извадити кечиге, а чорбу процедити. Пропасирати поврће и додати у процеђену чорбу. Одвојити месо кечиге од костију и коже и ставити у чорбу. Наставити с кувањем, сипати бело вино, бибер, со и млевену и туцану паприку и кувати још десетак минута.





риба

шаран

крупнањ

за 5 особа

рибље ћуфте у сосу

1 кг димљеног шарана
главица црног лука
4 чена белог лука
60 г презли
40 мл млевеног парадајза
3 кашике уља
30 г брашна
бибер
со

Са димљене рибе одвојити месо од костију и самлети га. У месо додати ситно исецкан црни лук, бели лук и презле, па масу измешати. Обликовати ћуфте и пржити на уљу док не порумене.

Сос: загрејати уље, додати брашно, упржити га, па сипати млевени парадајз, посолити и прокувати. Затим ћуфте од рибе ставити у сос и још мало прокувати.

тител

за 6 особа

шпиковани шаран

1 шаран од 2,5 кг
10 ченова белог лука
100 мл уља
кашика млевене паприке
200 мл белог вина
1 веза першуна
2 главице црног лука
150 г пиринча
200 г сувог меса (или шампињона)
со

Рибу опрати и очистити од изнутрица. Направити зарезе на шарану на свака 3–4 цм по боковима, па у њих ставити по чен белог лука. Исецкати главицу црног лука, пропржити је на мало уља, додати пиринач, опет мало пропржити, посолити и долити воду, око 2 дл, и пустити да се пиринач кува. Истовремено, суво месо, исечено на коцке (односно шампињоне) пропржити на мало уља. Кад пиринач буде допола куван, помешати га са сувим месом, па овим надевом напунити шарана. Рибу посути млевеном паприком и ставити у науљен плех, налити мешавином 1 дл воде и 1 дл вина и пећи у пећници око 10 минута. Потом долити преостали децилитар вина и пећи још око 35 минута.

НЕГОТИН

за 8 особа

шаран у црном луку

1 шаран од 3 кг
2 кг црног лука
500 г пиринча
1,5 кг кромпира
300 мл белог вина
1 лимун
1 л уља
6 ченова белог лука
со
бибер

Шарана очистити, опрати, осушити и посолити. Ножем га уско засећи на боковима, па га упола испећи на врелом уљу с једне и с друге стране. Црни лук исећи на ребарца и добро издинстати на уљу. Пред крај динстања додати бели лук, со и бело вино. Од кромпира и пиринча спремити бели ћувеч у земљаној посуди. Полупечену рибу положити на ћувеч, прелити соком од лимуна и покрити динстаним црним луком. Шарана лагано пећи у земљаној посуди у пећници.

смедерево

за 4 особе

смућ на смедеревски начин

смућ од 1,5 кг
200 г брашна
500 г свежег парадајза (може и млевени)
2 главице црног лука
4 свеже паприке
3 чена белог лука
1 веза першуна
3 дл уља
100 мл белог вина
со
бибер
гранчица рузмарина

Очишћену рибу опрати и исећи на тању парчад, односно шницле. Комаде рибе усолити, уваљати у брашно са обе стране и пржити на дубљој масноћи док не порумене. Извадити и поређати у посуду која може да стане у пећницу. Ситно исецкати црни лук и пропржити, додати паприке сечене на ситне коцке и сецкан парадајз, па све динстати док не омекша. Додати зачине по укусу, па пржено поврће сипати преко прженог смућа. Посути ситно сецканим першуном и кратко запећи у пећници.

бачка паланка

за 4 особе

кулуштарски подварак

1 кг рибаног купуса
1 главица црног лука
400 г димљеног смућа
4 кашике уља
1 кашика млене паприке
2 ловорова листа
со
бибер

Кисели купус издинстати на уљу са исецканим луком и зачинима, уз доливање 2 дл воде. Кад купус омекша, пребацити га у тепсију, па парчад димљеног смућа утиснути у купус. Све запећи у рерни пола сата на 180°C.

лозница

за 4 особе

запечени смућ са поврћем

1,5 кг смућа
1 главица црног лука
3 паприке
2 тиквице
4 кромпира
200 г печурака
10 ченова белог лука
60 мл уља
со
бибер

Одабрати већег смућа, очистити га. Црни лук исећи на колутове и сложити на дно плеха. Преко ставити очишћену и посољену рибу и прелити је уљем, а потом убацити и преостало поврће исечено на коцке, а печурке на листиће. Ставити у рерну загрејану на 200°C и пећи око 40 минута. Сервирати у одговарајућем четвртастом овалу, а поврће поређати око рибе.



пастрмка

краљево

за 4 особе

пастрмка на воденичарски начин

4 пастрмке
 200 г кукурузног брашна
 120 г кајмака
 со

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

љубовија

за 4 особе

пастрмка са сувим шљивама

4 пастрмке од по 300 г
 3 главице црног лука
 250 г сувих шљива без коштица
 200 мл белог вина
 200 мл уља
 сок од једног лимуна
 веза першуна
 бибер, со

Рибу очистити, опрати, посолити, па је зарезати по боковима и у сваки отвор ставити по једну суву шљиву. У суд у којем ће се припремати јело ставити уље, ситно сецкан лук, першун, а одозго пастрмке. Све залити вином помешаним са соком од лимуна и пирјанити на рингли око 30 минута. Потом рибу окренути и пржити је и са друге стране још 15 минута. Служити уз кромпир-салату.

мали зворник

за 4 особе

пастрмка пуњена печуркама

4 пастрмке од по 200 г
300 г рудњача
300 г шампињона
4 чена белог лука
6 кашика уља
2 кашике маслаца
со

Печурке очистити и исећи на листиће. Бели лук исецкати, пропржити кратко на уљу, па додати печурке. Пржити око 10 минута док не испари вишак воде, па печурке прохладити. Пастрмке очистити, посолити и напунити надевом од печурака. Загрејати уље и маслац и пржити пастрмке са обе стране док не добију лепу боју.

ЛОЗНИЦА

за 4 особе

краљица дрине

1 кг младице
100 г брашна
60 г маслаца
3 главице црног лука
200 мл павлаке
со

Очишћену рибу исећи на парчад дебљине око 3 цм. Посолити и уваљати у брашно (вишак брашна отрести). Ситно исећи црни лук, пропржити га и преручити у ватросталну посуду или плех. Поређати комаде рибе преко лука, прелити киселом павлаком и запећи у пећници.



СОМ

Кладово

за 4 особе

Ћувеч од сомовине

600 г сомовине
3 главице црног лука
3 паприке
2 парадајза
2 шаргарепе
1/2 мањег целера
1 плави патлиџан
2 кромпира
3 чена белог лука
8 кашика уља
50 г брашна
300 мл киселе павлаке
со
бибер

Месо сома, филете или делове од потрбушине (месо треба да буде без костију), исећи на комаде величине длана. Плави патлиџан ољуштити, исећи на коцке, посолити и ставити да мало одстоји, да не би био горак. На загрејаном уљу пропржити лук сецкан на ребарца, а паприку на колутове, додати шаргарепу и целер сечене на комадиће, кромпир и парадајз сечене на мање кришке, и опрани плави патлиџан. Поврће пржити око 15 минута. Истовремено, комаде сомовине посолити, уваљати у брашно и кратко пропржити с обе стране. У плех пребацити поврће, додати сецкан бели лук, со и бибер, добро промешати, па преко поређати комаде сомовине са кожом окренутом нагоре. Пећи у пећници око 10 минута. Павлаку умутити, па прелити преко ђувеча и запећи у пећници још неколико минута.

сомбор

за 10 особа

Шкембићи од сома

5 кг сомовских желудаца
1,5 кг црног лука
5 ченова белог лука
500 мл куваног парадајза
150 г готовог додатка за рибљу чорбу
1 супена кашика биљног зачина
1 супена кашика слатке алеве паприке
1 супена кашика љуте млевене паприке
1 свежа паприка бабура
пола супене кашике млевеног бибера
1 коцка за говеђу супу
100 г ситно сецкане димљене сланине

Сомовске желуце (од сомова тежих од 3 кг) испрати у хладној води, затим оцедити, ставити у суд и сипати врелу воду да спадне слуз. У кипућој води их барити 30 минута. Када се охладе, исецкати их на резанце, и са свим зачинима и додацима ставити у котлић. У котлић улити хладну воду, два прста изнад масе за кување. Кувати на тихој ватри 90 минута од почетка врења. Служити топло, тако што се из котлића сипа у тањире. Шкембићи су још бољи када се подгреју 2-3 пута. Јело спрематити искључиво од свеже рибе.

остале врсте рибе

велико градиште

за 6 особа

штука у маринату

- 1,5–2 кг штуке
- Маринада:
- 2 кашике соли
- 200 мл уља
- 120 мл сирћета
- 2 чена белог лука
- 10 зрна бибера
- 2 листа ловора

Штуку од 1,5–2 кг (не већу) очистити од крљушти и утробе па положити на даску и оштрим ножем цепати од репа према глави, уз кичму, да се филира (одвоји од кичме и главе на два дела). Потом је исећи на комаде ширине око 3 цм, па поређати у плех за печење у пећници тако да покрије дно. Преко рибе сипати маринаду да огрезне (ако не покрије рибу, онда додати мало воде), плех покрити фолијом и са свих страна добро завити да течност брзо не испари. Пећница треба да буде загрејана на 200°C, па кад почне да се осећа мирис врења у рерни, смањити на 100°C и пећи још сат и по. Служити хладну.

бајина башта

за 8 особа

лонац од дринског скобаља

- 2 кг очишћеног скобаља
- 10–15 зрна црног бибера
- 5 листова ловора
- 100 мл воде
- 1 лимун
- 2 кашике соли
- 1 л уља
- по жељи поврће (црни и бели лук, шаргарепа)

Очишћену и опрану рибу исећи на комаде. У две шољице воде растопити со и сок од лимуна (уместо лимуна може и 60 мл сирћета). Рибу ређати у лонац за кување, и после сваког сложеног реда ставити бибер и лорбер, а по жељи се може додати и поврће (црни и бели лук исечени на ребарца и шаргарепа исечена на танке штапиће). Кад се сложи сва количина рибе, прелити смесом од воде, соли и лимуна и налити уље тако да прекрије сложену рибу. Најбоље је кувати на шпорету на дрва, од момента кад проври, кувати на тихој ватри 8 сати.

голубац

за 4 особе

рибљи поховани штапићи

- 600 г очишћеног сома
- 500 мл пива
- 2 кашике пшеничног брашна
- 1 кашика кукурузног брашна
- 1 кашика презли
- 8 кашика уља
- со, бибер

Очистити сомовину, па исећи на крупније комаде од дела где је трбух (пауфлек) или неког другог дела сома који нема кости. Потом са парчића ољуштити кожу и исећи их на тање штапиће. Истовремено пиво лагано доливати у помешано кукурузно и пшенично брашно и презле, додати со и направити смесу мало гушћу од оне за палачинке. Парчиће сома умакати у тесто и пржити их у врелом уљу.



главна јела

јела од поврћа и гљива

зрењанин



цушпајз

2 кашике уља
главица црног лука
1 шаргарепа
200 г грашка
200 г бораније
400 г кромпира
пола кашике брашна
пола кашике мленене паприке
100 мл куваног парадајза
веза першуновог листа
со, Абибер

Ситно исецкати црни лук и издинстати га на уљу. Додати потом уситњену шаргарепу и кромпир, убацити боранију и грашак, па налити мало воде и сипати сок од парадајза. Кад све поврће буде скувано, направити запршку од уља, брашна и мленене паприке, прелити вариво, посути ситно исецканим першуном и зачинити. Служити уз печено или поховано месо.

књажевац



СОЧИВО

500 г сочива
1 шаргарепа
1 главица црног лука
5 ченова белог лука
1 кашика брашна
кашичица мленене паприке
3 кашике уља
со, бибер

Сочиво или лећу прво отребити, опрати топлем водом, а затим налити хладном водом и ставити да се кува. Кад проври, просути прву воду и налити другом. Додати ситно исецкане црни лук и шаргарепу и кувати. Кад сочиво постане меко, запржити га и још кратко кувати на умереној ватри. За запршку: пропржити на уљу брашно и алеву паприку (пазити да не прегори), па додати мало течности у којој се кувало сочиво, прокувати и сипати у суд са сочивом.

бор



бела кисела боранија

1 кг бораније
3 главице црног лука
2 шаргарепе
2 паприке
2 парадајза
1 главица белог лука
200 г тврдог сира
1 кашика јабуковог сирћета
3 јајета
неколико гранчица чубра

Боранију очистити од петелки, изломити на ситније комаде, ставити у земљани суд и налити водом. Затим додати ситно исецкану шаргарепу, паприку, ољуштен парадајз, бели лук и со. Ставити да прокува. Када вода проври, додати ситно сецкан црни лук и кувати док боранија не омекша. Приликом кувања додавати повремено воду. При крају, када је боранија већ скувана, додати уситњен сир и кувати још десет минута. Склонити с ватре и сипати умућена јаја и даље мешајући како би се јаја повезала са јелом. Додати сирће и ситно исецкан чубар. Служити топло.

зрењанин

за 4 особе

бећар-паприкаш

3 главице црног лука
4 већа парадајза
10 паприка
1 љута папричица
1 чен белог лука
3 јаја
3 кашике уља
со
бибер
4 јајета

Исецкати црни лук на ребарца, па га пропржити на уљу да порумени. Додати паприку сечену на комаде и пирјанити је док не омекша, па додати и парадајз сецкан на кришке. Заједно пирјанити док поврће не омекша и вишак сока не уври. Тада додати сецкан бели лук, со и бибер. Потом додати јаја и стално мешати да се јаја лепо распореде и да маса буде кремаста.

књажевац

за 4 особе

прженија

6 паприка
4 парадајза
3 струка младог црног лука
2 кашике масти
200 г пуномасног козјег или овчијег сира
2 јајета
со

Загрејати маст у шерпи, додати исецкан млади лук заједно са перцима, па одмах ставити паприку сечену на колутове, а нешто касније ситно исецкан парадајз. Пржити док се јело не згусне, па умешати умућена јаја и посолити. Склонити с ватре, посути издробљеним сиром и све промешати. Прженија се прави по истом принципу и од печурака, ливадског зеља, од коприва, од паприке из туршије, са црним луком, са празилуком, са перцима од лука и слично.

мали иђош

за 4 особе

сатараш

2 главице црног лука
6 паприка
3 парадајза
1 љута папричица
3 кашике уља
1 кашика млевене паприке
со, бибер

Исецкати црни лук на уске полумесеце. Паприке очистити од петељки, пресећи их уздужно, па исецкати на уска ребарца. Парадајз исећи на половине, благо притиснути да се оцеди вишак воде, па га исецкати на комадиће. На загрејаном уљу пропржити лук, потом додати паприку и, кад је упола пржена, додати парадајз. Кад се парадајз мало укува, додати сецкан бели лук и сецкану папричицу, сипати млевену паприку, со и бибер и све, уз мешање, упржити.





ваљево

за 4 особе

ћувеч од поврћа

500 г кромпира

5 паприка

3 главице црног лука

4 шаргарепе

1 плави патлиџан

1 целер

2 тиквице

150 г грашка

150 г пиринча

300 мл сока од парадајза

100 мл уља

со, бибер

У већој шерпи, на загрејаном уљу, пропржити лук сечен на ребарца, патлиџан сечен на коцке и паприку на колутове, затим додати и остало поврће, исецкано на колутове, па после неколико минута пржења све пребацити у науљену тепсију. Додати пиринач, со и бибер и налити водом да огрезне. Ставити тепсију у пећницу и пећи око 30 минута на 200°C. Потом додати сок од парадајза (или 4 ситно сецкана парадајза), све поново промешати, долити мало воде ако је потребно и запећи у пећници.

мало црниће

за 4 особе

гулаш од боба

500 г зрна боба

1 шаргарепа

1 паприка

1 парадајз

3 главице црног лука

3 чена белог лука

2 листа ловора

1 веза мирођије

2 кашике брашна

1 кашика млевене паприке

4 кашике уља

со, бибер

Пропржити исецкани црни лук на уљу. Потом додати исецкане шаргарепу, паприку и парадајз, све заједно пропржити, па додати брашно и млевену паприку, запржити и прелити са 1,5 л воде. Потом ставити боб, лоров лист и кувати 30 минута. Кад боб буде раскуван, додати со и бибер, склонити са ватре и умешати сецкану мирођију.

пантелеј – ниш

за 4 особе

средњовековно сочиво

400 г сочива
200 г пиринча
2 главице црног лука
1 шаргарепа
пола целера
1 пашканат и један корен
першуна
50 мл свињске масти или уља
шака листова босиљка
шака листова нане
шака листова вранилове траве

Пропржити на масноћи исецкан црни лук и на колутове сечену зелен и потом убацити већ претходног дана потопљено сочиво (како би набубрило) и босиљак. Налити водом да огрезне и кувати, а кад сочиво буде допола скувано, додати пиринач и кувати још 20 минута. На крају додати нану и вранилову траву и посолити по укусу.

ужице

за 8 особа

ђувеч од шумских гљива

200 г биковача
200 г вргања
200 г јајчара
200 г лисичарки
2 струка младог црног лука
1 струк младог белог лука
4 кашике уља
200 г пиринча
1 кашичица сувог босиљка
1 кашичица суве хајдучке траве
со
бибер

Пропржити на уљу на уске колутове сечене црни и бели млади лук, заједно са перцима (зелени део). Потом додати на величину залогаја сечене печурке и остале зачине. Кратко пропржити, па додати пиринач и сипати воде бар 3 прста изнад. Све добро промешати, ставити шерпу у пећницу и пећи двадесетак минута.

бачка паланка

за 4 особе

паприкаш од сувих шљива

250 г сувих шљива без коштице
4 главице црног лука
2 паприке
2 шаргарепе
200 мл црног вина
кашичица љуте млевене паприке
кашичица суве мајчине душице
4 кашике уља
со
бибер

Исецкати лук на коцкице, кратко пропржити на уљу, додати паприке сечене на коцке и шаргарепу на колутове. Затим додати суве шљиве, налити вином и водом, поклопити и крчкати на тихој ватри око 2 сата. Пред крај кувања зачинити. Служити уз барени кромпир или пиринач. Уколико је потребно, може се долити још мало воде и, по укусу, бибера и тимижана.

кучево

за 6 особа

гулаш од вргања

1,5 кг вргања
1 кг црног лука
100 мл белог вина
4 чена белог лука
1 кашика меда
со
бибер

На загрејаном уљу пржити црни лук исецкан на режњеве. Кад лук омекша, додати вргање сечене на крупне комаде. При динстању додавати воду. Када вргањи омекшају, додати со, бибер и сецкани бели лук. Кувати још 15 минута. Пред сам крај кувања додати бело вино и кашику меда.

књажевац

за 4 особе

паприке пуњене тиквеним семеном

8 паприка бабура
3 главице црног лука
3 кромпира за пуњење
2 кромпира за затварање паприка
300 г тиквеног семена
6 кашика уља
1 кашика млене паприке
со
бибер

Паприкама извадити петељке и очистити их од семена. Семенке тикве (голица) пропећи у рерни па грубо исецкати (није потребно да се самељу). На уљу пропржити сецкан лук, додати кромпир, изрендан или сечен на коцке, и семенке бундеве, млену паприку, со и бибер, промешати, па склонити са ватре и овим надевом пунити паприке. Посебно, 2 кромпира исећи на колутове и њима затварати паприке. Поређати паприке усправно, налити водом и кувати у поклопљеној посуди око пола сата.

алексинац

за 4 особе

посна пуњена паприка

8-10 сувих паприка
100 г пиринча
4 кромпира
2 шаргарепе
150 г млевених ораха
6 главица црног лука
6 кашика уља
1 кашичица мленог бибера
1 веза листа першуна
1 кашичица млене паприке

Сuve паприке потопити у топлу воду и пустити да омекшају. На загрејаном уљу пропржити сецкани црни лук, па кад омекша, додати изрендану шаргарепу и на коцке сецкан кромпир. Кад се све упржи, додати млене орахе, пиринач, зачинити и склонити са ватре. Пунити паприке овим надевом и ређати их усправно. Паприке се могу затворити и колутовима кромпира. Све прелити водом да огрезне, сипати још мало уља, поклопити и пећи у пећници 20 минута. Потом склонити поклопац и пећи још 15 минута.



деспотовац

за 4 особе

пуњене тиквице

8 тиквица
400 г мешаног млевеног меса
1 главица црног лука
1 шаргарепа
2 парадајза
1 кашика парадајз-пиреа
4 кашике уља
1 кашика сувог босиљка
со
бибер
1-2 свежа парадајза

Млевено месо пропржити заједно са ситно сецканим црним луком, па додати изрендану шаргарепу, парадајз-пире, со и бибер и склонити с ватре. У међувремену, тиквице ољуштити, пресећи на пола, па свакој половини одсећи крајеве да би могле да стоје усправно, кашичицом издубити тиквице у дубину до 2/3 дужине, остављајући са стране око пола сантиметра. Надевом од млевеног меса пунити тиквице и затварати их колутовима парадајза. Поређати их у тепсију и прелити са мало уља и воде и кратко запећи у пећници, док тиквице не омекшају.

јела са месом и поврћем



ражањ



ђувеч

800 г свињског меса
4 главице црног лука
1 плави патлиџан
2 тиквице
3 паприке
200 г бораније
2 шаргарепе
1 целер средње величине
4 парадајза
200 г пиринча
1 веза листа першуна
3 гранчице листа целера
4 кашике уља
со, бибер

Месо исећи на комаде и заједно са крупно сеченим луком пропржити на уљу, тек да промени боју. Плави патлиџан и тиквице исећи на коцке, као и целер, а паприку и шаргарепу на колутове, парадајз на кришке, боранију преполовити. У науљени плех, односно ђувеч, ставити половину поврћа, преко поређати месо са луком, па додати другу половину поврћа. Посолити, побиберити, прекрити пиринчем, сецканим лишћем першуна и целера, сипати 400 мл воде и пажљиво, добро, све промешати. Пећи у пећници око један сат на 180°C, потом промешати и вратити да се запече још 30 минута.

владичин хан



ђувеч са сувим месом

4 главице црног лука
3 шаргарепе
4 парадајза
2 кг кромпира
600 г свињског сувог меса
3 кашике масти или уља
веза першуновог листа
кашика млевене паприке
кашичица љуте туцане паприке
со
бибер

Исецкати црни лук на ребарца и шаргарепу на колутове, додати на кришке сечен парадајз, маст или уље, прелити са пола чаше воде и оставити да се динста 15–20 минута на умереној температури. Након тога додати кромпир исецкан на осмине. Суво месо исећи на комаде и кратко прокувати у води, па га извадити и додати поврћу. Потом све пребацити у тепсију, додати млевену и љуту паприку, со и бибер, све добро промешати, поклопити и пећи у пећници око 50 минута на 210°C, а затим посути сецканим першуном. На пола печења може се додати и неколико кашика сировог пиринча. Најбоље је користити маст у комбинацији са уљем.

палилула – ниш



ђувеч са зељем и јагњетином

600 г јагњећег меса	1 корен пашканата
2 главице црног лука	500 г кромпира
1 струк празилука	200 г пиринча
3 шаргарепе	500 г ливадског зеља
1/2 целера	4 кашике уља
1 корен першуна	со, бибер

Исецкати црни лук и празилук, нарендати шаргарепу, целер, першун, пашканат, кромпир исећи на колутове. Ливадско зеље опрати, очистити од петељки и исецкати. Јагњетину исећи на комадиће. Пиринач потопити у хладну воду. У земљаној посуди или шерпи на уљу пропржити црни лук, додати празилук и још мало продинстати. Додати шаргарепу, целер, пашканат и першун, промешати и продинстати, потом посолити и побиберити. Ставити кромпир, пиринач и месо. Продинстати и налити водом. Када буде упола кувано, додати зеље и промешати. Ставити у пећницу да вода испари и да се јело благо запече.

врање



мусака од тиквица

800 г тиквица
500 г млевеног меса
1 главица црног лука
1 шаргарепа
3 гране листа целера
неколико гранчица першуна
6 кашика уља
2 јајета
200 мл млека
со
бибер

Тиквице ољуштити и исећи на колутове. На уљу пропржити ситно исецкани црни лук, додати на коцкице исецкану шаргарепу, па ставити месо и све добро упржити. Кад месо промени боју, додати исецкан лист целера и склонити с ватре. У подмазану тепсију ређати ред тиквица, па ред меса, сваки ред посолити и побиберити, и завршити са тиквицама. Умутити јаја, додати млеко и овом смесом прелити мусаку. Пећи у пећници поклопљено фолијом 20 минута, па склонити фолију и запећи још 10 минута. Посути сецканим першуном.

косјерић



косјерићка боранија у марамици

1 кг бораније
2 главице црног лука
4 чена белог лука
4 кашике уља
8 јаја
300 г кајмака
500 мл млека
200 мл киселог млека
једна јагњећа марамица
со, бибер

Црни и бели лук ситно исећи и пропржити на уљу. Додати претходно добро очишћену и опрану боранију пресечену на пола. Посолити по укусу, побиберити и налити мало воде. Динстати док боранија не омекша. Скувану боранију охладити, затим додати умућена жуманца и кајмак. На равной површини развући јагњећу марамицу, исећи на једнаке комаде и у њих увијати припремљену боранију. Тако увијене сармице ређати у земљану посуду, ставити у пећницу и запећи. У међувремену, умутити смесу од преосталих беланаца и млека и њоме прелити сармице. Наставити са печењем док се добро не запече и добије лепу румену боју. Служити јело док је топло уз кисело млеко или јогурт.

житорађа



мусака од плавог патлићана

4 већа плава патлићана
со
2 главице ситно сеченог црног лука
250 г масти или уља
3 ољуштена и ситно исечена парадајза
800 г млевеног меса (пола јунећег, а пола свињског)
8 јаја
1 кашика ситно исеченог першуна
бибер
брашно
5 дл млека

Плави патлићан ољуштити, исећи уздуж на тање режњеве, посолити и оставити да одстоји пола сата како би пустио сок. Пропржити црни лук на 1 кашици масти, додати парадајз и млевено месо, посолити и пржити све заједно неколико минута. Измаћи с ватре и умешати бибер и першун. Усољени патлићан добро исцедити, притискујући длановима један по један режањ. Затим их уваљати у брашно, умочити у размућена јаја (3 јајета), спустити на загрејану маст и испржити с обе стране да порумене. У подмазану ватросталну посуду ређати наизменично пржене режњеве патлићана и месо и завршити патлићаном. Овако припремљену мусаку прелити преосталим јајима размућеним са млеком и пећи један сат у умерено загрејаној пећници (225°C), или док се не запече и порумени.



алибунар



сарма од винове лозе са овчијим месом

50 листова винове лозе
500 г овчијег млевеног меса
50 г пиринча
2 главице црног лука
1 јаје
3 кашике масти
веза першуновог листа
1 кашика мленене паприке
1 кашика сирћета
со, бибер

Листове винове лозе опрати и прокувати 10 минута у кључалој сланој води у коју се може додати мало сирћета. Оцедити и охладити. Пропржити ситно сецкани црни лук на масти, додати млевено месо, сецкани першунов лист, јаје, пиринач, со, бибер и млевену паприку. Добро измешати, па овом смесом надевати лишће винове лозе и завијати у ролнице. Тако завијене ролнице поређати у шерпу. Преко ролница ставити тањир, како месо не би излазило из ролница. Све то налити супом или водом и кувати док пиринач не омекша. Кувана сарма може се прелити павлаком или киселим млеком. Уз сармице од винове лозе увек служити качамак.

неготин



запечене сармице од листа винове лозе

25–30 листова винове лозе
600 г млевеног меса
3 главице црног лука
3 струка младог белог лука
5 кашика уља
100 г пиринча
250 г павлаке
кашика мленене паприке
2 ловорова листа
1–2 јајета (није обавезно)
со, бибер

На уљу пропржити црни лук. Пиринач посебно скувати. Црном луку додати месо, мало издинстати, зачинити и помешати са куваним пиринчем. Ова маса се може повезати јајетом. Листове винове лозе потопити у врелу воду и опрати хладном. На сваки лист ставити кашику надева, умотати сармице, поређати у посуду, додати зачине и лагано кувати. На крају поређати у земљану посуду (највише у два реда), прелити павлаком и запећи. Сармице се могу спремат и од листа рена или од липовог листа.

мионица

за 6 особа

сармице од зеља

1 главица црног лука
500 г млевеног меса
200 г пиринча
20 листова зеља
кашика мленене паприке
1,5 дл уља
200 мл киселог млека
со
бибер

Листове зеља кратко спустити у кључалу воду. На 4 кашике загрејаног уља пропржити ситно сецкан лук, додати месо и добро упржити, а затим опрани пиринач. Додати со, бибер и млену паприку и добро промешати. Затим узети листове, у средину стављати смесу и увијати сармице, па их стављати у шерпу, прелити млаком водом и крчкати на тихој ватри око један сат. Пред крај угрејати остатак уља и прелити сармице, па их запећи у рерни. Служити са киселим млеком.

крушевац

за 4 особе

капама

600 г јагњећег меса
600 г зеља
3 везе младог црног лука
1 веза младог белог лука
3 кашике уља
со
бибер

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





прешево

за 4 особе

бирјан

600 г јагњећег меса
 1 кг зеља
 2 главице црног лука
 4 чена белог лука
 150 г овчијег старог сира
 400 мл киселог овчијег млека
 2 гранчице мајчине душице
 4 кашике уља
 со
 бибер

Исећи јагњеће месо од плећке и врата на крупније комаде. Црни лук ситно исецкати, пропржити га на врелом уљу, па додати јагњеће месо. Кад се месо упржи са свих страна, сипати чашу воде, ставити гранчице мајчине душице и, уз повремено доливање воде, пирјанити док месо не омекша. Очишћено зеље, у међувремену, спустити кратко у кипућу воду и кад свене, процедити га, исећи на крупно и додати месу, посолити и побиберити. Помешати ситно исецкан бели лук, издробљен сир и кисело млеко, све добро умутити, па прелити преко јела. Ставити у пећницу да се кратко запече.

жагубица

за 4 особе

јагњећа капама са планинским зељем

800 г јагњећег меса
 300 г црног лука
 2 везе младог црног лука
 1 кашичица млевене паприке
 1 кг планинског зеља
 брашно
 со
 бибер

Јагњеће месо исећи на комаде, уваљати у брашно и пржити са свих страна на врелом уљу, да порумени. Када је месо готово, извадити га у посебан суд. У истој масноћи пропржити ситно сецкан црни лук. Када је напола испржен, додати и млади црни лук, такође сецкан, и пржити још 10 минута, а потом вратити месо, додати млевену паприку, налити мало топле воде, поклопити суд и динстати. Кад месо омекша, додати опрано и очишћено зеље, побиберити и поклопити. Додати још мало топле воде и динстати 20 минута. На крају се може додати и запршка. Јело служити топло.

крагујевац

за 10 особа

пуњене паприке

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

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





параћин

за 6 особа

урнебес паприке

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

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

лесковац

за 4 особе

лесковачка мућкалица

3 главице црног лука
 3-4 кашике уља
 3 печене паприке
 4 парадајза
 500 г свињског меса
 веза першуновог листа
 1 кашичица млевене паприке
 1 кашичица љуте туцане
 паприке
 со

Лук ситно исећи и динстати на уљу док не пожуги. Ољуштити печену паприку и исећи на траке, ољуштени парадајз на коцкице и динстати заједно с луком. Пржити док вишак течности не испари. Истовремено месо исећи на коцке, ставити на роштиљ или тигањ са мало уља и када је скоро печено додати у продинстану смесу. Посолити. Још мало динстати све заједно. На крају зачинити першуновим листом и љутом и слатком млевеном паприком.

јела од купуса



власотинце

за 4 особе

кувани кисели купус

1 главица киселог купуса

3 кашике масти

1 главица црног лука

4 чена белог лука

1 кашика брашна

кашичица млевене паприке

со

Купус ситније исећи. У шерпу ставити маст да се загреје, затим додати ситно исецкан црни лук и мало попржити па додати исецкани купус и посолити, налити мало млаке воде, поклопити и оставити да се динста. Запржити када купус буде скуван. У тигању загрејати кашику масти, сипати брашно и попржити га да порумени, па додати млевену паприку и ситно сецкан бели лук и то мало попржити. Смесу сипати у скувани купус, додати још мало вреле воде, промешати и кувати још двадесетак минута.

чачак

за 6 особа

мрчајевски купус

2,5 кг киселог купуса

2 главице црног лука

250 г суве сланине

350 г јунећег меса

350 г свињског меса

400 г сувих свињских ребара

3 кашике свињске масти

2 кашике млевене паприке

1 кашичица бибера у зрну

На дно лонца ставити кашику масти и поређати део сланине сечене на штапиће. Преко поређати ред кружно сеченог купуса, па преко тога месо сечено на комаде, свињска ребра, сланину и кружно сечен црни лук. Посути млевеном паприком и бибером у зрну, па поново поређати ред купуса, ред меса и завршити купусом. Загрејати остатак масти, додати млевену паприку, па прелити преко купуса. Сипати воде да прекрије купус и ставити да се кува поклопљено на тихој ватри око 3 сата. Купус се више не меша, већ се лонац само протреса.

лучани

за 10 особа

свадбарски купус

2 главице киселог купуса
300 г свињског меса
300 г јунећег меса
500 г сувих ребара
300 г суве сланине
1 свињска сува нога
4 кашике масти
10 зрна бибера
4 листа ловора
2 главице црног лука
2 суве црвене паприке
2 кашичице млене паприке

На дно лонца ставити маст и сланину исечену на листове. Из купуса одстранити корен, а обе главице купуса пресећи на по 8 делова. У лонац преко сланине ставити ред купуса, ред сувих ребара, свињског и јунећег меса и по једну половину дате количине исеченог црног лука, ловора и млене паприке. Слагање поновити истим редом. Одозго ставити купус, а преко њега суве црвене паприке. Налити хладном водом да огрезне и кувати на тихој ватри око 4–5 сати. За време кувања не сме се мешати, већ лонац повремено протресати да не загори. При кувању вода треба да уври како купус не би био чорбаст. Јело пробати и само по потреби посолити. Уз свадбарски купус служити проју.

владимирци

за 16 особа

проколе

3 мање главице киселог купуса (око 3 кг)
500 г суве сланине
500 г сувих ребара
300 г сувог свињског меса са костима
једна свињска коленица
3 кашике масти
4 ловорова листа
1 кашика бибера у зрну
3 главице црног лука
једна главица белог лука
једна кашичица шећера
3 кашике млене паприке

Купус исећи на крупне комаде. Ако је много кисео, претходно га опрати у хладној води. Сланину, суво месо и коленицу са костима исећи на мању парчад и добро их опрати у врелој води. На дно дубље шерпе или лонца ставити половину масти, то посути млевеном паприком па ређати ред сувог меса и сланине, ред купуса, а по купусу обавезно ставити мало млене паприке. Бели и црни лук не треба чистити, већ их само добро опрати (црни исећи на крупније парчиће, а бели ставити у ченовима). Одозго треба да буде купус. Између ставити ловоров лист и бибер. Последњи слој купуса премазати остатком масти, додати мало алеве паприке и кашичицу шећера, налити све врелом водом, мало више од пола суда, поклопити, кувати на јакој ватри док не проври, а затим ставити на крај штедњака, али обавезно мора да ври око три и по сата. Повремено продрмати суд, али не мешати.



топола



подварак

1 главица киселог купуса

2 главице црног лука

3 листа ловора

1 кашика мленене паприке

1 кашичица бибера у зрну

3 кашике масти

со

бибер

Главицу киселог купуса добро опрати, па исећи на четвртине. Потом сваку четвртину купуса исецкати на тање резанце. Загрејати кашику масти, пропржити ситно сецкан црни лук па додати исецкан кисели купус. Пирјанити купус уз повремено доливање воде док не омекша. Затим продинстати купус пребацити у тепсију, додати ловор, бибер у зрну, мленену паприку и преко тога 2 кашике масти, со и бибер, добро промешати и ставити у пећницу на 200°C. После 20 минута промешати подварак, па га вратити у пећницу да се ухвати корица и пећи још око 20 минута.

брус



подварак са ћуретином и сувим шљивама

1 кг ћурећег меса

1 главица киселог купуса

3 главице црног лука

2 шаргарепе

1 целер

1 першун

1 пашканат

5 кашика масти

10 сувих шљива без коштице

1 кашичица мленене паприке

со

бибер

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

нови сад



бачвански токањ са киселим купусом

300 г јунетине без костију

300 г свињетине без костију

700 г киселог купуса

4 главице лука

5 кашика уља

200 мл киселе павлаке

1 љута папричица

млевена паприка

со

бибер

Исецкати лук на ребарца па га пропржити на уљу. Додати месо исецкано на крупније резанце и, уз доливање мање количине воде, динстати да месо омекша. Додати мленену паприку, крупно сечен кисели купус, све побиберити, по потреби посолити и додати вреле воде или супе. Токањ кувати на ниској температури док се купус не скува, након чега додати киселу павлаку и љуту сецкану папричицу. Најчешће се служи уз барени кромпир и ситно сецкани першунов лист.

вршац

за 6 особа

секељи гулаш

500 г свињског меса од плећке

500 г продимљених кобасица

500 г киселог купуса

2 главице црног лука

1 чен белог лука

200 мл павлаке или милерама

3 кашике уља

2 кашике млене паприке

1 кашичица љуте туцане

паприке

со

бибер

Месо исећи на мање комаде, посути га зачинима (со, бибер и млевена паприка) и добро промешати да би се све равномерно распоредило. У већој шерпи загрејати мало уља и додати ситно исекан црни и бели лук. Динстати док лук не порумени, додати месо и динстати док месо не омекша. Потом додати кобасице исечене на колутове. Додати још мало млене паприке и љуте туцане паприке. Исећи кисели купус, претходно добро оцеђен. Динстати док купус не омекша и доливати помало воде. Пробати, па ако има потребе, посолити и побиберити. Кад је јело кувано, пре sluжења прелити умућеном киселом павлаком или милерамом.



сјеница

за 4 особе

купус са стељом

1 главица киселог купуса
400 г стеље (сушене овчетине)
1 главица црног лука
2 шаргарепе
2 паприке
1 дуња
50 г овчијег лоја
со
бибер

Сушено овчије месо – стељу исећи на мање комаде, а повећу главицу купуса на осмине. Црни лук исецкати крупније, шаргарепу и паприку на колутове, а дуњу на коцке. На дно лонца поређати овчији лој, па преко ређати наизменично купус, стељу, поврће и дуњу, побиберити и врло мало посолити, јер је стеља слана. Сипати воде до пола лонца. Поклопити и кувати на тихој ватри око 2 сата. Јести док је вруће.

пријепоље

за 4 особе

млади купус са јагњетином

1 кг купуса
600 г јагњећег меса
1 празилук
1 парадајз
4 кашике уља
со
бибер

На колутове исецкати празилук, пропржити га на уљу, па додати јагњеће месо од врата или плећке, обавезно са костима, исечено на веће комаде и пропржити га. Потом купус исећи на мање комаде, ставити преко меса, додати со и бибер и сипати воде до пола лонца. На половини кувања додати парадајз сечен на кришке и наставити са кувањем док месо сасвим не омекша.

житиште

за 4 особе

јапрак

30 већих листова зеленог купуса раштана
500 г млевеног свињског меса
1 главица црног лука
2 чена белог лука
2 кашике уља
кашика млене паприке
со
бибер

Опраним листовима раштана одстранити задебљали део и попарити их врелом водом у којој ће одстојати 5 минута. На мало уља пропржити црни и бели лук и млевено месо. Зачинити по укусу. Лишће раштана оцедити од воде. Завијати сармице (величине ђевапчића) и кувати на тихој ватри око један и по сат. Служити уз пире кромпир.

апатин

за 6 особа

лички купус

2 кг киселог купуса
1 кг димљеног меса (буткица, шунка, сланина...)
1 кг кромпира
бибер
туцана љута паприка (може и слатка)
вода

Ставити купус и месо у шерпу, по укусу додати млевени бибер и туцану љуту паприку, налити водом да огрезне и кувати на плотни неколико сати на веома тихој ватри. Пошто су купус и суво месо слани, не треба додатно солити. Кромпир обарити и послужити уз кувани купус.

трговиште

за 4 особе

запеченац

главица киселог купуса
2 главице црног лука
1 главица белог лука
5 кашика масти
200 г суве сланине
400 г сувих ребара
2 кашике брашна
кашичица млевене паприке
1 кашика уља

У шерпи, на масти, пропржити коцкице сланине. Додати исецкан црни и бели лук, још мало пропржити и у то додати исецкан купус, поређати сува ребра и налити водом. Ставити у пећницу и пећи 1,5-2 сата на 180°C. После тога додати запршку. У тигању загрејати кашику масти, кашику брашна и кашичицу алеве паприке, мало пропржити, па додати јелу, промешати и још мало запећи у пећници.

ковачица

за 4 особе

закалачкова капуста

700 г свињског меса од плећке
150 г сланине
1 кашика масти
1 главица киселог купуса
1 главица црног лука
3 чена белог лука
200 мл укуваног парадајза
1 кашичица љуте туцане паприке
1 кашичица бибера у зрну
со

Исецкати црни лук, па га на масти пропржити заједно са сецканом сланином. Потом додати на мање комаде сечено свињско месо. Кад месо промени боју, додати исецкани купус сечен на дебље резанце, ставити остатак масти, љуту паприку, бибер и со. После пола сата кувања сипати парадајз и кувати на тихој ватри још пола сата.

чачак

за 10 особа

посна сарма

20 листова киселог купуса
3 главице црног лука
3 шаргарепе
200 мл уља
200 г пиринча
1 кашика брашна
1 кашика млевене паприке
со
бибер

Црни лук ситно исецкати, па пропржити на уљу док не порумени. Додати истругану шаргарепу, пиринча (претходно потопљен у воду како би набубрио), со и бибер. Листове купуса надевати смесом, увијати у сарме и ређати у дубљи суд. Налити водом, додати запршку од уља, брашна и млевене паприке и пећи у пећници на умереној температури.

краљево

за 6 особа

посна сарма са орасима

150 г млевених ораха
300 г пиринча
листови киселог купуса
4 главице црног лука
2 шаргарепе
6 кашика уља
1 кашика млевене паприке
со
бибер

Лук ситно исецкати и пржити на уљу, додати рендану шаргарепу, па сипати пиринча и још мало пропржити, додати по укусу со, бибер и млевену паприку, а орахе на крају. Правити мале сарме и ређати их у шерпу. Налити их са мало уља и воде да огрезну. Запећи на тихој ватри у рерни.

горњи милановац

за 8 особа

сарма

20 листова киселог купуса
500 г млевеног јунећег меса
4 главице црног лука
4 чена белог лука
150 г пиринча
200 г димљене сланине
400 г димљених свињских
ребараца
4 кашике уља
со
бибер

Главицу киселог купуса добро опрати, па одвојити 20 лепих листова. Посебно одвојити 10 мањих листова који ће се стављати на дно и преко увијених сарми. Пропржити ситно сецкан црни лук, па додати млевено месо, со, бибер, и добро пропржити. Онда додати пиринач и ситно сецкан бели лук, склонити са ватре и прохладити. На сваки лист купуса при врху ставити добру кашику надева, увити од себе, увући ивице купуса и још једном преклопити и сарма је готова. У већи лонац на науљено дно ставити неколико листова киселог купуса, а потом ређати сарме једну до друге. Између и око сарми стављати мање комаде сланине и на комаде сечена сува ребра. Сарме се могу ређати и у 2 реда. На крају, по врху поређати листове купуса, прелити водом и у поклопљеном лонцу кувати бар 2 сата на тихој ватри.



јела од кромпира

панчево

за 4 особе

рестован кромпир

1 кг кромпира
2 главице црног лука
100 мл уља
1 кашика мленене паприке
со
бибер

Кромпир ољуштити, исећи на четвртине и ставити да се кува. Ситно исецкати лук, ставити на уље и испржити да се застакли. Када је кромпир куван, справом за гњечење га изгњечити, пребацити га на лук, додати со, млевени бибер и млевену паприку. Добро измешати.

мионица

за 6 особе

кромпир са сувим месом

1 кг кромпира
2 главице црног лука
100 г масти
300 г сувог меса
150 г димљене сланине
400 г димљених ребара
1 кашика мленене паприке
150 мл воде
со

Кромпир ољуштити, исећи на кришке, посолити и са две главице црног лука сецканог на ребарца пропржити у шерпи на масти. Подмазати тепсију и ставити половину припремљеног кромпира, по њему поређати суво месо, сланину и димљена ребра. Преко тога ставити другу половину кромпира, који се претходно помеша са млевеном паприком. Све то прелити водом и ставити у пећницу да се запече.

кикинда

за 6 особе

банатски „кромпир у плех“

500 г кромпира
250 г сланине
300 г домаће kobасице
300 г лудаје
1 главица црног лука
1 шољица пива
6 кашика уља
со
бибер

У подмазан плех ставити слој кромпира исеченог на колутове, исецкану сланину и kobасице исецкане на колутиће, лудају исечену на кришке и исецкан црни лук. Зачинити по укусу, прелити уљем и пећи у пећници 50 минута. Пред крај печења прелити пивом, промешати и запећи.





зрењанин

за 4 особе

насуво са кромпиром

500 г брашна
3 јајета
мало воде
2 главице црног лука
3 кашике мленене паприке
3 кашике масти
веза першуновог листа
со
бибер
1 кг кромпира

Брашно просејати у суд за мешање, потом направити удубљење у које се ставе јаја. Месити, по потреби доливати воде, а тесто не треба да буде ни меко ни тврдо. Тесто оставити да се одмори, а затим га поделити на више делова или јуфки. Развући оклагијом, што тање, и сећи резанце или их кидати, по жељи. Најбоље их је кидати, јер ће тако имати старински, рустични изглед. Потом резанце кувати у кључалој посољеној води. Истовремено, кромпир обарити у љусци, ољуштити и исећи на коцкице. Лук исецкати на ситно, ставити у тигањ са загрејаном машћу и пропржити. Додати со, бибер и млену паприку. Кромпир и резанце сјединити, све прелити упрженим луком, добро промешати и посути сецканим листом першуна.

бачки петровац

за 6 особа

кромпир тепсија

1 кг свињског меса (свињски бут и др.)
600 г кулена
1,5 кг кромпира исецканог на кришке
2-3 главице црног лука (очишћене у комаду)
200 г свињске масти
со
бибер

На дно тепсије ставити кулен, који треба умотати у алуминијумску фолију (да се не би распао током печења) заједно са црним луком. Преко кулена и лука разасртти по целој тепсији исечен кромпир који је пре тога посољен, па додати свињску маст (не отопљену), која током печења треба полако да се отапа. На крају одозго тепсију равномерно попунити свињским месом од врата или бута, исеченим на комаде. Месо посолити и побиберити, поклопити тепсију и пећи у пећници око сат времена, а потом откlopити и јело запећи. Јело пребацити у посуду за служење, скинути фолију са кулена и сложити га преко кромпира и меса.

србобран



дунђерска кромпирача

5 главица црног лука
1,5 кг кромпира
3 кашике масти
1 кашичица слатке мленене паприке
1 кашика брашна
500 г свињских ребара
500 г свежих кобасица
со
бибер

Кромпир ољуштити и исећи на колутове, посолити, побиберити и оставити да одстоји 10 минута. Лук исећи на колутове и измешати са кромпиром, уз додавање слатке мленене паприке, брашна и 100 мл воде. Трећину масе усути у дубљу намашћену тепсију и преко тога поређати половину меса и кобасица, преко тога поређати други део исеченог кромпира, па опет месо и кобасицу, и на крају поређати преостали кромпир. Пећи у добро загрејаној рерни око један и по сат.

бачка паланка



поткрижа

600 г кромпира
2 главице црног лука
200 г пиринча
1 кашика мленене паприке
4 кашике масти
веза першуновог листа
со
бибер

Кромпир огулити и исећи на колутове, лук исећи на ребарца, пиринач опрати. У пећници загрејати тепсију с машћу. Кромпир зачинити млененом паприком, сољу и са мало више бибера. Измешати са луком и половину истрести у тепсију на угрејану маст. Преко кромпира распоредити пиринач, додати остатак кромпира, налити водом да огрезне и пећи у пећници око 40 минута. На крају посути сецканим листом першуна.

бач



кромпир паприкаш са кобасицама

1 кг кромпира
1,5 кг домаће димљене кобасице
2 главице црног лука
1 кашика масти
мало мленене паприке
1,5 л воде
со

Издинстати исецкан црни лук на масноћи, посолити, па додати мало мленене паприке. Паприка не сме да се пржи, јер ће јело бити горко. Додати очишћен и на коцкице исецкан кромпир и залити водом, па ставити да се кува. Додати насецкану кобасицу и све оставити да се још мало кува. Када се кромпир мало раскува и направи се густ умак, јело је готово.

оџаци



пекарски кромпир

1,5 кг кромпира
400 г суве димљене кобасице
2 главице црног лука
2 кашике мленене паприке
3 кашике брашна
со

На масти, у тепсији, пирјанити две ситно исецкане главице црног лука средње величине. У ванглици промешати 1,5 кг кромпира исеченог на танке колутове, 2 кашике мленене паприке, соли по укусу и 3 кашике брашна, ставити све у динстани лук, налити водом, додати на комаде исечену суву кобасицу и пећи у пећници.

јела од пасуља

шабац

за 4 особе

пасуљ са сувим ребрима и сланином

250 г пасуља
4 комада сувих ребара
4 комада суве крте сланине
4 главице црног лука
1/2 кашичице брашна,
1/2 кашичице алеве паприке
1 кашика масти
3–4 чена белог лука, пасираног
или ситно сецканог
бибер
суви биљни зачин

Пасуљ обарити, па кад проври, прву воду просути. Насути нову хладну воду, додати сецкан црни лук, ребра, сланину и кувати на лаганој ватри 2–3 сата. Када је пасуљ скуван, додати запршку: кашику масти растопити на ватри, у то сипати брашно и алеву паприку, мало пропржити, па улити кутлачу течности из пасуља, промешати и тако припремљену запршку умешати у пасуљ. Кад проври, додати бели лук, бибер и зачин.

кањижа

за 10 особа

пасуљ-гулаш на кањишки начин

1 кг белог ситног пасуља
6 главица црног лука
4 чена белог лука
3 паприке
3 парадајаза
2 кг исецканог димљеног свињског бута
3 кг свежих свињских папака
4 супене кашике мартоношке млевене
слатке паприке
250 г ваљаља (ситних ваљушака)
2 кашике масти
кашичица кима
со, бибер

Истопити маст, ставити сецкани лук, зелену паприку сечену на колутове, ситно исецкан бели лук, парадајз сечен на коцке, бибер и ким по укусу. Динстати пола сата, па ставити исецкану бутку и папак. Пола сата пирјанити, затим ставити црвену зачинску паприку и одмах сипати воду. Кад проври, убацити пасуљ и на лаганој ватри кувати 4–5 сати, док месо и пасуљ не омекшају. Када је пасуљ готов, одлити мало супе и помешати са ваљаљом, вратити добијену мешавину у котлић и кувати још 10 минута.



темерин

за 10 особа

темерински (перин) пасуљ

500 г шпиц ребара
400 г димљених бутки
200 г димљене сланине
400 г димљене кобасице
250 г јунећег пауфлека
300 г свежих свињских папака
1 јунећи реп
600 г белог пасуља (темеринског)
5 главица црног лука
1 главица белог лука

1 корен целера
2 црвене бабуре
љута папричица
2 везе шаргарепе и першуна
2 корена першуна
1 кашика млевене паприке
1 кашичица љуте туцане паприке
2 ловорова листа
10 зрна бибера
1 кашика сувог босиљка
1 кашика сувог чубра

Месо исећи на крупније комаде, а поврће на ситније. Месо и све поврће, осим пасуља, ставити у земљану посуду, сипати 3 л воде, додати зачине и кувати на тихој ватри један сат. Потом додати пасуљ, који је пре тога прокуван у једној води, и кувати још 3 сата на лаганој ватри. Зачине стављати по укусу. Пасуљ мора остати цео, а комади меса и поврћа исти као и пре кувања. Зато се кува на лаганој ватри.

велико градиште

за 8 особа

чорбаст пасуљ градиштанац

600 г пасуља
1 кашика свињске масти
2 главице лука
400 г јунећег меса
1 димљена коленица
1 кашика слатке млевене паприке
2 кашике брашна
со
бибер

Сипати 3 л воде и у њу ставити пасуљ и једну кашику свињске масти. После 3-4 добра кључа процедити пасуљ. Поново налити водом, ставити со, бибер, исецкан црни лук, јунетину сечену на комаде и димљену коленицу. Кувати 2-2,5 сата на ватри, затим направити хладну запршку: измешати млевену паприку, брашно и хладну воду, и полако сипати у лонац са пасуљем. Укувати још 20 минута.

житорађа

за 4 особе

пасуљ са копривом

400 г младе коприве
200 г пасуља
1 главица црног лука
2 шаргарепе
1 корен першуна
2 кашике масти
со
бибер

Ставити пасуљ да се кува, па кад вода проври, оцедити пасуљ и сипати 1,5 л воде, додати сецкани црни лук и на колутове сечено поврће. Ставити маст, па кувати пасуљ док зрна не омекшају. Тада додати крупно сечену коприву, со и бибер и кувати још петнаестак минута. Ако се пости, уместо масти користити уље.

куршумлија

за 4 особе

пребранац

500 г пасуља
8 главица црног лука
1 шаргарепа
1 пашканат
8 кашика уља
2 кашике мленене паприке
со, бибер

Крупан бели пасуљ ставити да се кува, кувати неколико минута, па пасуљ процедити, а воду бацити. Сипати нову воду, додати шаргарепу, пашканат и преполовљену главицу црног лука и кувати пазећи да се пасуљ не раскува. Потом га процедити, склонити шаргарепу, пашканат и лук, али сачувати мало воде од кувања пасуља. Истовремено, исецкати преостале главице црног лука на ребарца и добро пропржити на уљу, склонити са ватре, сипати мленену паприку и добро промешати. У науљену тепсију ставити један ред посољеног и побибереног пасуља, а преко равномерно распоредити пржени лук. Преко лука сипати уље, па ставити други слој пасуља, зачинити, прелити уљем и кутлачом воде од кувања пасуља. Тепсију ставити у загрејану пећницу и пећи око 40 минута.

смедеревска паланка

за 6 особа

запечени пасуљ

1 кг пасуља
300 г сувог меса
7 главица црног лука
2 ловорова листа
4 чена белог лука
1 љута папричица
1 кашика мленене паприке
1 кашика уља
бибер, со

Пасуљ опрати, налити га водом и оставити да преноћи. Сутрадан ставити да се кува у сланој води, али пазити да се не раскува. Скуван пасуљ оцедити, црни лук исећи на танка ребарца. На загрејаном уљу пропржити црни лук па помешати са пасуљем, сувим месом, бибером, сецканом љутом паприком, белим луком и млененом паприком. Смесу изручити у подмазану тепсију па запећи у загрејаној пећници. Пасуљ је готов кад лепо порумени.



паприкаши, перкелти и гулаши

жабаљ

за 5 особа

пилећи перкелт

500 г пилећег меса
2 главице црног лука
1 паприка
2 парадајза
1 кашика брашна
3 кашике уља
2 кашике млевене паприке
1 кашика љуте туцане паприке
со
бибер

Ситно исецкан лук кратко пропржити на уљу, потом додати пилетину. Кад се и пилетина пропржи, додати паприку ситно исечену, а мало касније ољуштен и ситно исецкан парадајз. Кад се поврће упржи сипати 1 л воде у којој је размућено брашно. Кувати пола сата, додати зачине и све кувати још пола сата. Послужити уз домаће резанце.

ириг

за 10 особа

пударски паприкаш

1 кг кокошијег меса (батак, карабатак)
1 кг пачјег меса (груди, батак)
6 главица црног лука
2 кашике млевене паприке
4 кашике уља
6 кашика пекмеза од кајсија
бундева
со
бибер

Пропржити исецкан лук, додати месо исечено на крупније комаде, динстати док месо не омекша, затим додати зачине (со, бибер и млевену паприку) и налити литром воде. Дуго крчкати на лаганој ватри док се не добије лепа густина, али пазити да се месо не раскува. Расећи у међувремену бундеву, очистити од семенки и испећи у пећници. Бундеву премазати пекмезом од кајсија па сипати паприкаш у бундеву и послужити.

КОВИН

за 4 особе

пилећи паприкаш са ноклицама

4 пилећа батака са карабатаком
3 главице црног лука
3 шаргарепе
1 кашика масти
2 кашике брашна
1 кашика млевене паприке
1 кашика љуте туцане паприке
200 мл сока од парадајза
веза першуновог листа
со
бибер
1 јаје
1 дл воде
150–200 г брашна

Лук и шаргарепу исецкати на ситно или изрендати, упржити на масноћи и када се пропржи, додати млевену паприку. Одмах налити литром млаке воде и додати пилетину, поклопити и оставити да се кува око сат времена. Када је пилетина напола скувана, сипати сок од парадајза, у њему размутити брашно и по потреби додати још мало воде. Нокле припремити на следећи начин: умутити јаје, воду, со и брашно. Тесто треба да буде као за кнедле са гризом. Узети кашику и полако спуштати једну по једну кнедлу у паприкаш. Да се нокле не би лепиле, кашику умакати у паприкаш, па захватати тесто. Пред сам крај додати сецкани першунов лист, бибер, со и љуту туцану паприку. Служити топло, најбоље уз салату од киселог купуса.

нова црња

за 6 особа

перкелт од петла

1 петао
50 г суве сланине
3 главице црног лука
2 паприке
200 мл куваног парадајза
100 мл киселе павлаке
1 кашика брашна
4 кашике уља
1 кашика мленене паприке
со
бибер

Поврће и сланину исецкати и издинстати на уљу. Додати месо петла исечено на мање комаде и пустити да се пропече са свих страна. Додати соли, бибера и млену паприку и поклопљено пирјанити док месо не омекша. Потом сипати кувани парадајз. Брашно и павлаку размутити са око 100 мл воде, умешати у перкелт и пустити да све кратко прокува. Послужити уз широке резанце.

кула

за 4 особе

гулаш

600 г јунећег меса
6 кашика уља
2 ловорова листа
5 зрна бибера
150 мл укуваног парадајза
1 кашичица першуна
2 кашичице мленене паприке
600 г црног лука
1 кашичица сувог биљног зачина
1/2 кашичице босиљка
со, бибер

Сецкани црни лук динстати на уљу док сасвим не омекша, уз повремено мешање варјачом и доливање помало воде. Потом додати месо сечено на мање комаде, пропржити, па долити воду да месо и намирнице огрезну у сафту. Кувати док месо не омекша, па сипати сок од парадајза, а пред сам крај и све зачине. Што се дуже кува, гулаш је лепши. Гулаш послужити уз домаће резанце или пире кромпир.



кањижа



пастирски гулаш

4 кг говеђег меса
6 главица црног лука
2 зелене паприке
2 парадајаза
4 главице белог лука
5 шаргарепа
4 пашканата
1 целер
100 г масти
2 кашике млевене паприке
1 кашика мајорана
500 г таране
бибер, со

У котлићу загрејати маст и додати сецкани црни лук, бели лук, сецкану паприку, шаргарепу, пашканат, целер и парадајз. Ове састојке заједно динстати, па додати млевену паприку. Затим додати месо и даље динстати 30 минута. Након тога сипати воду, додати мајоран и кувати сат времена. После тога умешати тарану и кувати док не буде готово.

љубовија



јунећи кромпир паприкаш

500 г јунећег меса
600 г кромпира
2 главице црног лука
1 шаргарепа
1 корен целера
1 корен пашканата
2 свеже паприке
1 парадајз
2 кашике млевене паприке
4 кашике уља
веза першуновог листа
со, бибер

Пропржити ситно исецкан црни лук, па додати месо исечено на парчиће и сецкано поврће, налити водом и ставити да се кува. Кад је готово, процедити, извадити парчиће меса, а поврће пропасирати или изгњечити виљушком. Затим кромпир исећи на коцке и додати јелу, вратити месо, сипати мало воде, додати млевену паприку, со и бибер и кувати док се кромпир не скува. Склонити са ватре и посути сецканим листом першуна.

нови сад



телећи перкелт у бундеви

1,2 кг телећег меса од плећке
5 кашика масти
5 главица црног лука
1 кашика млевене паприке
1 кашичица љуте туцане паприке
4 паприке бабуре
3 парадајаза
200 мл павлаке
3 шаргарепе
1 пашканат
1 корен першуна
2 кашике брашна
1 бундева (лудаја)
со, бибер

Месо исећи на парчад средње величине, затим га посолити, увалати у брашно и пропржити на плиткој масноћи. Црни лук ситно исецкати и ставити у посуду да се пржи. Када лук омекша, додати припремљено месо и залити са 500 мл воде. Динстати у поклопљеној посуди док месо не омекша. Перкелт зачинити додавањем соли, бибера и осталих зачина, парадајаза и другог поврћа сеченог на колутове, и наставити са лаганим докувавањем, при чему треба водити рачуна о густини сафта. На крају додати изломљену паприку бабуру. Бундеву припремити, одсећи врх, одстранити семенке, па у дубину бундеве усути припремљени перкелт. Бундеву поклопити одсеченим врхом и пећи у пећници до пола сата. Након тога перкелт залити павлаком. Уз перкелт служити барени кромпир или неко домаће тесто.



ада

за 10 особа

ађански јунећи перкелт

3 кг јунећег меса
1 кг црног лука
6 кашика уља
150 г димљене сланине
3 парадајаза
2 паприке
чаша белог вина
2 кашике мленене паприке
кашичица љуте туцане паприке
со
бибер

Сланину исечену на комадиће пржити док не пусти маст, затим додати црни лук исецкан на коцкице и попржити све док не буде златножуте боје. Тада ставити јунеће месо од плећке и врата, сечено на комаде величине залогаја, обичну и љуту млену паприку, со, бибер, бело вино, парадајз и паприку исечену на коцке, сипати воду и кувати на лаганој ватри у сопственом соку три сата.

кањижа

за 4 особе

перкелт „чарда“

600 г јунећег меса
4 кашике уља
4 главице црног лука
1 кашика мленене црвене паприке
4 кашике парадајз-пиреа
2 паприке
1 љута папричица
бибер
со

Месо исећи на комаде, лук на танке листиће, а очишћену паприку на мање комаде. На загрејаном уљу динстати лук док не добије светложуту боју. Смањити температуру, додати млену паприку и одмах измешати. Потом додати месо, пропржити га, додати насецкану љуту папричицу, со и бибер. Залити малом количином воде и покривено динстати. Повремено промешати, а воду додавати по потреби, и то увек у малој количини. Кад месо напола омекша, умешати млену паприку и парадајз-пире, а на крају додати кашику брашна, размућеног у мало воде. Све заједно још кратко продинстати. Као прилог овом јелу могу се послужити оригинални мађарски галушка трганци или широки резанци. У зимско доба може се уместо свеже паприке у ово јело додати конзервирана кисела паприка. Тајна перкелта је у динстању уз постепено додавање мале количине воде како би се на крају добио не преобилан и редак сос.

оџаци

за 10 особа

свињски паприкаш у котлићу

2 кг свињског меса
2 паприке
1,5 кг лука
200 мл куваног парадајза
3 л воде
1 љута паприка
6 кашика уља
3 кашике мленене паприке
бибер
со

На загрејаном уљу пропржити сецкани црни лук. Свињско месо од плећке исећи на комаде величине залагаја, ставити на лук, пропржити, па додати паприке сечене на колотове и налити водом. Кувати на јакој ватри око сат времена, па сипати кувани парадајз, сецкану љуту папричицу, со и бибер и прокувати још 15 минута.

обреновац – београд

за 4 особе

свињски гулаш

500 г свињског меса
1 главица црног лука
250 г шампињона
2 кисела краставца
1 кашика сенфа
1 кашика брашна
1 коцка за супу
125 мл киселе павлаке
уље
со
бибер

Месо, црни лук и краставчиће исећи на коцкице, а шампињоне на листиће. На мало уља пропржити месо, извадити га и оставити са стране. На истом уљу пржити црни лук и шампињоне, додати мешавину зачина и бибер, вратити месо, додати сенф и брашно. Загрејати пола литра воде и када проври, ставити коцку за супу. Улити супу у шерпу са месом, промешати, додати краставчиће и кувати 30 минута. Када течност испари, додати павлаку и склонити са шпорета. Послужити уз пире кромпир.



блаце

за 4 особе

гулаш са сувим шљивама

5 главица црног лука
250 г печурака
350 г сланине
1,5 кг говеђег меса
3 чена белог лука
2 кашике парадајз-пиреа
100 мл шљивовице
150 мл црног вина
300 мл супе од говеђих костију
100 г сувих шљива (без коштице)
4 кашике уља
2 кашике брашна
1 кашика млевене паприке
бибер, со

Ољуштити и на крупно исецкати црни лук, па ставити да се пржи у уљу. Када се пропржи, додати печурке исечене на листиће. У посебном суду испржити говеђе месо и сланину, сечене на комаде, да добију тамну корицу. Додати црни лук и печурке и динстати 15 минута. Потом додати парадајз-пире, уситњен бели лук и мешајући динстати минут-два. Сипати црно вино и говеђу супу, да мало огрезне. Поклопити, па посуду са јелом ставити у пећницу загрејану на 180°C и пећи 90 минута. У међувремену, пропржити суве шљиве са брашном, залити домаћом шљивовицом и мешајући кувати сос док се не згусне. У готово јело из рерне додати шљиве са сосом, со, бибер и млевену паприку. Прокувати још око 10 минута, па послужити.

чока

за 8 особа

овчији гулаш

2 кг меса од овчије плећке
4 главице црног лука
1 главица белог лука
2 кашике масти
2 кашике млевене паприке
1 кашичица кима
1 кашичица црног бибера у зрну
1 кг кромпира
1 кг купуса
3 црвене суве паприке
со, бибер

У загрејану маст у котлићу или лонцу ставити очишћени, опрани, ситно исецкани црни лук и мало га пропржити. Затим додати месо претходно опрано и исечено на комаде, млевену паприку, бибер и со по укусу, бибер у зрну, ким и очишћени и исецкани бели лук. Поклопити, и уз повремено мешање и доливање воде кувати око 1,5–2 сата. Затим додати очишћен и опран кромпир уцело, а очишћени купус расечен на 8 делова и слагати одозго, као и суве црвене паприке. По потреби долити воде и поклопљено крчкати још 40 минута.



зајечар

за 4 особе

овчији чобански ћевап

500 г овчијег меса
3 главице црног лука
5 свежих паприка
4 кромпира средње величине
2 парадајза
2 љуте паприке
300 г овчијег сира
100 г масти
1 кашичица мајчине душице
1 кашика мленене паприке
со
бибер

Ставити маст у одговарајућу посуду. Када се маст загреје, додати ситно исецкан црни лук, мало га продинстати и ставити месо исецкано на коцке. Динстати на умереној ватри, додати паприку исечену на режњеве и ољуштен парадајз исечен на коцкице. Кад се прокува, додати исечену љуту паприку, млену паприку и налити литром воде. Кувати на тихој ватри и повремено мешати. При крају убацили на кришке исечен кромпир и зачинити мајчином душицом. Кувати још двадесетак минута. Сервирати у земљаној посуди и нарендати овчији сир.

бачка паланка

за 4 особе

гулаш са пивом

800 г јунетине од бута
3 главице црног лука
50 г сланине
3 стабљике лиснатог целера
1 шака листова рузмарина
1,3 л пива
2 корена першуна
2 шаргарепе
4 кромпира
За кнедлице:
250 г брашна
прашак за пециво
125 г путера
со, бибер

Добро загрејати уље и на њему испржити месо сечено на мање комаде. Црни лук ситно изрендати и ставити заједно са ситно исеченом сланином у шерпу у којој се кува гулаш. Динстати десетак минута, а затим долити целу количину пива, чашу воде, поврће исечено на коцкице и све остале зачине. Крчкати на лаганој ватри један и по сат. За кнедлице: помешати све састојке у блендеру док се не добије сасвим суво тесто, попут мрвица хлеба. Онда доливати помало воде док се не добије тесто које се не лепи. Образовати куглице од овог теста и спуштати у гулаш, па кувати још пола сата.

инђија

за 6 особа

гулаш „од срца“

1 кг говеђег меса без костију	мирођија
1 кг свињског меса без костију	мленена паприка
30 г суве сланине	мајчина душица
1 л сока од парадајза	нана
500 г кромпира	ловоров лист
500 г лука	пекмез од кајсија
2 кашике масти	со
50 мл белог вина	бибер
шаргарепа	

Месо опрати и исецкати на ситне коцке. На масти пропржити ситно сецкан лук, додати сечено месо и иситњену сланину, посолити и динстати пола сата. Месу затим додати першун, мирођију, мајчину душицу, нану, сок од парадајза, вино и лоровов лист. Гулаш лагано кувати док месо не буде мекано. На крају додати рендани кромпир, бибер, со, млену паприку и 2 кашике пекмеца од кајсија. Гулаш пустити да још једном проври и сипати у чинију. Служити топло.

јела од живинског меса



нови бечеј

за 4 особе

пилетина са сосом од вишања

700 г шницли од белог меса
400 г шампињона
60 мл уља
везица мирођије
со
бибер
За сос:
200 г марела вишања
5 кашичица шећера
1 кашичица брашна
4-5 кашика сока од динстања печурака

У мању шерпу ставити очишћене вишње, посути их шећером и оставити да пусте сок. Шницле белог меса истањити, овлаш посути брашном и посолити, па испећи на уљу. Истовремено направити сос и издинстати печурке. Вишње са соком пустити да прокључају и кувати их око 15 минута, затим додати брашно и кувати да се малчице згусне. Печурке динстати на суво да брзо пусте сок, па 4-5 кашика тог сока додати у шерпицу са вишњама. Печурке посути искиданом мирођијом и сервирати заједно са шницлама од белог меса преливеним сосом.

житиште

за 4 особе

румунско пиле са кајсијама

1 пиле
1 кашика брашна
3 главице црног лука
6 кајсија
4 кашике уља
1 кашичица шећера
со
бибер

Очишћени лук исећи ситно, кајсијама одстранити коштице и преполовити их, а опрано и очишћено пиле исећи на комаде. У великој шерпи загрејати уље и на њему испећи пилетину са свих страна до златножуте боје, па извадити и оставити на топлом. Масноћу одлити, али оставити 1-2 кашике, добро загрејати и на њој пропржити лук и брашно, па уз стално мешање додати мало млаке воде и скувати густ сос. Додати кајсије и парчад пилетине, која су претходно посољена, побиберена и пошећерена, па још кратко кувати да кајсије омекшају. Пиле са кајсијама сервирати са црним сељачким хлебом.

сечањ



ајмокац

500 г пилећег белог меса
2 корена першуна
2 шаргарепе
2 главице црног лука
2 чена белог лука
4 кашике брашна
5 кашика уља
со
бибер

Месо ставити у дубоку посуду и налити са 1,5 л топле воде. Додати першун, шаргарепу и црни лук и ставити да се кува. Када се пилеће груди скувају, извадити из супе и оставити их да се охладе. Бело месо одвојити од костију и исећи на коцкице, или га искидати на влакна руком. У загрејаној масноћи попржити брашно и налити га са 2–3 кутлаче супе. Када се направи умак средње густине, без грудвица, додати пилетину па посолити и побиберити по укусу. На крају додати исецкан бели лук. Преосталу супу од пилетине зачинити и служити посебно.

зрењанин



пуњено пиле

1 пиле
500 г кромпира
надев:
хлеб од претходног дана
4 јајета
300 мл млека
2 кашике уља
150 г димљене суве сланине
1 главица црног лука
веза листа першуна
со
бибер
4 мања кромпира

Пиле очистити, месо пажљиво скинути са костију тако да остане цело и посолити. За надев: ситно исећи лук, сланину исећи на коцкице и заједно продинстати. По потреби додати мало уља. Хлеб (без коре) исецкати на коцкице, додати јаја, млеко, динстану сланину и лук, першун и зачине, па све заједно измешати да се добро сједини. Надевом пунити пиле, заштити концем или повезати чачкалицама и ставити да се пече заједно с уситњеним кромпиром. Печено пиле разрезати на комаде и сервирати са кромпиром.

врање



тарана са пилетином

2 главице црног лука
1 пиле
1 паприка
2 љуте папричице
2 парадајза
млевена паприка
веза першуновог листа
250 г таране
со
бибер

Очишћено пиле исећи на комаде, па ставити да се кува у посољеној води. Кад пиле буде кувано, очистити месо од костију и кожице. У међувремену, на загрејаном уљу пропржити лук, сецкану паприку, љуте папричице и парадајз сечен на коцке. Пропржити и додати кувано пилеће месо и продинстати са мало воде. Додати со, бибер, млевену паприку и сецкан першун и добро промешати. Јело затим пребацити у плех, додати тарану и налити водом. Запећи у пећници око 10 минута.



босилеград

за 6 особа

пиле на фурна

1 пиле
100 г пиринча
300 г печурака
150 г качкаваља
2 кашике маслаца
1 кашичица сувог чубра
со
бибер

Пиле исећи на комаде и ставити да се кува у посољеној води. Кад је пиле кувано, извадити га и одвојити месо од костију, а течност од кувања сачувати. У шерпи растопити маслац, ставити пиринач, пропржити га, па налити са 4 кутлаче течности од куваног пилета. Када је пиринач скоро куван, поређати одозго пилеће месо, посолити и доста побиберити, а преко меса ставити шампињоне (или буковаче) сечене на половине. Сипати још кутлачу супе и ставити у пећницу на 10 минута. Качкаваљ изрендати, па извадити шерпу, посути јело качкаваљем и запећи кратко, тек да се качкаваљ растопи.

бела црква

за 1 особу

језерска шницла

200 г пилећег белог меса
50 г сувог врата
50 г качкаваља
1 кашика кајмака
со
бибер

Пилеће бело месо исећи по средини, али не до краја, и благо истањити тучком за месо. На зачињено месо ставити по шнит домаћег сувог врата и качкаваља. Шницлу преклопити и спојити по ивицама уз помоћ тучка или чачкалицом. Пржити на мало уља или пећи на роштиљу. Када је шницла готова, преко ње, док је још врела, ставити кајмак.

јагодина

за 6 особа

ћурка на подварку

1 домаћа ћурка
2 главице киселог купуса
4 главице црног лука
4 кашике масти
3 листа ловора
кашичица бибера у зрну
2 кашике млевене паприке
со, бибер

Очишћену ћурку исећи на комаде, посолити, премазати је машћу, па пржити месо да са свих страна добије златну боју. Повремено доливати помало воде и пирјанити месо док не омекша. Потом месо ставити на полукувани подварак, прелити сафтом од динстања и пећи у пећници док месо не постане реш с једне стране, па затим окренути месо да би поруменела и друга страна.

прибој



ћешке

1 кг јечма
1 кокошка
300 г старог кајмака
5 кашика свињске масти
со

Јечам истући у авану да се одстрани љуска, пропрати га у 2-3 хладне воде и оставити да стоји потопљен у хладној води око 2 сата. Дно земљаног лонца или дубље посуде намазати машћу. Затим и кокошку намазати машћу и ставити је на дно посуде, а преко ње оцеђен јечам. Све прелити врелом сланом водом да месо и јечам огрезну у течности. Кувати на нижој температури поклопљено, уз повремено доливање мање количине вреле воде, док се кокошка потпуно не раскува, то јест док се месо не одвоји од костију. Скинути са ватре и мешати дрвеном варјачом док све кости не изађу на површину, потом их извадити. Сервирати у земљаним чинијама или тањирима и прелити растопљеним кајмаком.

гроцка – београд



пилав

1/2 већег пилета
2 шаргарепе и један пашканат
главица црног лука
2 кашике уља
300 г опраног дугозрног пиринча
шака леблебија
бибер, со

Пилетину исећи на комаде и ставити да се кува у 1 л посољене воде. После пола сата додати шаргарепу и пашканат. Кад је месо кувано, процедити, супу сачувати, а месо одвојити од костију и исећи на комадиће. Поврће исећи на коцке. Исецкати црни лук, пропржити на уљу, па додати опрани пиринч. Кратко га пропржити, па наставити кување уз доливање супе од пилетине. Додати шаку леблебија. Кад је пиринч готов, додати пилетину, поврће, посолити и побиберити. Промешати да се све распореди, налити пилећом супом да огрезне и запећи у рерни још 15 минута. У јело се могу додати и други зачини – шафран и коријандер.

крушевац



бунгур са пилетином

300 г крупно измлевене пшенице
500 г пилетине
3 кашике уља или маслаца
1 шаргарепа
1 црни лук
2 кашичице мајчине душице
со
бибер
400 мл воде

У лонац ставити 3 супене кашике уља или маслаца, исецкану шаргарепу и црни лук и пилетину исечену на комаде. Додати мало соли, бибера и мајчину душицу. Поклопљено пирјанити 30 минута, затим додати воду. Када прокључа, додати пшеницу и кувати на тихој ватри. По потреби додавати помало воде, али пазити јер јело треба да буде густо. Бунгур је средњовековно јело које се прави од пшенице и различитих врста меса. Бунгур ће бити укуснији уколико се користи више врста меса. С обзиром на то да је јело изузетно јако, препоручује се да се уз овај специјалитет служи кисело млеко или црно вино.

бачка паланка



пилетина са сувим шљивама и пивом

4 пилећа батака са карабатаком
500 г младог кромпира
300 мл пива
кашика меда
кашика сувог босиљка
кашика ренданог рена
50 г сувих шљива
со
бибер

Пилеће батаци посути са мало соли и бибера. Поређати их у посуду за печење. У средину ставити кромпир. Батаци посути босиљком и реном, медом и залити пивом. Одозго поређати суве шљиве. Све пећи у пећници док батаци не порумене и не омекшају.

НОВИ САД

за 8 особа

патка по моди

2 патке
4 кашике масти
1 кашика брашна
300 мл говеђег фонда
200 мл белог вина
2 шаргарепе
1 мањи целер
две главице црног лука
со
бибер

Очишћене патке исећи на четвртине, посолити их, побиберити и посути брашном. Спустити патке у дубоку шерпу и пржити их на масти док не постану румено реш. Оцедити вишак масти, па усугити говеђи фонд и бело вино. Посугити са мало брашна и додати шаргарепу и целер сечене на колутове и две главице крупно сецканог црног лука. Поклопити и пустити да се све динста око пола сата. Извадити патке на плех и пажљиво их сложити. Преко патки прелити процеђен сафт и ставити у пећницу да се кожица лепо зарумени. Уз патке се могу послужити разне врсте куваног свежег поврћа.

сента

за 8 особа

пуњена патка

1 патка
150 г пачје цигерице
50 г димљене сланине
4 кришке старог хлеба
2 чена белог лука
2 кашике масти
2 кашике уља
со
2 кашике уља
1 кашика брашна
150 мл сока од парадајза

Очишћену патку добро усолити и премазати машћу. Цигерицу и сланину ситно исецкати, а кришке хлеба кратко потопити у воду. Пропржити сланину на уљу, додати цигерицу и кад се упржи, склонити са ватре и умешати оцеђен и издробљен хлеб. Овај надев добро промешати, посолити и њиме напунити патку. Потом патку пребацити у тепсију, сипати 2 дл воде и пећи патку уз повремено преливање соком од печења, док лепо не порумени. Патку послужити уз сос од парадајза.



јела од свињског меса

власотинце

за 5 особа

свињско месо са празилуком

1 кг свињског меса
3 празилука
600 г кромпира
1 шаргарепа
3 парадајза
4 кашике уља
1 кашика млевене паприке
веза листа першуна
2 кашике брашна
бибер
со

Месо исећи на комаде и посолити. Празилук и кромпир исећи на коцкице, шаргарепу на колутове, а першун ситно исецкати. Месо уваљати у брашно и пржити на врелом уљу. У истом уљу пржити празилук, кромпир и шаргарепу. Када поврће омекша, додати парадајз, першун, млевену паприку, бибер и со. Све пребацити у плех за печење, распоредити поврће, преко поређати месо и запећи у пећници.

велика плана

за 4 особе

карађорђева колиба

600 г свињског меса од бута
150 г сланине
2 главице црног лука
2 паприке
6 кромпира
1 кашичица млевене паприке
6 кашика уља
со
бибер

Кромпир ољуштити, па исећи на кришке и ставити у посољену воду да се кува. Када је скоро куван, кромпир процедити и пребацити га у науљену тепсију, посолити, додати млевену паприку, све промешати и ставити у пећницу да се запече. За то време месо исећи на парчиће; лук, паприку и сланину такође исећи на комаде величине као и комади меса, па ређати на ражњић. Прво стављати месо, па лук, па сланину, потом паприку и све поновити док има места на ражњићу. Тако направити 4 ражњића и пржити их на мало уља или на роштиљу. Испечен кромпир сложити у облику куће на средини тањира, а преко поређати ражњиће.

свилајнац

за 6 особа

пуњени бут

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

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

бор

за 4 особе

шницле на планински начин

1 кг свињског меса
6 кашика уља
500 мл вина
5 ченова белог лука
400 г шампињона
200 г парадајза
першунов лист
со

Исећи одреске од свињског бута дебљине прста. Поређати их у шири суд, па преко меса додати бели лук, першунов лист, со, вино и уље. Рукама добро промешати, поравнати шницле и оставити да одстоје преко ноћи. Тако припремљено месо пржити у тигању са врло мало уља. У другом суду на мало уља пропржити на листиће сечене шампињоне и ољуштени парадајз. Када је готово, изручити преко меса.

осечина

за 1 особу

шљиварски одрезак

250 г свињског меса
6 сувих шљива без коштице
2 кашике сувих вргања
2 кашике маслаца
прстохват љуте туцане паприке
2 кашике уља
со
бибер

Одрезак од свињског филеа расећи по дужини и тучком за месо растањити, посолити и побиберити. Суве вргање потопити у мало воде да набубре, а суве шљиве исецкати. Месо премазати кашиком маслаца, преко поређати две трећине сувих шљива, а на њих ставити оцеђене и исецкане вргање. Одрезак пажљиво уроловати и тучком за месо прилепити ивице да се одрезак не отвара. Пржити на мешавини уља и маслаца, па пред крај додати преосталу трећину сецканих сувих шљива и 5 кашика течности у којој су се натапали вргањи; још мало пропржити и служити преливено соком од пржења.



раковица – београд

за 4 особе

роловани ражњић

800 г свињског кареа
200 г димљене сланине
160 г домаћег качкаваља
со
бибер
уље за пржење

Месо исећи на шницле, па зачинити. На месо ређати у два реда на траке сечену сланину, па качкаваљ, а затим роловати. Оставити га двадесетак минута да одстоји на хладном, затим га сећи на колутове ширине 4 цм, па те колутове низати на ражњић. Пржити га са свих страна у загрејаном уљу или пећи на роштиљу.

пожаревац

за 4 особе

сабља књаза милоша

300 г свињског меса
300 г јунећег меса
300 г пилећег меса
200 г димљене сланине
2 главице црног лука
2 паприке
со

Свињско месо од врата, јунеће од рамстека и пилеће од карабатака (без кожице) исећи на комаде једнаке величине. Димљену сланину исећи на штапиће, а паприку и црни лук на комаде исте величине као и месо. На метални ражњић у облику сабље наизменично ређати свињско месо, лук, јунеће месо, сланину, пилеће месо и на крају паприку, па све поновити. Пећи на роштиљу, а посолити на крају.

аранђеловац

за 4 особе

опленачки котлет

4 крменадле
8 режњева сланине
1 парадајз
1 главица црног лука
4 кашичице сенфа
3 кашике уља
со
бибер

Крменадле посолити и побиберити, па премазати сенфом с једне стране. Испржити котлете са обе стране и држати их на топлим. Истовремено, у другом тигању пропржити режњеве сланине и на колутове сечене режњеве црног лука и парадајза. На сваки котлет ставити режањ сланине, преко тога по колут лука и парадајза, па преко свега још један режањ препечене сланине.

александровац

за 1 особу

жупски одрезак

250 г свињског меса
1 печена паприка
30 г сувог меса
2 кашике кајмака
1 кашика меда
2 кашике уља
со
бибер

Свињски одрезак благо излупати, зачинити сољу и бибером, премазати медом и пржити са обе стране. Кад је готово, месо извадити, па у истом тигању кратко пропржити домаће суво месо сечено на листиће, печену паприку сечену на траке и кајмак. Склонити са ватре и прелити преко меса.

рача

за 4 особе

хајдучки ћевап

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

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

рума

за 4 особе

ловачке шницле

4 одреска од свињског бута
4 чена белог лука
1 шаргарепа
200 мл црног вина
2 кашике брашна
5 кашика уља
200 мл киселе павлаке
неколико гранчица мирођије
неколико гранчица рузмарина
со
бибер

Исећи мало дебље шницле и благо их излупати, посолити, побиберити и пропржити на врелом уљу, са обе стране, неколико минута, да порумене. Извадити их из тигања и на том истом уљу пропржити шаргарепу сечену на колутове и изгњечен бели лук. Додати брашно, сипати врелу воду, добро измешати да се направи гладак сос, додати сецкане зачине, вратити месо, залити вином и динстати још око 20 минута на тихој ватри. Пред крај додати киселу павлаку, кратко све продинстати да се сок згусне и склонити са ватре.



врњачка бања

за 4 особе

пуњени филе у скрами

1,2 кг свињског филеа

3 кашике уља

1 кашика маслаца

200 г спанаћа

200 г домаће шунке

4 кашике кајмака

200 г свињске марамице

со

Исећи филе уздужно на пола и истањити га тучком за месо. На сваки филе ставити кајмак, па преко кајмака режањ шунке (или сувог меса) и уролати. На уљу и маслацу пропржити филе (прво страну где се месо преклапа). У међувремену, кратко потопити листове спанаћа у врелу воду. Затим сваки филе стављати на свињску марамицу на којој се налазе листови спанаћа, посолити и увити филе. Кратко пржити са свих страна.



панчево

за 4 особе

банатска шницла

4 свињске шницле

4 шните сланине

4 кришке качкаваља

4 листа домаће димљене шунке

200 мл уља

200 г печурака

50 г брашна

со

Шницле излупати, па на сваку ставити шниту сланине, кришку качкаваља и лист шунке. Преклопити као књигу и благо излупати крајеве. Шницле уваљати у брашно и пећи их у већем тигању на загрејаном уљу. Кад се шницле добро испекну са обе стране, извадити их, а у тигањ ставити сецкане печуреке. Налити са мало воде, тек толико да огрезне, па све заједно укрчкати. На крају додати брашно и добро промешати да се умак згусне. Шницле прелити умаком од печурака.

бачка топола

за 3 особе

пуњена вешалица у марамици

600 г свињског меса без костију

свињска марамица

400 г сечене тиролске плећке

300 г кајмака

300 г качкаваља

4 чена белог лука

200 г киселих краставаца

уље

со, бибер

Месо опрати, кухињском крпом просушити, исећи на шницле и излупати тучком, па посолити и побиберити по укусу. Бели лук очистити и иситнити. Сир и киселе краставце исећи на танке режњеве. Припремљено месо премазати танким слојем кајмака, нанети бели лук, парче тиролске плећке, режањ сира и киселе краставце по дужини меса. Умотати шницле, увити у свињску марамицу и пећи на подмазаном роштиљу. Током печења вешалице треба окретати, а када су готове, служити их вруће, уз печени кромпир и печене паприке.



темерин

за 4 особе

темеринска шницла

500 г свињског меса од кареа

50 г домаће шунке

50 г киселих краставаца

50 г маринираних печурака

50 г качкаваља

2 јајета

3 кашике брашна

3 кашике презли

4 кашике уља

со

бибер

Исећи месо на 4 одреска. Излупати шницле, сваку посебно, посолити и побиберити их. Сваку шницлу филовати на следећи начин: најпре стављати шунку сечену на коцкице, затим киселе краставце сечене на коцкице, па печурке и на крају изрендани сир. Сваку шницлу увити као сарму. Затим шницле поховати: умутити два јајета, сваку шницлу уваљати у брашно, затим у јаја и на крају у презле. Тако припремљене шницле пржити у уљу на умереној ватри да би се подједнако испржиле са свих страна.

жабаљ

за 5 особа

свињски рибић у сафту

1 кг свињског рибића

3 главице црног лука

2 шаргарепе

1 пашканат

1 корен першуна

4 кашике уља

ловоров лист

200 мл киселе павлаке

2 барена јајета

со

бибер

Ситно исецкати лук и поврће, ставити у уље и динстати док сасвим не омекша. Додати на веће комаде исечено месо и даље га динстати. Када месо омекша, налити водом, посолити, додати лоров лист, со и бибер и још мало докувати. На крају згуснути једном киселом павлаком и украсити са два ситно сецкана барена јајета. Служити уз кромпир пире или барени кромпир.

КОВИН

за 10 особа

пуњени свињски каре

2 кг свињског кареа без коске

1 штап неке лепе чајне кобасице

зачини по жељи

сенф

Варјачом и ножем пробити у свињском кареу „пролаз“ за чајну кобасицу. Убацити чајну кобасицу унутра, посолити каре и зачинити зачинима по жељи, па премазати сенфом. Тако припремљен каре пропржити са свих страна, затим умотати у фолију и пећи 40-50 минута у рерни на 200°C. Када је печен, извадити из фолије и пећи још мало како би добио лепу корицу. Врућ служити уз пире кромпир или неки други прилог.

ЛОЗНИЦА



димљена прасетина у сачу

1 кг димљене прасетине
100 г качкаваља
800 г кромпира
2 паприке
3 шаргарепе
половина корена целера
1 пашканат
16 сувих шљива
5 ченова белог лука
3 кашике масти
со

Прасетину у комаду димити на буковом дрвету кратко, 2 дана, тек да месо добије мирис на дим. Димљену прасетину положити по дужини, затим посолити и у првом делу комада по дужини ставити на штапиће сечене целер, пашканат и качкаваљ. Све то увити у ролат и тако роловану прасетину везати канапом. Уроловану прасетину ставити у сач. Додати маст, сечен кромпир, шаргарепу, паприке и неколико сувих шљива. Све то поклопити поклопцем од сача и пећи у пећници око 2 сата.

МЕРОШИНА



хрскаво печење

1,5 кг прасетине у комаду
4 кашике уља
2 кашике маслаца
сок од пола лимуна
со, бибер

Прасетину истрљати мешавином соли и бибера са свих страна, споља и изнутра. Направити мешавину уља, лимуновог сока и умућеног маслаца, па истрљати месо на исти начин. Пећи у пећници на 220°C, а за време печења месо повремено преливати соком од печења.





јагодина

за 10 особа

прасе печено на ражњу

1 очишћено прасе од 22 кг
до 1 кг соли
свињска маст за премазивање

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

неготин

за 12 особа

пуњена прасетина са дробом

прасе 18–20 кг
1,5 кг опране прасеће изнутрице (црна и бела цигерица, цревца, бубрези, срце, желуцац)
10 веза младог црног лука
10 веза младог белог лука
1 празилук
4 кашике масти
1 веза листа нане
1 веза листа мирођије
кашика љуте туцане паприке
со
бибер

Прасе добро посолити, један дан раније. Изнутрице, млади лук, празилук и зачине мало пропржити и овим напунити прасе. Дебљим концем га ушити и ставити у земљану тепсију или сач. Додати масноћу и воду и поклопити. Пећи у зиданој земљаној фуруни или испод сача. Сервирати у целом комаду или расечено, заједно са дробом. Проја, танка лепиња и млади лук су неизбежни додатак.

јела од млевеног меса

параћин



параћински ћевап

500 г роштиљског меса
160 г свињске марамице
6 ченова белог лука
2 кашике уља
кашика млевене паприке
со

Роштиљско месо сјединити са сецканим белим луком и млевеном паприком, па обликовати два дугуљаста и спљоштена ћевапа. Ћевапе увити у свињску марамицу и пећи на роштиљу док се не добије златножута боја.

сурдулица



пљескавица на кајмаку

250 г роштиљског меса
1 мала главица црног лука
1 кашика кајмака
со
бибер

Роштиљско месо сјединити са ситно сецканим црним луком, додати со и бибер и направити пљескавицу. Пећи на роштиљу и, док је још врела, ставити је на тањир и прелити кајмаком.

бач



фашир

600 г свињског млевеног меса
400 г јунећег млевеног меса
1 главица црног лука
3 чена белог лука
мрвице од две веће кришке старог хлеба
1 јаје
мало млевене паприке
1 кашика сувог листа целера
8 кашика уља
со
бибер

Ситно исецкати црни и бели лук, додати свињском и јунећем месу, посолити, побиберити, посути млевеном паприком и измрвљеним сувим целеровим листом, па све добро измешати. Потом узети две кришке старог хлеба без корице и измрвити их (или у блендеру самлети средину хлеба). Умутити једно јаје, па га заједно са мрвицама хлеба додати месу и добро измешати, најбоље рукама. Оставити на хладно место 2 сата до одстоји, па правити мање шницле и пржити у дубоком уљу.

бачка паланка



љуте фаширке

500 г ситно млевеног свињског меса
150–200 г старог хлеба
1 јаје
2 кашике презли
1 кашика сецканог листа першуна
1 кашика листа мирођије
1 кашика љуте млевене паприке
1 кашика масти
со, бибер

Хлеб ситно измрвити. Помешати месо, јаје, презле и зачине, посолити и побиберити. Обликовати пљескавице, то јест фашире. Пећи у великом тигању у коме је претходно загрејано уље или маст.

пожаревац

за 4 особе

српска зимска пуњена пљескавица

400 г млевеног свињског меса
400 г млевеног јунећег меса
120 г сувог врата
120 г качкаваља
4 кашике кајмака
4 кашике ајвара
со
бибер
црни лук за украшавање

Млевено свињско и јунеће месо сјединити, додати со и бибер и добро измешати. Димљени суви врат и качкаваљ исећи на коцкице, додати их месу, умешати и направити 4 издужене пљескавице. На прву половину сваке пљескавице ставити по кашику кајмака и ајвара, па све преклопити другом половином пљескавице, а ивице притискати виљушком да се добро затворе. Пећи на роштиљу.

лесковац

за 4 особе

лесковачки уштипак

700 г роштиљског меса
150 г тврдог качкаваља
150 г меснате сланине
2 чена белог лука
1 свежа папричица
мало млевеног бибер

Качкаваљ и сланину исећи на коцкице. Папричицу одвојити од петељке, семенки и ситно исецкати. У роштиљско месо додати припремљен качкаваљ, сланину, папричицу, ситно сецкани бели лук и бибер. Све ово помешати да добијена смеша буде компактна (у облику лопте) и оставити је у фрижидеру да одстоји најмање пола сата. Затим од добијене масе одвајати уштипке – лоптице неправилног облика, тежине око 25 г. Приликом печења на роштиљу сланина и качкаваљ се помало топе и дају уштипцима карактеристичан укус и изглед.



јела од јунетине и телетине



мали зворник

за 4 особе

телетина у умаку од гљива

400 г телећег одреска

300 г буковаче

200 г вргања

1 главица црног лука

4 кашике уља

3 кашике брашна

2 кашике кајмака

со

Телеће одреске благо излупати, посолити, уваљати у брашно и испржити на уљу. Месо извадити, па у истој шерпи (тигању) пропржити ситно исецкан црни лук, додати вргање и буковаче сечене на траке и заједно пропржити. Кад печурке омекшају и вишак течности испари, додати кајмак. Умак од печурака прелити преко телетине.

косјерић

за 6 особа

милијанова чарлама

1 кг јунећег меса од бута

2 свеже паприке

2 главице црног лука

200 г тиквица

кашика млене паприке

1 љута паприка

гранчица рузмарина

3 кашике масти

со, бибер

Месо исећи на комаде величине залогаја. Поврће добро очистити, опрати и исећи на коцкице. Масноћу ставити у земљану посуду, ставити на жар, па у тако загрејану додати месо и поврће. Пирјанити 2-3 сата на умереној ватри. По потреби, да не би загорело, сипати 2 дл воде. Додати со, бибер, млену паприку, љуту паприку и рузмарин по укусу. Водити рачуна да се укус рузмарина осети. Јело се може служити у свим приликама.



панчево



ринфлајш

3 мање главице црног лука
400 г јунећег меса
400 г пилетине
6 шаргарепа
1 кг кромпира
2 пашканата
половина целера
со
бибер
За сос:
пашканата по укусу
100 мл уља
3 кашике брашна
500 мл воде
500 мл млека
3 чена белог лука
пола везе листа мирођије
со
бибер

Главице црног лука пресећи на половине. Равни део ставити на плотну или у шерпу да порумени. Сипати 2 л воде, јунеће месо (најбоље розбратну) и половину исеченог пилета. Ако је потребно, додати воду да месо у њој огрезне. После кључања смањити ватру, додати кашику соли и на тихој ватри кувати месо са препеченим црним луком још пола сата. Додати шаргарепу, кромпир, пашканат и целер. И даље све кувати на тихој ватри. Што се дуже супа кува, то је укуснија. После сат, сат и по кувања на тихој ватри процедити супу. Месо одвојити од костију и ставити у већу чинију. Кромпир, целер и шаргарепу такође одвојити на страну. Супу закувати са домаћим резанцима. Направити бели сос тако што се у благо загрејано уље дода изгњечени пашканат из супе, ситно сецкан бели лук, брашно, а потом око пола литра воде и пола литра млека. Посолити, побиберити и на крају ставити мало мирођије. Може се све помешати (месо, поврће, сос), а може се служити и одвојено. Ринфлајш послужити после супе.

сурчин – београд

за 4 особе

кувана јунетина

800 г јунећег меса
2 шаргарепе
2 пашканата
2 корена першуна
1 целер
1 кашичица бибера у зрну
пола везе листа мирођије
пола везе листа першуна
со

Јунеће месо од ребара, у комаду, ставити да се кува у 2 л посољене воде. После око једног сата кувања додати поврће сечено на половине, а целер на дебље шните, мирођију, першун и бибер, и наставити са кувањем још пола сата. Кад је месо мекано, извадити га из супе, исећи на одреске, прелити супом и служити уз поврће из супе.

ваљево

за 6 особа

телетина испод црепуље

3 кг телетине
200 мл белог вина
200 мл воде
6 кромпира
2 гранчице мајчине душице
со, бибер

Месо исећи на веће комаде, зачинити, па ставити у сач (земљану, то јест глинену посуду), додати вино, воду и мајчину душицу и пећи у пећници око два и по сата на 250°C. Као прилог, пред крај додати претходно кратко прокуван кромпир и све заједно пећи док кромпир не порумени.



београд

за 1 особу

карађорђева шницла

300 г телећега меса
100 г кајмака
2 јајета
3 кашике брашна
4 кашике презли
100 мл уља
со
бибер

Тучком за месо добро растањити телећу шницлу, посолити и побиберити. На прву трећину шницле целом дужином ставити старији кајмак, уроловати шницлу и слепити крајеве. Месо уваљати у брашно, па у умућена јаја, и на крају у презле и пржити у доста уља док не добије златну боју. Шницла се служи уз мајонез умућен са соком од лимуна и ситно исецканим киселим краставцима.

богатић

за 1 особу

хајдучки бифтек

комад јунећег бифтека
кашика масти
2 чена белог лука
прстохват сувог липовог цвета
кашика меда
со

Јунећи бифтек, дебљине најмање два прста, намазати са свих страна медом, па га са горње стране посути сувим цветом липе. Загрејати маст па пропржити бифтек кратко са обе стране, стално га премазујући машћу, и на крају га посолити.





варварин



јунећи рибић у сафту

600 г јунећег рибића
100 г димљене сланине
2 већа парадајза
2 паприке
2 шаргарепе
2 главице црног лука
400 мл млека
веза першуновог листа
со
бибер

Исећи димљену сланину и црни лук на ситне комаде и пропржити да благо порумене. У шерпу ставити јунећи рибић исечен на четири дела, парадајз и паприке крупније исечене, исечену шаргарепу и пропржену димљену сланину и црни лук. Посолити и побиберити. Прелити млеком и долити воду, ако је потребно, да огрезне. Крчкати у поклопљеној шерпи док месо не омекша, а затим додати ситно исечени бели лук и першун и ставити у пећницу на 200°C да се запече. Јело служити топло са куваним или печеним кромпиром.

савски венац – београд



рибић на кајмаку

800 г јунећег меса
1 пашканат
1/2 целера
2 шаргарепе
8 кашика кајмака
2 кашике брашна
2 кашике уља
со
бибер

Јунеће месо од рибића, у комаду, ставити да се кува у литар воде, уз додатак сецканог поврћа и соли. Кад месо омекша, извадити га из лонца и исећи на једнаке одреске. Истовремено, загрејати уље, растопити половину кајмака и кад се кајмак отопи, сипати брашно, па налити са 2 кутлаче супе од кувања меса. Кад се умак згусне, прелити га преко одрезака меса, посолити и побиберити, преко ставити остатак кајмака и чим кајмак почне да се топи, склонити са ватре и послужити.

палилула – београд

за 8 особа

печена телећа ребра

3 кг телећих ребара

1 кг кромпира

1 главица црног лука

1 кашичица шећера

2 гранчице мајчине душице

6 кашика уља

со

Телећа ребра у комаду добро посолити и ставити у науљен плех или тепсију, покрити алуминијумском фолијом и пећи. После пола сата додати кромпир сечен на кришке, крупно сечен лук и мајчину душицу. Пећи поклопљено још 20 минута. Затим склонити фолију, ребра посути шећером и још мало досолити и запећи без фолије док се не добије лепа боја и месо не зареши.

београд

за 6 особа

поховане телеће ноге

3 кг телећих ногу

1 главица црног лука

1 корен першуна

1 веза целеровог лишћа

200 г брашна

4 јајета

200 г презли

10 кашика уља

со, бибер

У већи лонац ставити да се кувају телеће ноге са луком исеченим на четвртине, першуновим кореном на колутове и лишћем целера. Сипати воде тек колико да све покрије. Кувати бар 3 сата уз повремено доливање воде. Пред крај воду не доливати. Кад је месо сасвим омекшало, док је још вруће, супу процедити, сачувати и ставити је у хладњак. Кад се месо охлади, очистити га од костију и исећи на мање комаде. Од меса и супе која је желатинаста направити шницлу (обично се додаје 2 до 3 кашике супе), посолити и побиберити, па уваљати у брашно, па у јаја и потом у презле и пржити у уљу док не порумени.



јела од јагњећег и јарећег меса

сокобања

за 4 особе

динстана јагњетина

800 г јагњетине
1 главица црног лука
4 чена белог лука
2 шаргарепе
1 мањи целер
1 кашика суве мајчине душице
1 кашичица суве хајдучке траве
3 кашике уља
со, бибер

Јагњетину од груди и стомака исећи на 4 дела, посолити и кратко пропржити, па извадити из шерпе. Поврће ситно исецкати, пропржити, па потом вратити јагњеће месо у шерпу, сипати 2 дл воде и пирјанити. Шерпа треба да је полупоклопљена. Повремено окретати месо и, ако је потребно, доливати воду. На половини кувања додати зачине и пирјанити док месо сасвим не омекша, пазећи да умак буде довољно течан. Послужити јагњетину преливену умаком са печеним кромпиром.

косјерић

за 6 особа

јагњећи бут на милијанов начин

2 јагњећа бута
1 кг кромпира
4 пашканата
2 главице белог лука
3 гранчице рузмарина
3 кашике масти
со

Оба јагњећа бута шпиковати белим луком тако што се на месту убода ставља чен белог лука. Лук распоредити у оба бута. У дубљу тепсију ставити оба бута, намазати их машћу и додати воде толико да половина бута буде у води. Пећи у загрејаној пећници, а повремено окретати како би месо било подједнако печено с обе стране. У међувремену, ољуштити кромпир и пашканат, исећи на коцке, утрљати добро листиће рузмарина, посолити и распоредити по тепсији око бубова тако да утону у сафт који је месо пустило током печења. Пећи све заједно још око пола сата док месо и кромпир подједнако не порумене.

мајданпек



јагњетина у млеку

1 кг јагњетине
500 мл млека
со

Јагњеће месо исећи на крупније коцке, па налити млеком. Посолити и кувати док не омекша. Кувати га најмање 2 сата на тихој ватри. Овако јагњетина губи свој интензивни мирис. Служити уз мамаљигу, односно качамак

димитровград



овчетина на пари

овца или ован средње величине
већа веза босиљка
3 кашике чубра
3 кашике млевене паприке
со, бибер

Цела овца се сече на половину по дужини, затим још на по пола, тако да се добију 2 комада са бутовима и трбухом и 2 комада са плећком и ребрима. За припрему је потребна већа посуда (најбоље казан за топлење масти). Претходно се месо добро усолити (утрљава) и тако усолјено треба да одстоји један сат. Пре него што се месо стави у казан, по дну се поређају исцепана букова дрва дебљине до 5 цм. Дрва се ређају у три реда, с тим што се у другом реду ређају попречно. На тако поређана дрва сипа се вода тако да покрије прва два реда и додирне трећи ред, потом се ређа месо. У први ред се стављају бутови засечени по дужини, бутне кости у други ред, па ребра са плећкама. Унутрашња страна делова меса увек се окреће према дну посуде. Затим се додају зачини: босиљак, чубар, бибер и млевена паприка. Посуда или казан се затвара папирнатим џаком који је претходно умочен у усолјену воду и причврсти се канапом. Месо се кува на осредњој ватри (најмање 3 сата), односно све док не буде тако кувано да се одваја од костију. У току припреме у казан се може доливати топла вода како јело не би загорело.

свилајнац



пуњена јагњетина из пећнице

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

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

рашка

за 10 особа

јагњетина испод сача

2,5 кг јагњетине
2 гранчице рузмарина
1 гранчица босиљка
6 ченова белог лука
2 главице црног лука
4 шаргарепе
5 кромпира
6 кашика уља
вода
со
бибер

Јагњетину исећи на комаде и сложити у земљани суд. Кромпир, лук и шаргарепу исећи на крупне парчиће и ставити око јагњетине. Посолити, додати зачине, налити водом да огрезне и поклопити суд. Ставити у хладну пећницу. Укључити на 200°C. Када проври, смањити температуру на 100–150°C и крчкати три сата. Служити вруће.



нови пазар

за 4 особе

јуфчице

800 г јагњећег меса од бубрежњака
500 г готових, дебљих кора
со
бибер

Ставити месо од бубрежњака да се кува на лаганој ватри што дуже. Што се дуже кува, толико ће више пустити масноћу. При крају кувања посолити и побиберити. Исећи коре на четвртине и сваку кору мало потпећи на плотни да се осуши и благо порумени. Печене коре стављати у дубљу тепсију тако да се тепсија попуни и, ако треба, благо их притиснути. Када се тепсија попуни корама, насути воду у којој се кувао бубрежњак и поређати комадиће меса. Ставити тепсију у пећницу док вода не узаври, док је коре не упију. Коре добијају слат јагњећег меса. За ово јело се може употребити и друга врста меса, али треба да је што масније, јер сву масноћу касније упију коре.

чајетина

за 4 особе

јагњетина у млеку и кајмаку

1 кг јагњетине са костима
1 л млека
200 мл уља
со
вегета
бибер у зрну
кајмак (зрелији)

Јагњетину исећи на крупније комаде, ставити у лонац, налити млеком, ставити зачине и уље. Затворити лонац фолијом. Кувати на тихој ватри 3–4 сата. Када се скува, одвојити месо од костију, поређати у плех, залити кајмаком и запећи у рерни око 10 минута на 180°C.



сврљиг

за 8 особа

домаћа јагњетина под црепуљом

3 кг јагњећег меса
 1 кг кромпира
 2 главице црног лука
 4 чена белог лука
 8 кашика уља
 1 кашичица бибера у зрну
 со

Јагњеће месо, најбоље од ребара и потрбушине, исећи на веће комаде, усолити га и прелити уљем. Ољуштен кромпир исећи на половине, црни лук на четвртине. У науљен сач ставити јагњетину, около поређати кромпир, црни лук, додати ченове белог лука и бибер у зрну, сипати 100 мл воде, поклопити и пећи око 2 сата.

петровац на млави

за 4 особе

жумјаре

1,2 кг овчијег меса
 5 кашика кукурузног
 брашна
 4 празилука
 вода
 5 кашика уља
 со

Кувати у лонцу овчије месо сечено на комаде. Кад је месо сасвим скувано, извадити га, очистити од костију и уситнити. У шерпи загрејати уље, додати и пропржити на колутове сецкан празилук. Потом ставити месо, посолити, све посути кукурузним брашном и налити водом. Кувати уз стално мешање док се не добије потребна густина.

медијана – ниш



јаретина испод сача

2,5 кг јарећег меса
1 кг кромпира
1 главица црног лука
2 шаргарепе
1 пашканат
4 чена белог лука
1 кашика млевене паприке
6 кашика уља
10 зрна бибера
со

Месо исећи на веће комаде, усолити и премазати уљем и млевеном паприком, сипати 200 мл воде, поклопити и кувати око пола сата. Потом окренути месо, додати на ребарца сецкан црни лук и зрна бибера, као и кромпир сечен на кришке. Пећи поклопљено још пола сата. Потом поново окренути месо и пећи полуоткривено још пола сата.

бела паланка



јаре печено у иловачи

јаре тежине 20–25 кг
со

Из јарета извадити изнутрицу, опрати унутрашњост и усолити. У стомак ставити кору од дрвета од кога се формира облик чунка и ушити јаре до тог чунка са обе стране (чунак мора да вири). Јаре облепити грнчарском глином дебљине 5 цм и ставити га у припремљен жар. Жар припремити на следећи начин: ископа се јама довољне величине, сложе се дрва, и кад се створи жар, разгрне се и стави се јаре са ногама и чунком нагоре, све се затрпа жаром да само мало вири чунак, како би из њега излазила пара. Месо је готово кад пара престане да излази из чунка. Извади се печеница заједно са глином и стави да се охлади. Кад се охлади, глина се искуца чекићем, и тиме се длака одвоји од меса.

бујановац



јагњећа тава

700 г јагњећег меса
2 главице црног лука
400 мл киселог овчијег млека
5 ченова белог лука
4 јајета
4 кашике уља
со
бибер

На загрејаној масноћи пропржити ситно сецкани црни лук, па додати на мање комаде сечено јагњеће месо. Кад се месо пропржи, сипати 2 дл воде и пирјанити уз повремено доливање воде. Кад месо омекша, склонити га с ватре, додати со и бибер и добро промешати. Истовремено умутити јаја, додати овчије кисело млеко и ситно сецкан бели лук, добро промешати и прелити масу преко меса. Таву ставити у пећницу и запећи двадесетак минута.

пријепоље



јагњетина у млеку са кајмаком

1 кг јагњећег меса са костима
6 кашика уља
4 кашике кајмака
10 зрна бибера
со

Јагњеће месо исећи на крупније комаде, ставити у науљен лонац, додати со и бибер и прелити млеком. Лонац поклопити и кувати на тихој ватри 3 сата. Потом месо извадити, очистити га од костију, па поређати у тепсију. Прелити месо сафтом од кувања, одозго ставити кајмак и запећи у пећници десетак минута.

јела од изнутрица



косјерић

за 6 особа

пилећа цигерица са лисичарком

500 г цигерице
400 г лисичарке
2 паприке
1 љута папричица
200 мл уља
10 ченова белог лука
со
бибер

Печурке очистити, опрати, обарити и мало посолити. Обарене печурке охладити и исећи на крупније листиће. У посебну посуду налити уље, додати ситно сечену паприку, бели лук, печурке и крупно сечену цигерицу. Пржити све заједно и зачинити по укусу. Служити топло.

горњи милановац

за 4 особе

пржена јарећа цигерица

600 г јареће црне цигерице
2 главице црног лука
4 чена белог лука
6 кашика уља
со
бибер

Цигерицу исећи на комаде. Црни лук исећи на ребарца, па га пропржити на уљу, додати ситно сецкани бели лук, а преко ставити цигерицу. Када се испече с једне стране, цигерицу окренути и тада посолити и побиберити. Пржити кратко да би остала мекана.

сокобања

за 15 особа

шуш-муш

1 кг јунећег желуца (шкембета)
4 свињске ноге
500 г јагњеће беле цигерице
500 г телеће беле цигерице
300 г јагњећих танких цреваца
500 г јагњеће црне цигерице
500 г телеће црне цигерице
500 мл белог вина
1 кг парадајза
1 кг паприка
4 љуте папричице
3 главице црног лука
2 везе младог црног лука
1 главица белог лука
2 кашике млевене паприке
1 кашика сувог босиљка
со
бибер

Исећи на веће комаде јунећи желудац и обе беле цигерице, па ставити у већи лонац. Додати свињске ноге и јагњећа цреваца, као и исецкан црни и млади лук. Парадајз исећи на кришке, паприку и папричице на колутове, а ченове белог лука на половине. Додати све зачине и прелити водом, тако да прекрије састојке. Кувати на тихој ватри више сати уз повремено доливање воде, све док шкембе не омекша. Онда извадити изнутрице и исецкати, а поврће пропасирати са сафтом од кувања. Све заједно вратити у суд и добро промешати, па додати црну јагњећу и телећу цигерицу сечену на коцкице, сипати бело вино и кувати још око пола сата.

НОВА ВАРОШ

за 6
|
особа

Мезетлук

400 г црне јагњеће цигерице
300 г беле јагњеће цигерице
300 г јагњећих цреваца
2 главице црног лука
4 чена белог лука
1 љута папричица
3 кашике масти
2 јајета
со
бибер

Скувати белу цигерицу и цреваца, па их исећи на мање комаде. Исецкати и црну цигерицу. Пропржити ситно исецкан црни лук, па додати цигерице и цреваца. Потом додати сецкани бели лук и папричицу и све заједно пирјанити још 30 минута. Потом умутити јаја, прелити преко јела и кратко запећи у пећници.

НЕГОТИН

за 4
|
особе

Влашка инија

800 г јагњећих изнутрица
(цигерица, цреваца, слезина, срце, желудац и месо од главе)
1 кг кромпира
150 г пиринча
2 главице црног лука
3 кашике масти
кашика млевене паприке
со
бибер

Изнутрице добро скувати, па исећи на комаде. Црни лук, ситно исечен, пропржити, додати млевену паприку и налити водом. У воду додати крупније сечен кромпир и пиринач. Лагано кувати, а потом додати исечене изнутрице и кувано месо од главе. Јело зачинити, а густину ће добити од пиринча и кромпира. Инија није јанија. Уз ово јело се сервирају проја и сува љута паприка.





жабаљ



шкембићи у сафту

10–15 кг јунећих шкембића
60 мл сирћета
2 главице белог лука
кашика бибера у зрну
6 лорових листова
5 кашика уља
3 кг црног лука
1 кашика туцане љуте млевене паприке
1,5 л домаћег куваног парадајза
со
бибер

Јунеће шкембиће прокувати у две воде са мало сирћета, белог лука, бибера у зрну и лоровим листом тако да ври око један сат. Потом шкембиће опрати у хладној води и исећи их на дебље резанце. Затим ситно исецкати црни лук и издинстати га да постане стакласт. На лук ставити шкембиће, млевену паприку, лоров лист, бибер и целе главице белог лука. Све заједно кувати док шкембићи не омекшају. На крају додати, по жељи, још мало соли, бибера, туцане љуте паприке и кувани домаћи парадајз, па још мало прокувати.

НИШ



телећа глава у сафту

1 телећа глава од 5–7 кг
500 мл белог вина
5 главица белог лука
6 шаргарепа
1 целер
2 везе першуна
кашичица бибера у зрну
2 кашике млевене паприке
4 кашике уља
2 кашике брашна
со
бибер

Телећу главу ставити да се кува са шаргарепом, целером и бибером у зрну док месо само не почне да се одваја од костију. Охладити супу. Месо пажљиво одвојити у посебну, већу шерпу или посуду од глине, исећи га или искидати на ситније комаде, налити супом од кувања да огрезне, поврће исећи на комадиће, додати сецкани бели лук, бело вино и сецкани першун. Направити класичну запршку од уља, брашна и млевене паприке, додати у јело, промешати и ставити у пећницу да се пече док мало не уври.

баточина

за 4 особе

сармица од прасеће изнутрице

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

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

крушевац

за 15 особа

телећа глава у шкембету

1 телећа глава
1 говеђи желудац (шкембе)
5 главица црног лука
4–5 шаргарепа
2 пашканата
3 главице белог лука
4 љуте папричице
2 кашике млевене паприке
1 кашика љуте туцане паприке
4 кашике масти
кашичица бибера у зрну
со, бибер

Телећу главу ставити на средину говеђега желуца, а околу сложити на крупније комаде сечено поврће и зачинити. Шкембетом увити телећу главу и поврће и завезати канапом. У подмазану тепсију ставити главу и сипати воду до половине тепсије. Кувати у пећници на тихој ватри неколико сати уз повремено окретање главе и преливање сопственим соком. По потреби доливати воду. После 6 сати кувања главу извадити, одвезати шкембе, потом је очистити од костију и сатаром ситно исецкати са поврћем. Све преручити у другу тепсију, по потреби сипати 2–3 кутлаче сока од кувања и зачинити по укусу. Једе се вруће.

лесковац

за 10 особа

лесковачка туршија са свињском спржом

1 кг свињских изнутрица
2 главице црног лука
4 чена белог лука
20 паприка из туршије
200 г сира
1 супена кашика туцане љуте паприке
1 кашичица млевене паприке
3 ловорова листа
со
бибер

Свињску црну и белу џигерицу, срце и мало танких цреваца ставити да се кувају у посољеној води са ловоровим листом. Кад омекшају, изнутрице извадити и исецкати. На уљу пропржити сецкани црни лук, па додати изнутрице, посолити, побиберити и додати сецкани бели лук и млевену паприку. Пржити још 15 минута, када ће спржа бити готова. У међувремену, паприке очистити од петелки и семенки. Припремљену паприку пржити на загрејаној масноћи. Када је паприка око 60–70% испржена, додати спржу. Пропржити још десетак минута. Припремљено јело сипати на већи тањир, а преко сервираног јела наредати сир и посути га мрвљеном паприком.



чукарица - београд

за 4 особе

поховани шкембићи

1 кг јунећег желуца
1 главица црног лука
4 чена белог лука
3 листа ловора
5 кашика брашна
3 јајета
6 кашика уља
со
бибер

Јунећи желудац (шкембе) добро опрати и ставити да се кува у доста воде. После око пола сата кувања воду просути, па шкембиће прелити новом водом, додати преполовљену главицу црног лука, бели лук и ловорово лишће. Кувати док шкембе не омекша. Потом шкембе оцедити, охладити и исећи на комаде жељене величине. Сваки комад посолити, побиберити, уваљати у брашно, па у умућена јаја, и пржити у доста уља.

бач

за 4 особе

тунгили паприкаш

5 главица црног лука
2 кашике масти
1 кашика млевене паприке
500 г свињског мозга
со
бибер

Издинстати црни лук на масноћи, посолити, па додати млевену паприку и бибер. Мозак добро опрати и насецкати, па га ставити на лук и додати 1 дл воде, па све оставити још 15 минута да се крчка.

ћуприја

за 4 особе

цревца на жару

600 г свињских дебелих црева
2 главице црног лука
со

Црева опрати, преврнути, додати мало сирћета и соли, па их добро изгњечити и испрати водом. Уколико имају доста сала, скинути пре превртања. Ставити их у дубок суд да се кувају у посољеној води док не омекшају. Оставити да се охладе, па их процедити и исећи на 10 цм дужине. Распалити роштиљ тако да има пуно жара. Врло је важно да се користи ћумур, јер само тако имају прави укус. Поређати по роштиљу и пећи са свих страна док не пожуте. Цревца треба да буду хрскава да би имала прави укус. Сервирати врућа са ситно сецканим црним луком, који не треба солити.

ДИВЉАЧ



НЕГОТИН

за 6 особа

срнећи гулаш

1 кг срнећег меса
4 главице црног лука
5 ченова белог лука
100 г свињске масти
250 г домаће димљене сланине
200 г свежих рудњача или вргања
200 г шаргарепе
150–200 г кромпира
100 мл црног вина
150 мл сока од парадајза
лорбер
2 гранчице рузмарина
веза мирођије
веза босиљка
со
бибер

Месо исећи на крупније комаде и потопити у хладну воду. Сутрадан га оцедити, налити другом водом и прокувати. Кад избије први кључ, месо опрати хладном водом и добро оцеди. На загрејаној масноћи пропржити црни лук и крупније исечену шаргарепу. Додати месо и динстати га док лук потпуно не омекша. Месо налити водом да огрезне, додати лорбер, бибер и лагано кувати. Пред крај додати кромпир сечен на крупније коцке, исечену сланину и крупније исечене печурке. Када месо омекша, додати сок од парадајза, зачинити белим луком и бибером, посолити и налити црним вином. У гулаш на крају додати крупно сецкане першун, мирођију, босиљак и рузмарин. По жељи се може заљутити. Уз срнећи гулаш сервирати качамак.

алибунар

за 6 особа

срнећи гулаш са девојачког бунара

1 кг срнећег меса
4 главице црног лука
2 паприке
3 чена белог лука
2 шаргарепе
200 мл црног вина
200 мл куваног парадајза
3 лаворова листа
4 кашике масти
2 кашике млевене паприке
со
бибер

У котлић или лонац ставити мало масти и издинстати црни лук, паприку и бели лук, који су ситно исецкани, и шаргарепу исецкано на колутове. Када се све издинста, додати месо исечено на коцкице. Преко овога сипати воде да прекрије намирнице и оставити да се кува неко време. После отприлике једног сата додати со, бибер, млевену паприку и лаворов лист. Приликом кувања потребно је константно додавати помало воде. Месо треба да се укува, али никако не би смело да се распада. Када је месо скоро скувано, додати вино и још га мало докувати.

ЛОЗНИЦА

за 4 особе

срнетина у печуркама

1 кг срнећег меса
6 кашика уља
300 г печурака
4 главице црног лука
50 г павлаке
40 г киселих краставаца
3 гранчице мајчине душице
со
бибер

за 5 особа

гулаш од вепровине

2 кг меса од дивље свиње
200 г димљене сланине
2 кг црног лука
3 кашике масти
4 чена белог лука
1 кашика бибера у зрну
4 лаворова листа
200 мл црног вина
1 кашика млевене паприке
1 кашика љуте туцане паприке
250 мл куваног парадајза
2 кашике коре од лимуна
со
бибер

Лук ситно исецкати, а сланину исећи на штапиће. Динстати на масти све док се лук не претвори у пире. Месо дивље свиње, сечено на крупније комаде и држано у маринади 2 дана, процедити и додати луку и сланину да се пржи. Додати лаворов лист, со и бибер. Динстати на тихој ватри у сопственом сафту. Потом у месо додати ситно исецкан бели лук, млевену и туцану паприку, зрна бибера и пола литра воде. Динстати све на тихој ватри, уз доливање воде по потреби. Када је месо до пола скувано, додати кувани парадајз. Важно је да даље не треба мешати варјачом како се месо не би уситнило, већ само по потреби благо и пажљиво протрести шерпу. Пред крај додати вино, сецкану кору лимуна и кувати до жељене густине.

Срнетину држати два дана у пацу од сирћета, воде, сеченог црног лука и лаворовог листа. Извађену срнетину из паца (бут) скувати у комаду. Охлађено месо исећи на шницле. Прелив од печурака припремити у тигању. Исецкан лук пропржити на уљу док не порумени, додати печурке исецкане на листиће да се динстају, побиберити и долити воде. Размутити брашно у води и додати печуркама. Мешати да се сједини, па у сједињену масу додати павлаку и ситно рендани кисели краставац и мајчину душицу. Срнеће шницле запећи на роштиљу, потом додати месо у сос од печурака и заједно прокувати.

бољевац

за 8 особа

гулаш од дивљачи

1,5 кг срнетине
1,5 кг меса дивље свиње
5 кашика свињске масти
5 шаргарепа
2 пашканата
1 целер
6 главица црног лука
500 мл сока од парадајза
6 паприка
цела главица белог лука
2 кашике мленене паприке
1 кашика брашна
ловоров лист
веза першуновог листа
2 гранчице мајчине душице
2 гранчице хајдучке траве
6 кашика сирћета
со
бибер

Месо дивљачи дан пре кувања исећи на мале комаде и ставити у маринаду од воде и сирћета. Сутрадан воду оцедити. На доста масти пропржити ситно сецкани лук, додати оцеђено месо дивљачи и после неколико минута додати такође ситно сецкане (може и изрендане) шаргарепу, паприку, пашканат и целер. Бели лук изгњечити и посолити, налити соком од парадајза и све добро упржити, уз повремено мешање. Додати и остале зачине. Налити водом у којој су растворени брашно и млевена паприка и кувати док месо не омекша. Пред служење додати ситно сецкани свежи першун.





бела паланка

за 10 особа

ловачка мућкалица од дивље свиње

3 кг меса дивље свиње

2 кг црног лука

400 г меснате сланине

6 кашика уља

200 мл црног вина

4 чена белог лука

2 шаргарепе

300 мл куваног парадајза

1 л течности из туршије

4 листа ловора

со

бибер

Месо прокувати са лороворим листом око 1 сат, па оцедити. Црни лук насецкати ситно и пирјанити, па додати месо исечено на коцкице и сланину исецкану на штапиће, налити са 2 дл воде, потом додати кувани парадајз, течност из туршије, црно вино, бели лук, шаргарепу сецкану на колутове, со и бибер. Након тога мућкалица се кува још 3 сата на лаганој ватри.

младеновац – београд

за 4 особе

маринирано печење од дивље свиње

750 г меса од плећке дивље свиње

1 кашичица бобица клеке

1 кашичица бибера у зрну

1 кашичица мајчине душице

1 лист лорбера

2 каранфилића

1 главица црног лука

1 шаргарепа

1 мањи корен целера

3 кашике винског сирћета

500 мл црног вина

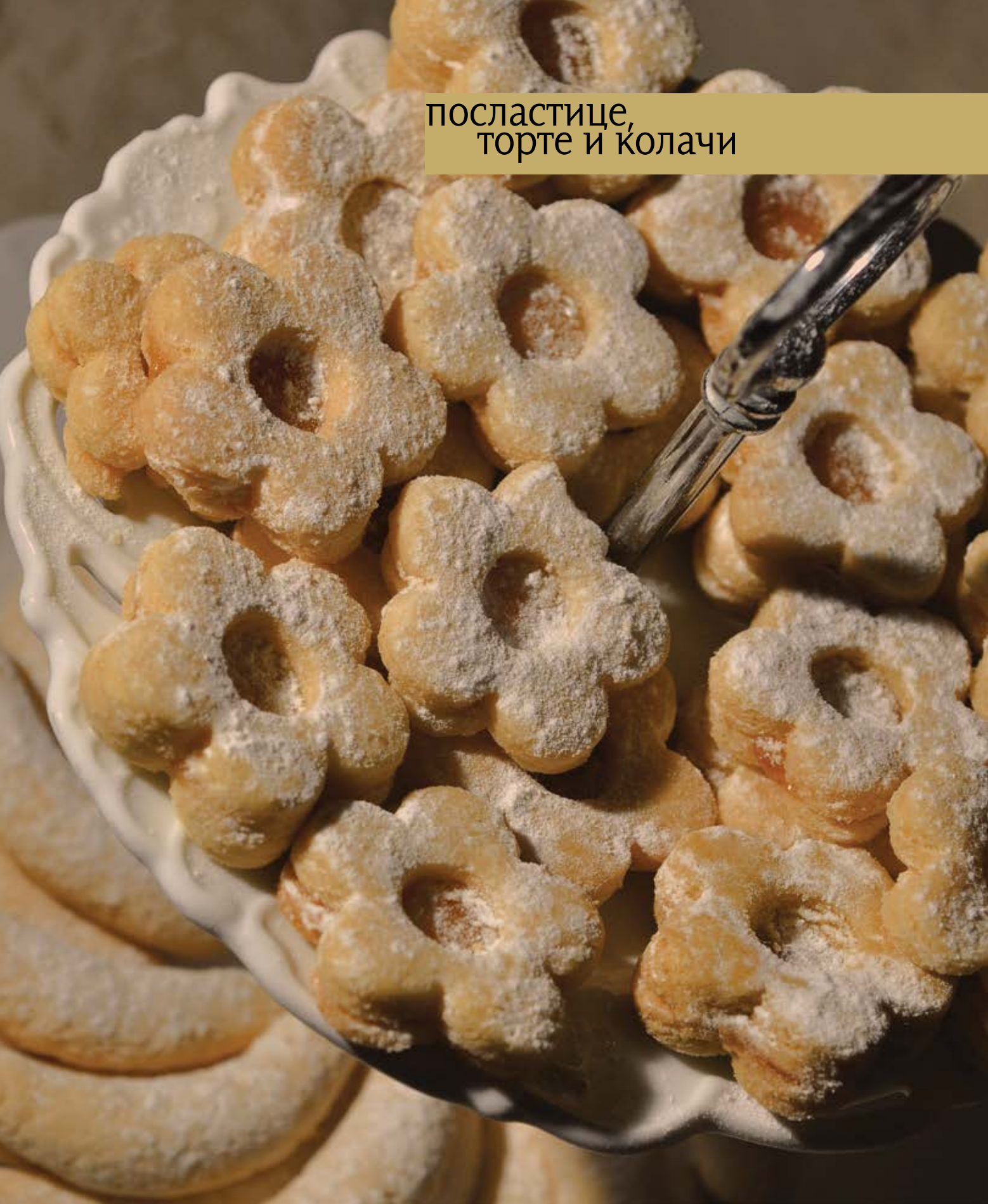
3 кашике уља

1 равна кашика брашна

со

Месо опрати и ставити у чинију са бобицама клеке, бибером у зрну и мајчином душицом. Додати коцкице сецканог лука, шаргарепу и целер, прелити винским сирћетом и црним вином и оставити да одстоји и до 4 дана. Добро оцедити месо од маринаде, посолити и пржити на врелом уљу док не добије лепу мрку боју. Маринаду са зачинима и поврћем мало прокувати, а затим додати месу, поклопити и ставити у пећницу. Пећи сат ипо на 180°C. Остатак сока од печења пропасирати и зачинити. Исећи месо на лепе косе режњеве, прелити пропасираним сафтом и гарнирати уз прилог, рецимо од крушака пуњених брусницама и карфиола. Обавезно сервирати уз кнедле (од гриза или земички).

посластице,
торте и колачи



инђија

за 4 особе

шненокле

1 л млека
6 јаја
6 кашика шећера
1 кесица ванил-шећера
2 кашике брашна
2 кашичице сока од лимуна

Засладити 2/3 млека ванил-шећером и ставити да се кува. Да би нокле биле чвршће, у беланца ставити неколико капи лимуна и од њих улупати снег. Кашиком стављати нокле у кључало млеко да се кувају. Када су нокле куване, вадити их решеткастом кашиком и стављати у чинију из које ће се служити. У преосталу 1/3 млека умутити жуманца, додати 6 кашика шећера и 2 кашике брашна, сипати у кључало млеко и мешати док се крем мало не згусне. Крем залити нокле и ставити у фрижидер да се охладе. Служити хладно.

голубац

за 10 особе

голубачка магија

1 бундева (око 3 кг)
1 кг меда
200 г ораха
200 г лешника
200 г бадема
200 г сувих шљива
200 г сувих смокви

Бундеву очистити и отворити с горње стране. Тако припремљену пећи око 1 сат на температури од 220°C, пазећи да се не препече и да задржи изглед бундеве. Када се охлади напунити медом и сецканим сувим воћем. Оставити да се добро охлади, јер се служи искључиво хладна.

врњачка бања

за 15 особа

ЖИТО са ШЛАГОМ

1 кг пшенице
500 г млевених ораха
1/2 мускатног орашчића
10 г ванил-шећера
600 г шећера у праху
500 мл слатке павлаке

Пшеницу добро опрати, налити водом и кувати око 3 сата. Кувану пшеницу оцедити, опрати и оставити да се исцеди, а затим самлети. По укусу додати млевене орахе, шећер у праху, ванил-шећер и морски орашчић. У плитку чашу ставити три кугле жита и три кугле шлага и посути млевеним орасима.





палачинке у шатоу на шалетов начин

Маса за палачинке:

50 г брашна

2 јајета

100 мл киселе воде

100 мл млека

5 г соли

10 г шећера

Маса за шато:

2 јајета

40 г шећера

ванил-шећер

Прелив од чоколаде:

100 г чоколаде за кување

100 г маслаца

У брашно додати јаје, киселу воду, со и шећер и постепено уз мућење додавати млеко како би се добила густа и глатка маса без грудвица. Палачинке испећи на врућем науљеном тигању, уз обавезно окретање палачинке како би се обе стране равномерно испекле.

Припрема шатоа: одвојити жуманце од беланцета. Беланце мутити до 70% умућености, док се жуманце истовремено мутити, али на пари. Сјединити беланце, жуманце, шећер и ванил-шећер у посуди за мућење и мутити мутилицом са што већим бројем обртаја (препоручује се професионална мутилица). Мутити док се не добије пенаста маса – шато.

Палачинке филовати шећером и орасима и прелити их шатоом, а затим преко свега прелити чоколадом отопљеном на маслацу.

Рецепт за палачинке у шатоу је, према причи, седамдесетих година прошлог века донела Оливера Катарина, која је у то време била удата за Миладина Шакића, тадашњег потпредседника владе града Београда, па се од милоште називају и палачинке "а ла Шале". Рецепт је такође специфичан по томе што, за разлику од винских шатоа, не садржи вино, а веома је слadak и калоричан.





НОВИ САД

за 4 особе

крем палачинке

4 јајета
4 кашике шећера
4 кашике брашна
2 дл млека
уље за пржење
млевени ораси и шећер за
посипање

Умутити беланца са шећером, додати жуманца, једно по једно, и још мало мутити, а потом лагано умешати брашно и млеко. Пржити мање палачинке само с једне стране (пазити да не загоре), ређати једну на другу, а између посипати мешавином млевених ораха и шећера.

СУБОТИЦА

за 6 особа

риго јанчи

<u>За тесто:</u>	<u>За фил:</u>
<u>4 јајета</u>	<u>1 кашика желатина у праху</u>
<u>2 кашике уља</u>	<u>5 кашика шећера у праху</u>
<u>4 кашике шећера</u>	<u>6 дл слатке павлаке</u>
<u>3 кашике брашна</u>	<u>300 г истопљене чоколаде</u>
<u>1 кашика какаоа</u>	<u>За прелив: 100 г маслаца и</u>
	<u>100 г чоколаде за кување</u>

Умутити жуманца са шећером, додати уље и снег од беланаца, а на крају помешано брашно и какао. Масу сипати у подмазани правоугаони калуп за тарту (или мањи плекс) и пећи 15 минута на 200°C. Кашику желатина размућеног у хладној води скувати у мало воде. Умутити слатку павлаку и у њу пажљиво умешати истопљену чоколаду за кување помешану са размекшаним маслацем, желатин и шећер у праху. Патишпањ пресећи на пола, па једну половину ставити у калуп обложен фолијом, нанети фил и преклопити другом половином патишпања. Оставити да се стегне, па колач преврнути на тацну, скинути фолију, прелити топљеном чоколадом измешаном са маслацем и исећи на коцке.

суботица



шомлои галушка

Жута кора, односно патишпањ од јаја:

3 јајета

3 кашике шећера

3 кашике брашна

Кора са какаом:

3 јајета

3 кашике шећера

1 кашика брашна

2 кашике какаоа

Кора са орасима:

3 јајета

3 кашике шећера

3 кашике ораха

Сируп од рума:

3/4 шоље шећера

1,5 шоља воде

1/3 шоље рума

кора од једне поморанџе

кора од једног лимуна

2 кашике пекмеза од кајсија

Крем од ваниле:

3 шоље млека

5 жуманаца

3 кашике шећера

2 кашике брашна

1/2 штапића ваниле

1 шоља млевених ораха

Прелив од чоколаде:

100 г чоколаде

пола шоље воде

1 кашика шећера.

шлаг

Иако је свака од кора различита по саставу, принцип израде је исти: жуманца пенасто умутити са шећером и након тога лагано умешати брашно и остале састојке. Умућено тесто изливати у тепсију у коју се обавезно стави папир за печење, јер другачије коре неће моћи да се изваде. Тепсија треба да је четвртаста и не мања од 30 x 20 cm. Ово је битно, јер ако се коре пеку у мањој тепсији могу бити превише дебеле, или могу бити превише танке. Тепсије са тестом стављати у пећницу загрејану на 200°C. Коре се пеку по 15 минута, једна по једна. Печене коре не треба да буду јако суве, када се пипну руком треба да буду меке, сунђерасте.

Сируп од рума се кува тако што се измешају сви састојци и смеша се стави да проври. Не мора да буде густо, довољно је само мало га прокувати. Најбоље је скуван сируп одмах поделити на три дела, у три шоље, како би се свака кора прелила истом количином сирупа.

Крем од ваниле се кува тако што се у шерпу сипа млеко са штапићем ваниле и стави да проври и да ванила пусти свој мирис. Затим шерпу склонити са штедњака. У другој посуди пенасто умутити жуманца са шећером и додати брашно. У ову смесу полако додати мало прохладљено млеко и мутити миксером да се све добро измеша. Вратити крем у шерпу и кувати га на пари док не постане довољно густ. Скувани крем се исто може поделити на три дела како би касније било лакше.

У тепсију у којој су се пекле коре, или у неку другу одговарајућу посуду, ставити прву кору. Свеједно је којим ће се редом стављати. Кору прелити једним делом сирупа од рума, а затим премазати кремом од ваниле. Преко тога посути једним делом млевених ораха. Преко свега ставити другу кору и поновити поступак. На крају ставити трећу кору и опет урадити исто.

Овако спремљен колач прекрити најлонском фолијом и ставити у фрижидер да преноћи. Када је колач одлежао у фрижидеру један дан, или чашом или кашиком за сладолед vadити комаде колача, у тањиру их прелити отопљеном чоколадом и умућеним шлагом. Извађене кугле колача се, такође, могу стављати у отопљену чоколаду и ређати на тањир тако да се, кад се чоколада стегне, добију лепе чоколадне лоптице, преко којих се ставља шлаг.

аранђеловац

за 10 | особа

пуслица торта

6 јаја
350 г прах-шећера
12 кашика шећера
2 ванил-шећера
1 кашика сока од лимуна
6 капи млека
300 г маслаца
200 г млевеног печеног лешника
100 г сецканог печеног лешника
за украшавање



За тесто: улупати чврст снег од 6 беланаца, 350 г прах-шећера и мало соли. Пећи на 125°C у великом плеху на хартији добро премазаној маслацем. Када се кора испече, сушити око један и по сат. Кору исећи уздуж на три дела.

За фил: умутити 6 жуманаца и 12 кашика шећера са ванил-шећером. Додати 6 кашика хладног млека, па кувати на пари док се не згусне. У охлађен крем додати 300 г умућеног маслаца и 200 г млевених печених лешника. Нафиловати торту и споља је премазати остатком фила, па је украсити сецканим или мрвљеним лешником. Пре служења оставити торту да одстоји 24 часа.

кучево

за 8 | особа

брзи вински колач

700 г брашна
100 мл белог вина
200 мл млека
200 мл уља
200 г шећера
За надев:
125 г маслаца
300 г шећера
1 лимун
100 г млевених ораха
100 г чоколаде

Замесити тесто од брашна, белог вина, млека, уља и шећера. Тесто развући на 3 дела. Сваку кору пећи посебно. Прокувати шећер у 200 мл воде, па додати маслац, стругану кору од лимуна, млевене орахе и чоколаду за кување. Када се фил згусне, сваку кору филовати, и цео колач премазати филлом.



жабаљ

сремски карловци



реформ торта

За кору:

10 беланаца

250 г шећера

250 г ораха

2 кашике брашна

За надев:

10 жуманаца

200 г шећера

200 г чоколаде за кување

250 г маслаца

1 кесица ванил-шећера

Одвојити жуманца од беланаца. Пенасто умутити беланца, уз додавање шећера. У међувремену, самлети пола ораха (за кору), а пола исецкати (за украшавање). Сјединити млевене орахе и 2 кашике брашна са умућеним беланцима. У 2 веће тепсије ставити папир за печење и излити масу за коре. Пећи око 45 минута у пећници загрејаној на 180°C. Охлађене коре пресећи по дужини, на два дела (добију се 4 коре).

Надев: умутити 10 жуманаца са шећером и мешати на пари док фил не почне да се згушњава. Додати измрвљену чоколаду, ванил-шећер и добро умутити, па охладити. У прохлађен фил додати маслац и добро измутити. Овим надевом премазивати коре и ређати једну преко друге. Надевом, такође, премазати последњу кору и ивице торте и посути са свих страна сецканим орасима.



бермет куглоф

250 г маслаца

5 јаја

400 г шећера

100 г пржених млевених ораха

50 г пржених сецканих ораха

200 мл бермета

100 г какаоа

100 г чоколаде у праху

3 кашике цимета

1 прашак за пециво

Прелив за куглоф:

50 мл бермета

2 кашике чоколаде у праху

Пенасто умутити јаја, маслац и шећер, па полако додавати остале састојке док се не добије глатка смеша. Ставити смешу у претходно маслацем подмазану модлу за куглоф, посуту презлама. Пећи око 75 минута на 170°C. Још топао куглоф премазати мешавином бермета и чоколаде у праху.

кикинда



жербо

За коре:

200 г масти

5 кашика шећера

1 јаје

1 дл млека

1 прахак за пециво

450 г брашна + брашно за посипање стола

За фил:

300 г млевених ораха

300 г шећера

1 велика тегла (720 мл) пекмеза од кајсија

За глазуру:

100 г чоколаде за кување

3 кашичице уља

Од наведених састојака за коре замесити глатко тесто, поделити га на 3 дела и оставити да се мало одмори. Помешати шећер и мленене орахе. Развући једну кору, ставити је у тепсију. Богато премазати пекмезом и посути половином фила. Прекрити другом кором, премазати, посути другом половином фила. Прекрити трећом кором и избости виљушком. Пећи 30–35 минута на 200°C. Охлађен колач прелити глазуром, која се прави тако што се на тихој ватри отопе чоколада и уље и колач се одмах прелије. Колач се сече када се глазура стегне.

сомбор



рококо торта

За тесто:

140 г шећера

5 јаја

2 штангле рендане чоколаде

2 кашике брашна

За фил:

150 г млевених ораха

мало воде или млека

150 г маслаца

150 г прах-шећера

За глазуру: 50 г чоколаде и 50 г маслаца

За украшавање: 100 г млевених ораха

или 150 г грилијаша

Умутити беланца са шећером у чврст снег, па додати жуманца, једно по једно, и даље мутити, потом лагано умешати стругану чоколаду и брашно. Пећи у три дела на 200°C у округлом подмазаном плеху (калупу за торту). За фил: попарити орахе у мало кључале воде или млека, а кад се охлади додати маслац умућен са прах-шећером. Тарту филовати између слојева и споља, али тако да се одозго остави простор за глазуру од чоколаде. За глазуру: на најслабијој ватри растопити и измешати, да се уједначи, једнаке количине маслаца и чоколаде. За украшавање: посути по премазу од ораха мленене орахе или грилијаш.





сомбор

суботица

за 6 особа

абисинци

За тесто:

140 г маслаца

140 г шећера

140 г млевених ораха

4 беланцета

70 г брашна

За жути слој:

4 жуманцета

140 г прах-шећера

За фил:

100 г млевених ораха

0,5 шољице млека

140 г маслаца

100 г шећера и ванил-шећер

мало млевених ораха за посипање

за 10 особа

луд лаб

За патишпањ:

175 г брашна

140 г шећера

100 г какаоа

7 јаја

За надев:

500 г вишања без коштица

3 јајета

120 г шећера

125 мл млека

250 г чоколаде

200 г маслаца

За глазуру:

100 г чоколаде

20 г шећера

1 кашика млека

120 г маслаца

За тесто умутити све састојке, осим беланаца, а потом у ту масу умешати чврст снег од беланаца. Тесто испећи у мањем подмазаном плеху на 200°C, тако да остане бледо. У међувремену, умутити жуманца и прах-шећер, тиме премазати печено тесто и вратити га у пећницу да се ухвати корица. Када се охлади, премазати филлом који се прави тако што се млевени ораси попаре у мало врелог млека са шећером. Када се охлади, умешати умућени маслац. Фил премазати преко жутог слоја и одозго посути млевеним орасима.

Испећи патишпањ у четвртастом суду од наведених састојака. На пари мутити јаја са шећером и млеком, додати чоколаду, па умешати маслац. Овај чоколадни крем премазати преко патишпања, али оставити једну трећину крема за касније. Преко крема поређати вишње, па преко вишања распоредити преосталу трећину чоколадног крема и поравнати врх и ивице. Торту, заједно са калупом, ставити у замрзивач. Када се замрзне, исече се на парчиће који се умачу у чоколадну глазуру.

сомбор

за 10 особа

ишлери

За кору:

1 жуманце

100 г маслаца

100 г шећера

100 г брашна

100 г млевених ораха

За фил:

3 јајета

210 г прах-шећера

210 г маслаца

5 штангли размекшале чоколаде

1 кашика рума

За глазуру: 100 г чоколаде и 100 г маслаца

Тесто умесити од свих састојака, оставити неколико сати у фрижидеру, а потом растањити на дебљину од око пола центиметра, вадити погачице округлом малом модлом и кратко пећи на 200°C (пазити да не прегоре). За фил: умутити 3 жуманца са прах-шећером и маслацем, у то умешати растопљену чоколаду и чврст снег од 3 беланцета, а потом рум или арому рума. Охладити, па овим филлом спајати две по две погачице (да дебљина фила буде 1,5–2 цм). Овако направљене колаче охладити, стране поравнати и ставити их у замрзивач да се стегну, а потом хладне колачиће умакати у глазуру од чоколаде. Глазура се прави тако што се на најслабијој ватри отопе једнаке количине маслаца и чоколаде, маса се мешањем изједначи, а пре умаканња ишлера прохлади, како би лепо приањала за колаче.



параћин

за 12 особа

васина торта

За кору:

6 јаја

150 г шећера

100 г брашна

100 г млевених ораха

За први надев:

200 мл млека

200 г млевених ораха

250 г маслаца

6 жуманаца

150 г шећера

1 поморанџа

100 г чоколаде

За други надев:

250 г шећера

2 чаше воде

6 беланаца

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

београд

за 10 особа

МОСКВА ШНИТ

За коре:

12 беланаца

12 кашика шећера

250 г сецканих ораха

6 кашика брашна

6 кашика млевеног кекса

За фил:

12 жуманаца

480 г шећера

500 г маслаца

300 г сецканих вишања

За украс:

100 г сецканих препечених бадема

4 дл слатке павлаке

За сваку кору умутити по 3 беланца са 3 кашике шећера, додати сецкане орахе, брашно и млевени кекс, па испећи 4 танке коре у подмазаном и брашном посутом плеху. За фил умутити жуманца са шећером и 350 г маслаца, па кувати на пари док не постане стакласто. Охладити и додати још 150 г маслаца, па поделити на два дела. Један део оставити жут, а у други умешати сецкане вишње. На прве две коре ставити фил са вишњама, а на друге две жути и њиме премазати и целу торту. Посути сецкане бадеме по торти и одозго и са стране украсити улупаном слатком павлаком.

чока

за 12 особа

ДОБОШ ТОРТА

12 јаја

14 кашика шећера

7 кашика меког брашна

150 г прах-шећера

4 кесице ванил-шећера

200 г црне чоколаде

125 г маргарина

125 г маслаца

Умутити 7 јаја и 7 кашика шећера тако да постане чврста и пенаста маса. Додати 7 кашика брашна и полако мешати док се маса не сједини. У округлом калупу, на пек-папиру, од ове масе испећи 8 једнаких кора. Надев: умутити 5 јаја миксером, додати прстохват соли, 150 г шећера и 4 кесице ванил-шећера и кувати на тихој ватри или на пари. Када се згусне, додати 200 г чоколаде и оставити да се прохлади. У прохлађену масу додати маслац и маргарин и мутити док маса не постане пенаста. Филovati све коре сем горње. За горњу кору направити глазуру од 7 кашика шећера које треба растопити тако да се добије маса златножуте боје без грудвица. Добијени прелив, док је још топао, прелити преко горње коре и брзо размазати ножем намазаним маргарином. Врућим ножем благо засећи горњу кору и тако означити парчиће торте. Странице торте премазати надевом, а не глазуром од шећера.



кифлице и ситни колачи



кикинда

шабац

за 6 особа

кифлице са салом

600 г брашна
320 мл млека
1 квасац
2 кашичице шећера
300 г сала
пекмез од вишања
200 г прах-шећера
2 кесице ванил-шећера

Квасац, 2 кашичице шећера и мало брашна ставити у мало млаког млека. У посебној посуди просејати брашно, ставити со и подигнут квасац. Замесити меко тесто. Оставити тесто да нарасте. Сало треба претходно самлети и добро излупати са мало брашна. Надошло тесто развити, премазати га трећином надева, па уролати. Оставити тесто да се одмори 15–20 минута, па га опет развити и премазати. Поступак поновити три пута. После тога оставити тесто поново да нарасте. Развити и сећи на коцке, пунити пекмезом и спојити ћошкове. Пећи у загрејаној рерни док не порумене. Печене кифлице одмах уваљати у прах-шећер.

за 8 особа

салњаци

500 г свињског сала
500 мл течности (пола млека, пола воде)
1 кг брашна
пола кашичице соли
2 јајета
1 кашичица есенције
1 лимун
џем од кајсија за филовање
шећер у праху за посипање

Воду и млеко помешати са јајима, додати кашичицу есенције, кору и сок од једног лимуна, брашно и једну кашику свињског сала. Умесити тесто, развући оклагијом на дебљину од 1 цм. Премазати тесто салом, па га преклопити од себе, ка себи, с леве и с десне стране. Оставити да одстоји пола сата, па поступак поновити још два пута. Оставити тесто да преноћи у фрижидеру. Сутрадан, развући тесто до 1 цм дебљине, исећи на коцке 4 x 4 цм. На сваку коцкицу ставити кашичицу џема од кајсија, па преклопити као књигу. Салњаке пећи 20–25 минута на 250°C. Топле салњаке уваљати у прах-шећер.

крушевац

за 15 особа

лазарева снага

200 г млевених лешника
200 г млевених ораха
500 г крупније исецканих ораха
300 г шећера
200 г брашна
8 беланаца

У умућена беланца додати шећер и мешати на тихој ватри док смеша не добије златну боју, па склонити са ватре. У смесу затим додати млевене лешнике, млевене орахе и брашно. Послужавник посути исецканим орасима. Кашичицом сједињену масу стављати на исецкане орахе и ручно уваљати у облику полумесеца или штапића, а затим направљене облике пећи у пећници 20 минута на 200°C.

НИШ

за 8 особа

ораснице

2 јајета
180 г шећера
1 кесица ванил-шећера
500 г ораха

Од укупне количине ораха половину самлети, а другу половину уситнити. Јаја, шећер и ванил-шећер кратко умутити миксером. Ставити смесу у шерпицу и кувати на пари док маса не почне да се згушњава. Одмах склонити са паре и додати млевену половину ораха. Све добро промешати и оставити да се охлади. Кашичицом вадити охлађену масу, длановима обликовати у дужи ваљак, уваљати у крупне орахе, савити у облик потковице и ређати на плех обложен пек-папиром. Уколико се маса превише лепи за руке приликом обликовања, само благо поквасити руке водом и наставити са радом. Пећи на 100–120°C док ораси благо не промене боју, а ораснице постану тврђе на додир (не тврде, јер је то знак да су се препекле).



бачка паланка

за 10 особа

кифлице са пивом

1 кг брашна
500 мл уља
1 л пива
1 кесица прашка за пециво
150 г шећера у праху

Умесити тесто од наведених састојака, обликовати кифлице и пећи их на јакој температури. Вруће их уваљати у шећер у праху. По жељи, у сваку кифлицу може се ставити једна половину ораха или кашичица џема, али су јако укусне и кад су празне.

бечеј

за 12 особа

грилијаш штангле

250 г шећера (за грилијаш)
4 јајета
5 кашика шећера
1 ванил-шећер
150 г маслаца
180 г млевених или сецканих ораха
мало паковање обланди
100 г чоколаде и 100 г маслаца за глазуру

Шећер испржити да остане светао, излити у тањир намазан уљем, а кад се сасвим охлади – истуцати у авану или самлети у машини за млевање меса. На пари кувати 4 жуманцета са 5 кашика шећера и ванил-шећером да смеша постане густа. Када се охлади, додати 150 г умућеног маслаца, орахе и истуцани карамелизовани шећер. Овом масом премазати једну малу обланду, покрити другом, притиснути и потом прелити глазуром од чоколаде, која се прави тако што се на лаганој ватри отопе чоколаде и маслац, уједначе мешањем и сачека да се мешавина мало охлади пре преливања.

брус

за 8 особа

бајадера с лешником

400 г маргарина или маслаца
10 кашика воде
400 г шећера у праху
400 г млевених лешника
400 г млевоног кекса
4 штангле чоколаде
100 г чоколаде и 100 г маслаца
(или маргарина) за глазуру

Маргарин односно маслац умутити са шећером у праху, па додати воду, лешнике и кекс. Све добро сјединити и поделити на два дела. У један део ставити растопљену чоколаду. Оба дела ставити на хладно место да одстоје 2 сата. Смесу у којој нема чоколаде прво ставити на тацну, поравнати, па преко ње ставити смешу са чоколадом. Колач се може прелити чоколадом и посути мрвицама у боји. Ставити поново да се добро охлади, па сећи на штанглице.

нови београд

за 12 особа

лондонске штанглице

150 г маслаца
400 г шећера
7 јаја
150 г брашна
1 прашак за пециво
150 г млевених ораха
100 г уздуж сецканих ораха
пекмез од кајсија

Умутити пенасто маслац са 150 г шећера и 7 жуманаца. Додати брашно помешано са прашком за пециво, па замесити тесто. Ставити га у подмазан плех и пећи на умереној температури. Од беланаца умутити чврст снег, па постепено додавати 250 г шећера и даље мутити. На крају додати млевене орахе и лагано мешати. Упола печено тесто извадити из рерне, премазати танким слојем пекмеза од кајсија, а преко ставити масу од беланаца и ораха. Посути уздуж сецканим орасима и вратити у рерну на тиху ватру да се допече. Када је печено, прохладити, iseћи на штанглице и служити.

алексинац

за 5 особа

пуслице

2 беланцета
200 г шећера
1 кашичица јабуковог сирћета
100 г ораха

Беланца и шећер мутити жицом или миксером тако чврсто да маса не може да се одвоји од суда када се он преврне. При крају сипати јабуково сирће. Кашичицом захватати припремљену масу и стављати у подмазану тепсију или плех, у средину масе стављати четвртину језгра ораха, а затим пећи у пећници на тихој ватри.

србобран

за 10 особа

гурабије

200 г масти
200 г шећера
3 јајета
2 кашике млека
1 кашичица коре од лимуна
1 ванил-шећер
пола прашка за пециво
500 г брашна

Умесити тесто од масти, шећера, 3 жуманцета, 2 кашике млека, коре од лимуна, ванил-шећера и пола прашка за пециво, уз додавање брашна да буде средње чврстоће. Развити тесто дебљине 1 цм и вадити гурабије модлама разних облика и ређати у подмазан плех. Сваку гурабију премазати умућеним беланцетом и посути са мало кристал-шећера и сецканим орасима. Пећи око 20 минута на 180°C. Треба да остану светле боје.





трстеник

панчево

за 10 особа

ванилице

250 г масти
250 г шећера
4 јајета
250 г млевених ораха
500 г брашна
100 г џема од кајсија
100 г шећера у праху
4 кесице ванил-шећера или једна шипка ваниле

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

за 20 особа

талири

1 кг брашна
350 г ситног кристал-шећера
5 јаја
250 г течног меда
2 кафене кашичице соде бикарбоне
1 кашика цимета
1 кашика млевеног каранфилића
стругана кора једног лимуна

Јаја и шећер умутити миксером, па додати мед. Брашно просејати, па помешати са содом бикарбоном и зачинима. Спојити састојке и умесити чврсто тесто. Потом га умотати у кесу и оставити да преноћи на собној температури. Сутрадан га премесити, развити оклагијом, па мањом модлом, као за ванилице, vadити погачице. Пећи кратко. Спајати их пекмезом од кајсија и мало притиснути како би било довољно пекмеза да се за њега залепе млевени ораси. Самлети орахе, па њима обложити стране талира.

сокобања

за 12 особа

кравајчићи са орасима

кисело тесто као за хлеб

млевени ораси

мед или шећер

уље

Од теста направити лоптице са удубљењем које се напуни туцаним орасима помешаним са шећером или медом. Лоптице завити, тако да надев остане у средини. Кравајчиће поређати у тепсију, попрскати уљем, а преко премазати делом надева. Пећи на јакој ватри. Уместо ораха могу се употребити лешници, рендане наксиселе јабуке или дуње.

врбас

за 6 особа

шапице

250 г свињске масти (може
и маргарин, али су са машћу
много лепше)

250 г млевених ораха

250 г шећера у праху

3 јајета

500 г брашна

Прво добро руком израдити маст и шећер да се лепо сједине. Додати јаја, орахе и брашно и добро замесити. Сваки калуп, односно модлицу у виду шапице, премазати са мало масти и посути брашном. Пунити их, али не до краја, јер се у печењу оне мало подигну. Пећи их 15–20 минута на 180°C. Када су готове, оставити их да се охладе, па их уваљати у прах-шећер и ванил-шећер.



власотинце



чупавци

За тесто:

2 јајета

6 шоља шећера

4 шоље млека

1 шоља уља

20 кашика брашна

1 прашак за пециво

За сируп:

250 г шећера

200 мл воде

За посипање:

150 г млевених ораха

Јаја добро умутити са шећером, па додати остале састојке. Када се све то добро сједини, сипати у плех и пећи на температури од око 200°C. Када се колач охлади, исећи га на коцке. Добијене коцке утапати у претходно направљен сируп. Сируп се прави тако што се шећер прокува са водом. На крају коцке посути орасима.

власотинце



лоптице

300 г масти

5 кашика шећера

2 јајета

200 мл млека

мало квасца

1 прашак за пециво

200 г џема од кајсија

150 г прах-шећера

Маст добро умутити са шећером, па додати јаја и још мало мутити да се смеша сједини. Потом додати млеко са истопљеним квасцем у њему и прашак за пециво. У то додати брашно по потреби да би се добило тесто средње тврдоће. Од теста правити лоптице, пунити их џемом и ређати у плех и пећи. Печене лоптице посути шећером у праху.

лесковац



лесковачке бресквице

За тесто:

3 јајета

200 мл млека

200 мл уља

300 г шећера

1 кесица ванил-шећера

1 кесица прашка за пециво

800 г брашна

За надев:

неколико кашика џема од бресака

мало млевених ораха

мрвице од издубљених бресквица

шећерни сируп:

100 г шећера

200 мл воде

6 капи екстракта брескве

Јаја, шећер и ванил-шећер пенасто улупати. Додати млеко, уље и брашно помешано са прашком за пециво. Умесити глатко тесто средње чврстине, да се не лепи за руке. Правити куглице величине мањег ораха и пећи на умереној температури око 15 минута. Охладити куглице и пажљиво их издубити (мрвице сачувати за надев). Надев припремити тако што мрвице, орахе и џем треба помешати и прелити са мало врелог шећерног сирупа да се добије житка смеша погодна за пуњење бресквица. Сваку половину бресквице умакати у шећерни раствор са додатком екстракта брескве и пунити надевом. Спајати по две полутке. Бресквице уваљати у млевене орахе, мрвице или шећер.



оријенталне послastiце

НИШ

за 12 особа

баклаве

600 г танких кора
500 г ораха
300 мл уља
250 г шећера
800 мл воде
сок од 1 лимуна
1 лимун

Орахе самлети, додати им шаку шећера и измешати. У подмазани плех ставити две коре и равномерно посути орасима. Урадити исто са преосталим корама – две коре па ораси. Баклаву исећи оштрим ножем на ромбоиде. Уље добро загрејати и баклаву залити по сваком пресеку. Оставити десетак минута да баклава упије масноћу. Ако је остала нека кора, прекрити баклаву и ставити је да се пече у рерни загрејаној на 180°C. Кад почне да добија златну боју, смањити температуру и оставити баклаву док се добро не испече. У шерпу ставити воду, шећер и сок од лимуна и кувати док се не истопа сав шећер, па додати на кришке сечен лимун. Прохлађену баклаву залити врелим шербетом, или обрнуто (битно је да је једно хладно, а друго топло).

пирот

за 4 особе

татлије

250 мл воде
250 мл млека
300 г оштрог брашна
1 лимун
7 жуманаца
7 беланаца
уље

У суд сипати воду и млеко. Прокувати, па полако сипати брашно. Склонити, добро измешати и додати лимунову кору. Када се маса прохлади, у њу умешати 7 жуманаца, једно по једно, мутити, па у то пажљиво умешати снег од 7 беланаца и даље мешати да се изједначи. Татлије истискивати у врело уље помоћу шприца и испржити их да буду румене. После тога сваку татлију замочити у врели шербет и поређати једну уз другу у тепсију. Шербет се прави тако што се 750 г шећера и 500 мл воде ставе да се кувају 10 минута.

нови пазар

за 16 особа

урмашице

700 г брашна
250 мл маслаца
3 жуманцета
100 мл киселог млека
400 г шећера
500 мл воде
5 кашика сока од лимуна
1 кесица ванил-шећера

Умутити брашно, маслац са жуманцима и киселим млеком, па месити док се тесто добро не уједначи. Од теста правити дугуљасте колачиће, горњи део колачића притиснути на ренде, страну са ужим отворима, да би се добила шара, а са стране их мало подвити да би се добио дугуљаст облик. Урмашице пећи у подмазаној тепсији док не добију златну боју. Скувати прелив од шећера, воде, сока од лимуна и ванил-шећера, па прелити преко урмашица док су вруће. Урмашице служити после неколико сати, кад добро упију сок.

шабац

за 16 особа

брдарице

2 јајета
400 мл уља
2 шоље шећера
1 прашак за пециво
500 г брашна
За сируп:
4 шоље шећера
5 шоља воде

Умутити јаја и шећер, уз постепено додавање уља, па на крају додати брашно измешано са прашком за пециво. По потреби смањити или повећати количину брашна тако да се добије мекше тесто. Од теста направити куглице и тањити их на најситнијој страни тренице. Пећи 30–40 минута на 180°C. За то време скувати сируп од шећера и воде, и кад се мало прохлади, у њега умакати колачиће.



ТУТИН

за 6 особа

туфахије

6 јабука средње величине
(око 1,5 кг)
200 г шећера
80 г ораха
1 беланце
1 лимун
1 л воде
2 ванил-шећера
шлаг за украшавање

Опрати и ољуштити јабуке, издубити им средину, а коре сачувати. Јабуке кувати у кипућој води у коју је претходно додато 50 г шећера, 1 ванил-шећер и лимунов сок. Куване јабуке извадити, а у исту воду ставити преостали шећер и коре од јабука. Кад сируп прокува, процедити га и оставити да се охлади. Куване јабуке напунити мешавином мућеног беланцета, млевених ораха и ванил-шећера, сложити у тепсију и пећи 15 минута на 180°C. Печене јабуке извадити и прелити топлим сирупом. Охлађене украсити шлагом.

БОЉЕВАЦ

за 4 особе

јабуке пуњене орасима

4 веће јабуке
100 г млевених ораха
2 кашике шећера
1 кашика меда

Јабуке, најбоље оне на киселе, опрати, ољуштити и из њих извадити семенке. Направити смесу од ораха, шећера и меда и том смесом пунити јабуке. Ставити у пећницу да се пеку и водити рачуна да јабуке не буду превише печене, како се не би распале.



народне послastiце



ваљево

за 30 особа

суви колач од шљива

5 кг шљива
1 чаша воде
500 г кукурузног брашна
листови купуса (онолико
колико се колачића
прави)

Шљиве очистити од коштица, поцепати на полутке, па ставити у дубљи суд. Додати чашу воде и ставити на штедњак да се кувају. Обавезно је стално мешање варјачом, поготово кад се маса почне згушњавати. На пола кувања шљива ће отпустити сок, па половину тог сока треба извадити у другу посуду и чувати за касније. Кување се наставља док се маса не згусне (као пекмез). Пред крај кувања додати кукурузно брашно и даље кувати док маса не постане густа и глатка тако да се одваја од посуде у којој се кува. Припремљене листове купуса намазати соком од кувања, па мањом кутлачом за супу вадити укуване шљиве, растањити их на листу као крофницу и оставити 2-3 дана да се суше на сунцу. У међувремену, колачиће треба премазати соком, па их преврнути на другу страну. После сушења на сунцу колачићи се стављају у сушаре да се досуше (домаћице то могу да учине у пећници, али на нижој температури). Када су колачићи довољно осушени, могу се нанизати на канап, па их окачити где има промаје. Овако се могу дуго чувати.

бач

за 4 особе

магдалена

140 г масти
250 г шећера
4 жуманцета
250 г брашна
1 прахак за пециво
400 мл млека
4 беланцета
сок и кора од лимуна
100 г шећера у праху

Маст, шећер и жуманца добро умутити, па додати брашно и прахак за пециво, млеко и шне од беланаца. На крају додати сок и изрендану кору лимуна. Намазати тепсију и посути је брашном, па у њу истрести припремљену смесу. Пећи на тихој ватри и када је печено, посути прах-шећером.

болевац

за 10 особа

торта од кукурузног брашна

За патишпањ:

10 кашика кукурузног брашна

5 кашика пшеничног брашна

500 г јабука

10 јаја

10 кашика шећера

1 прахак за пециво

30 мл уља

За фил:

500 мл воде

13 кашика брашна

10 кашика шећера

Патишпањ: опрати и ољуштити јабуке, издубити по средини и очистити семенке из њих. Јабуке поређати у дубљу тепсију и ставити их да се пеку. Посебно умутити јаја и шећер, додати брашно, прахак за пециво, уље. Све то добро измешати и прелити преко запечених јабука и ставити поново у рерну да се запече. Када се патишпањ са јабукама испече, извадити из тепсије и окренути, тако да дно патишпања буде горе.

Фил: помешати брашно и шећер и сипати у мало воде. У другој посуди прокувати 500 мл воде. Кад вода проври, додати помешано брашно са шећером и кувати док се не добије кашаста маса. Овом масом прелити патишпањ и оставити да се охлади.

владичин хан

за 12 особа

мед торта

За кору:

2 кашике масти

2 кашике меда

12 кашика шећера

3 кашике меког брашна

1 кашичица соде бикарбоне

3 јајета

За фил:

500 мл млека

250 г шећера

4 кашике меког брашна

Пенасто умутити маст, потом додати мед, шећер и кашичицу соде бикарбоне. Све сјединити и на умереној температури мешати док не порумени. Склонити са ватре и у врућу смесу додати јаја, добро умесити и поделити на 4 једнака дела. Сваки део оклагијом развући и пећи око 15 минута на 150°C.

Фил: у млеко додати 12 кашика шећера, брашно умућено са неколико кашика хладног млека које је претходно одвојено од наведене количине. Смесу непрекидно мешати на умереној температури, док се не згусне. Топле коре премазати прохладним филем. Неопходно је да припремљена торта одстоји 24 сата пре сервирања, јер је потребно да коре омекну и упију фил, што ће допринети изузетном укусу.

оџаци

за 12 особа

ноћна погача

1 кг брашна

500 мл млека

пакетић квасца

9 кашика шећера

1 кашика соли

5 јаја

свињска маст за премазивање

200 г сувог грожђа

200 г шећера у праху

Добро умутити 5 жуманаца са млеком и делом брашна. Затим умутити снег од 5 беланаца, па постепено додавати у тесто и месити уз додаток брашна. Када је тесто добро умешано, поделити на 9 јуџкица, развити и ставити по 3, једну на другу, претходно намазану умућеном машћу (горње 3 се не мажу). Тесто се одмара 1 сат. Након тога тесто развући што тање, посути сувим грожђем, развијено тесто пресећи на два дела, па сваки увити и направити плетеницу. Поступак поновити и са остале две јуџке. Плетеницу ставити у плех пречника 46 цм, оставити да стоји 4–5 сати, па ставити у загрејану пећницу и испећи. Посути шећером у праху.

колачи са воћем



бољевац

за 4 особе

старински колач од јабука

250 г свињске масти

100 г меда

2 јајета

250 мл млека

1 кесица прашка за пециво

4 кашике пекмеза од шљива

300 г ренданих јабука

500 г брашна

1 кашика цимета у праху

150 г шећера у праху

Добро умутити маст са медом. Додати јаја, млеко, мало цимета по укусу и пекмез. Додати изрендане јабуке и брашно помешано са прашком за пециво. Измешати да се све лепо сједини, па масу сипати у четвртасти плех обложен папиром за печење и пећи око 40 минута на 200°C. Печени колач сећи док је још увек врућ и ваљати у шећер у праху.

врбас



шами колач

За тесто:

500 г брашна

1 квасац

3 јајета

50 г шећера

200 мл млека

2 кашике масти

1/4 кашичице соли

1 лимун

За фил:

4 кашике масти

4 жуманцета

200–300 г вишања (или 200 г сувог грожђа)

50 г шећера

1 ванил-шећер

4 улупана беланцета

прах-шећер

Квасац измешати са 50 мл млаког млека, кашиком шећера и кашиком брашна и оставити да нарасте. Брашно ставити у чинију за мешање, додати надошли квасац, пенасто умућену маст са шећером и жуманцима, снег од беланаца и наредану лимунову кору. Додати млако млеко и месити док тесто не почне да се одваја од посуде. Оставити на топло место да се тесто удвостручи. Све састојке за фил, сем воћа, добро умутити. Тесто истрести на даску посуту брашном и поделити на три дела. Сваки део премесити и оклагијом развући на дебљину 1 цм и на дужину плеха у коме ће се пећи, па премазати филлом и посути сувим грожђем или вишњама. Сваки део увити у ролну и од ролни уплести плетеницу. Плетеницу опет умотати у спиралу и пренети у округлу дубљу посуду обложену папиром за печење. Покрити и оставити на топлом месту још 30 минута. Премазати улупаним беланцима и пећи око 1 сат на 180°C. Печен и охлађен колач посути прах-шећером.

ариље



старински колач са малинама

За тесто:

6 жуманца

250 г брашна

50 г шећера

200 г маслаца

1/2 кашичице прашка за пециво

За фил:

6 беланаца

300 г шећера

600 г малина

1 кесица ванил-шећера

Умутити жуманца са 50 г шећера, додати маслац и брашно помешано са прашком за пециво, масу сјединити, а затим тесто равномерно руком растањити у плеху. Пећи у пећници загрејаној на 180°C. За то време умутити чврст снег од беланаца, 300 г шећера и ванил-шећера. Када тесто порумени, распоредити по њему ариљске малине и све прекрити снегом од беланаца. Вратити у пећницу да се суши на 100°C док се на беланцима не створи корица.

мерошина



колач са вишњама

5 јаја
15 кашика шећера
15 кашика брашна
1/2 кесице прашка за пециво
100 мл уља
1 чаша јогурта
кора од целог лимуна
сок од пола лимуна
500 г вишања без коштице
150 г исецканих ораха
100 г шећера у праху

Умутити снег од беланаца, па постепено додавати шећер, једно по једно жуманце, јогурт, уље, брашно и прашак за пециво. Додати кору и сок од лимуна, па мутити док се маса не уједначи. Масу сипати у подмазан и брашном посут плех. Посути оцеђеним вишњама и орасима. Пећи око 35 минута на 180°C. Када се колач охлади, исећи га на коцке и посути шећером у праху.

ивањица

колач са малинама

3 јајета
1 чаша уља
2 чаше шећера
1 чаша јогурта
2,5 чаше брашна
кесица прашка за пециво
500–700 г малина
мало шећера за малине
шећер у праху или кесица шлага
1 кесица ванил-шећера

Добро умутити јаја, уље, шећер, јогурт и брашно у које је умешана кесица прашка за пециво. Запећи у плеху 5–6 минута, извадити, па преко теста ставити пошећерене малине и остатак теста, вратити у рерну и пећи још пола сата. Преко охлађеног колача се може ставити шећер у праху са ванилом или умућени шлаг.



јагодина

за 10 особа

колач од јагода

3 јајета
15 кашика шећера
15 кашика млека
15 кашика уља
15 кашика брашна
1 прашак за пециво
200 г шећера у праху
2 ванил-шећера
400 г јагода

Умутити јаја са шећером и млеком, па додати уље, брашно и прашак за пециво. Када се добије ређа смеша, подмазати плех за печење уљем и брашном, сипати тесто а јагоде поређати преко колача, целе или сечене на половине, али тако да се покрије цела површина колача. Пећи до 45 минута и када се прохлади, посути ванил-шећером и шећером у праху, па сервирати охлађено.

баточина

за 4 особе

колач од дулека

око 1 кг дулека
125 г маргарина
6 кашика шећера
1 кесица ванил-шећера
1 кашичица цимета
100 г сувог грожђа
100 г прах-шећера
За патишпањ
6 јаја
6 кашика шећера
6 кашика брашна

У калупу за печење отопити маргарин, па равномерно распоредити крупно нарендан дулек, пошећерити, додати ванил-шећер, цимет и суво грожђе. Умутити патишпањ и прелити преко. Пећи на 220°C. Печен охлађени колач окренути на тацну (дулек горе, а патишпањ доле), посути прах-шећером и служити.

ваљево

за 10 особа

колач с малинама и орасима

За тесто:
6 жуманаца
250 г брашна
50 г шећера
200 г маслаца
пола кашичице прашка за пециво
За фил:
6 беланаца
300 г шећера
600 г малина
100 г сецканих ораха
1 кесица ванил-шећера

Умутити жуманца са шећером, додати маслац и брашно помешано са прашком за пециво, масу сјединити, а затим тесто равномерно растапкати по плеху. Пећи у загрејаној пећници на 180°C. За то време умутити чврст снег од беланаца, шећера и ванил-шећера. Кад се тесто зарумени, посути по њему сецкане орахе, распоредити малине и све прекрити снегом од беланаца. Вратити у пећницу да се суши на 100°C док се на беланцима не створи корица.



крагујевац

за 10 особа

лења пита од јабука

250 г масти
10 кашика шећера
8 кашика шећера (додатно)
1 цело јаје
1 жуманце
1 беланце
1,5 кесица прашка за пециво
1 кора од лимуна и сок
8 већих јабука
600 г брашна
1 кашичица цимета
150 г шећера у праху

У брашно умешати прашак за пециво. Мас, 10 кашика шећера, цело јаје и 1 жуманце добро измешати, да маса буде једнообразна. У то додати брашна толико да тесто буде средње густине, ни много меко, ни превише тврдо. Готову масу поделити на 2 дела. У међувремену, јабуке ољуштити и крупније изрендати. У ту масу додати 8 кашика шећера, мало цимета и добро измешати. Јабуке ће пустити сок, који се не мора цедити. Већи плех подмазати машћу. Спустити први део теста у плех. Преко тога наређати јабуке, па преко тога ставити још једну кору направљену од остатка теста. Фино затапкати, па на неколико места пробушити виљушком, да се у тесту не би правиле рупе и мехурови. Ставити питу у рерну и пећи прво на јачој ватри, па онда смањити и допећи на тихој. На пола печења, беланце добро измутити и њиме премазати питу, па посути преко мало кристал-шећером да би лепо поруменела. Када се пита допече, извадити из рерне, сачекати да се прохлади, па сећи по жељи и посути шећером у праху.



домаћа пита од јабука

500 г брашна
150 г шећера
1 прахак за пециво
1 јаје
200 мл киселе павлаке
250 г маргарина
1 кашичица рибане корице
од лимуна
2 кг јабука
1 ванил-шећер
100 г шећера у праху

Прво измутити маргарин да буде пенаст, затим додати јаје, павлаку, прахак за пециво и онда умешати брашно, а оставити мало од тог брашна за посипање при развлачењу. Затим 2 кг јабука нарендати на крупно ренде, па измешати са 100 г шећера и у то додати 100 г сецканих ораха. Тесто поделити на два дела. Први део развући у кору и ставити у намашћен плех, затим по њему ставити фил, развући и одозго прекрити другом кором, а њу мало избости виљушком на неколико места. Пећи до лепе смеђе боје теста, око 30 минута на 160°C. Пре служења посути прах-шећером уз додатак ванил-шећера.



пита са вишњама

1 кг вишања очишћених од коштица
300 г шећера
1 кесица ванил-шећера
100 г гриза
1 кг танких готових кора
300 мл уља
За прелив
500 мл воде
500 г шећера

Вишње пошећерити и оставити мало да одстоје да се шећер отопи, затим их посути гризом и одмах почети са припремом. Три коре сложити једну на другу, благо их попрскати уљем, па их богато посути вишњама. Тако припремљене коре увити у ролат, по дужини која одговара величини плеха. Пожељно је крајњи део коре не посипати вишњама због лакшег умотавања у ролат. Ролате сложити у благо уљем подмазан плех, мало их попрскати уљем и пећи око 40 минута на 200°C у претходно загрејаној пећници. У међувремену, скувати прелив од 500 г шећера са 500 мл воде. Кад коре лепо порумене, питу добро попрскати зашећереном водом, па покрити алуминијумском фолијом и још мало вратити у рерну. Печену питу тако покривену фолијом прохладити и исећи на ролате.





чока

за 10 особа

бундевара

1,200 г готових кора за питу
1 кг нарендане бундеве
150 г шећера
75 г сувих кајсија
150 г отопљеног маслаца
100 г сецканих ораха
1 поморанца
1 ванил-шећер
150 мл воде

Бундеву очистити и нарендати. У ширу шерпу ставити нарендану бундеву, шећер, ванил-шећер, корицу и сок од поморанце, исецкане суве кајсије и суво грожђе, сипати воду и динстати 5 минута. Издинстану бундеву ставити у цедиљку и оставити да се охлади и исцеди. Сок оставити са стране. Орахе исецкати ситно. Сваку кору премазати маслацем. Ставити оцеђене бундеве преко 2 коре, посути сецканим орасима и циметом. Поново сложити 2 коре, па преко надев од бундеве и ораха. На крају треба да буду коре. Загрејати рерну на 180°C и пећи око пола сата док не порумени. Бундевару извадити и прелити сачуваним соком и вратити у пећницу да се допече још 3 минута. Охлађену бундевару посути прах-шећером и послужити.

зрењанин

за 6 особа

пита од лудаје

500 мл воде
1 кашичица соли
800 г брашна
1 кашика масти
500 г лудаје
100 г шећера
1 кашичица цимета
150 мл уља

Од брашна, соли и воде замесити тесто и поделити га на 3 јуфке. Сваку јуфку премазати машћу и оставити пола сата да се одмори. Сто прекрити столњаком и на средини посути брашном. Тесто развлачити рукама док не прекрије цео сто, пазећи да не пуца. Откинути дебеле крајеве. Лудају крупно нарендати, помешати са шећером, по жељи додати мало цимета. Добро промешати да се све сједини. Претходно развијену јуфку попрскати уљем и ставити надев од бундеве. Уз помоћ столњака увити тесто, односно направити ролат и ставити га у подмазан плех. Поступак поновити још 2 пута, затим премазати уљем и пећи у рерни док не порумени.

ћићевац

за 10 особа

пролећна пита

250 г маргарина
3 кашике шећера
4 јајета
400 г брашна
1 прахак за пециво
4 веће јабуке
200 г џема од кајсија
250 г шећера
150 г ораха

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

чајетина

за 12 особа

пита са сувим шљивама

1/2 кг готових кора за питу
600 г сувих шљива
2 кесице ванил-шећера
100 г млевених ораха
1 кесица цимета
1 кашика џема од шљива
200 мл ушпинованог шећера
200 мл киселе воде
250 г маргарина
500 г шећера

Направити сируп од 200 г шећера и 200 мл воде. Суве шљиве исецкати на коцкице, додати ванил-шећер, орахе, цимет и џем, па све сипати у сируп и прокувати. Када се охлади, филовати питу. Ређати кору по кору и премазивати смесом од умућеног маргарина и киселе воде док се не потроши половина кора, затим ставити цео фил, па поновити поступак са преосталим делом кора као на почетку, док се све не потроше. Исећи питу на коцке, па пећи 20 минута на 180°C, или док не порумени. Прелити ушпинованим сирупом од 500 г шећера и пола литра воде, а могу се додати и колутови од пола лимуна ради ароме.

чачак

за 12 особа

пита са пшеницом, сувим шљивама и орасима

500 г домаћих кора
400 г куване пшенице
100 г сувих шљива
100 г ораха
50 мл уља
75 г шећера
10 г цимета

Пшеницу очистити, испрати, па је кувати све док зрна не почну да пуцају, што је знак да је пшеница кувана. Док се пшеница кува, потопити суве шљиве у суд са млаком водом да омекшају. Очистити их од коштица. На машиници за млевење самлети пшеницу и суве шљиве. Пшеницу, суве шљиве и млевене орахе помешати и додати шећер и цимет. Две коре поуљити и на њих кашичицом ређати наред од пшенице, ораха и шљива, као по шаховској табли – да свуда буде помало најева. Поново поставити празну кору, и поново на исти начин ставити наред, а преко њега још једну кору. Савити у облику ролнице (за једну ролницу потребне су 4 коре). Процес понављати док се коре не потроше. Поређати у плех за печење. Пећи 50 минута на 200°C.



НОВИ САД

за 4 особе

пита са орајима

500 г брашна
1 јаје
70 г маслаца
5 јаја
воде по потреби
100 г шећера
кесица цимета
200 г ораха
100 г прах-шећера

Од брашна, једног јајета и воде умесити тесто. Потом оклагијом развући тесто што је тање могуће. Добро умутити 4 јајета са маслацем, па овим добро премазати тесто, односно кору. Потом тесто посути шећером, циметом и ситно сецканим орасима. Питу увити у ролат и пећи у пећници. Кад је готова, посути је прах-шећером.

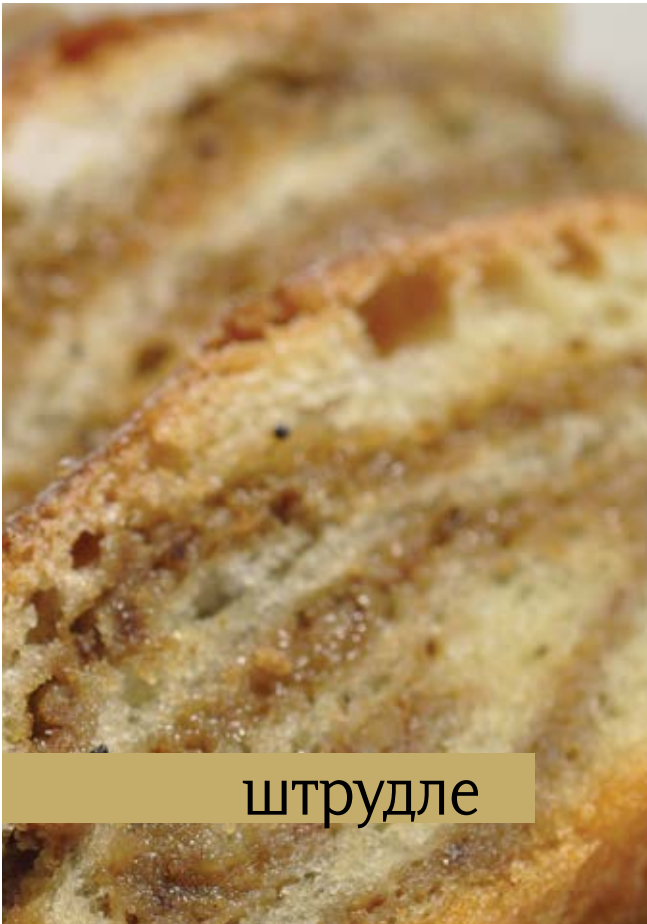
НИШ

за 8 особа

старинска сува пита од ораха

15 танких кора за баклаву
500 г млевених ораха
500 г шећера
200 г сувог грожђа
2 кесице ванил-шећера
1 кашика цимета
3 дл уља
100 г прах-шећера

За једну ролну одвојити 3 коре. Прву посути са по две кашике уља и шећера, прекрити другом кором, поново посути уљем и шећером, прекрити трећом кором и посути је са 1/5 млевених ораха, 2 кашике сувог грожђа, 3 кашике шећера, кашиком ванил-шећера и циметом. Увити у ролат. Тако урадити са свим корама. Добиће се 5 ролата. Поређати у подмашћен плех и пећи око пола сата на 170оС. Печену питу попрскати са мало воде и покрити пластичном фолијом. После неколико минута скинути фолију. Кад се прохлади, сећи на парчиће и свако уваљати у прах-шећер.



штрудле

баточина

за 8 особе

штрудла с орасима

За тесто:

1 кг брашна

750 мл млека

1 паковање квасца

1 кашичица соли

2 кашике шећера

За надев:

300 г млевених ораха

200 г сецканих ораха

300 г шећера

За премаз:

1 јаје

100 г шећера у праху

У посуду ставити млако млеко, додати шећер, со и квасац. Одмах постепено додавати брашно да се добије глатко тесто. Ако је потребно, додати још брашна. Тесто добро умесити, поклопити крпом и оставити на топлом да надохне. Тесто поделити на 3 дела. Развити на 1 цм дебљине. Помешати млевене и сецкане орахе са шећером и једну трећину равномерно ставити на развучено тесто. Умотати у ролат. Ставити у науљену тепсију и премазати умућеним јајетом. Исто урадити и са друга два дела теста. Оставити у тепсији око 20 минута и онда пећи на 200°C. Печену штрудлу прекрити сувом крпом да омекша и да се прохлади, па посути прах-шећером.

сремска митровица

за 4 особе

штрудла са рогачем

1 кг брашна

250 г масти

2 јајета

1 квасац

500 мл млека

2 кашике шећера

прстохват соли

500 г млевеног рогача

200 г шећера

6 кашика уља

Квасац потопити у мало млаког млека, додати шећер и со. Када надохне, сипати у посуду у којој је стављено брашно, додати јаја и остатак млека и маст и замесити тесто тако да не буде много тврдо. Затим га поделити на 4 дела и развући оклагијом коре. Сваку кору филовати рогачем, преко фила попрскати мало уља, посути шећером, савити у облику штрудле и сложити у плех. Оставити један сат да још мало надохне, а потом пећи у загрејаној пећници. Штрудлу исећи по жељи и служити топлу.

вршац



штрудла са маком

За тесто:

800 г брашна

250 г маргарина

1/2 паковања квасца

250 мл млека

3 жуманцета

200 г пекмеза од кајсија

За надев:

500 мл млека

500 г мака

250 г шећера

1 жуманце

100 г ванил-шећера

У мало млека растопити квасац, додати кашичицу шећера и оставити на топлом да квасац надовође. Умутити 800 г брашна са 250 г маргарина, 250 мл млека и 3 жуманцета. Тесто добро умесити да постане меко и глатко, па поделити на 5 делова, развити и сваку јуфку намазати пекмезом од кајсија. Надев: кад 500 мл млека проври, додати 500 г мака, мало кувати па додати 250 г шећера, још мало прокувати, па охладити (по жељи додати суво грожђе). Ставити на јуфку 1/5 мака, увити ролат па ставити у плех. Оставити да надовође, премазати жуманцетом и пећи 10 минута на 200°C, па још 20 минута на 170°C на средњој пречки. Када се штрудла потпуно охлади, исећи на шните и посути ванил-шећером.





сремски карловци

за 8 особа

штрудла са свежим грожђем

За тесто:

500 г брашна

пола паковања свежег квасца

2 јајета

60 г шећера

прстохват соли

50 мл уља

100 мл млека

150 мл млаке воде

За надев:

500 г грожђа

50 г гриза

150 г шећера

Замесити тесто од наведених састојака, оставити га да одстоји и потом га поново премесити. Сачекати да се смеша удвостручи, па тесто развити и посути надевом. Увити у штрудлу и ставити на плех обложен папиром за печење. Пећи око 45 минута на 170°C. Штрудлу служити хладну, претходно посуту шећером у праху. Употребити грожђе без семенки или семенке извадити.

суботица

за 16 особа

штрудла са вишњама

За тесто:

1 кг глатког брашна

1 коцка свежег квасца

200 мл млека

3 кашичице шећера

1 кашичица соли

1 јаје

125 г маргарина

200 мл млаке воде

100 мл уља

За фил:

150 г шећера

100 мл млека

400 г вишања без коштица

шећер у праху

У мању шерпу сипати 200 мл млека и 3 кафене кашике шећера. Ставити на загрејану ринглу и када се млеко само мало загреје, скинути са ватре и ставити 1 коцку квасца (изломити на комадиће). Док квасац расте, у већу посуду ставити брашно, затим маргарин који треба утрљати (рукама) са брашном, и остале састојке, со, јаје, млаку воду. Када квасац нарасте, додати га са млеком у посуду са брашном и осталим састојцима. Све састојке замесити руком, додавати уље ако је потребно да би маса била глатка и ваздушаста. Када се тесто замеси, посути га са мало брашна и оставити да мирује око пола сата да би нарасло. Док тесто расте, направити надев: помешати вишње, шећер и загрејано млеко. Надев треба да буде густ, али да може да се маже на тесто. Тесто, које је нарасло, поделити на два дела – за две штрудле. Радну површину посути са мало брашна и развући оклагијом први део теста на дебљину 1–2 цм, филовати и равномерно поређати једну половину вишања. Посути шећером по укусу. Тако спремљено тесто увити у штрудлу, затим и другу штрудлу направити на исти начин. Ставити их у тепсију и премазати умућеним жуманцетом. Пећи у загрејаној пећници на 200°C, док не порумене. Готове штрудле посути шећером у праху.



чока

штрудла са сиром

За тесто:

800 г брашна

400 мл млека

100 мл уља

2 јајета

1 квасац

кашичица соли

кашичица шећера

За надев:

500 г ситног сира

2 јајета

6 кашика џема од кајсија

150 г шећера

У мало млека додати шећер и квасац да ускисне. Затим додати остале састојке и замесити глатко тесто. Када се удвостручи, тесто разделити на две јуфке, развући их и сваку намазати џемом од кајсија и надевом од сира и шећера и увити у штрудле, одозго премазати жуманцетом и пећи 40 минута на 180°C.

кувана и пржена теста

пландиште

за 10 особа

бухтле са маком

За тесто:

500 г брашна

30 г шећера

квасац

3 кашике масти

300 мл млека

За фил:

200 г млевоног мака

200 г шећера

Умесити класично тесто. Оставити да нарасте. Два до три пута премесити кад надође. Развити на дасци тесто дебљине 1,5 цм. Вадити чашом и ставити поново да надође, покривено. Најбоље је бухтле спремати у старој великој шерпи са поклопцем. Рингла на шпорету треба да буде загрејана. Шерпу намазати машћу и ставити на ринглу да се маст загреје. Склонити са рингле, поређати бухтле размакнуте на ширину прста и додати хладне воде на два прста у чаши. Одмах покрити поклопцем, ставити на ринглу и не отварати док не буду готове. Скинути са шпорета и још 5 минута не отварати поклопац. Помешати мак и шећер. Извадити бухтле из шерпе и одмах их ваљати у мешавину шећера и мака.

зрењанин

за 4 особе

колачи на тулузину

1 л млека

1 квасац

4 кашике шећера

1 кашика соли

брашна по потреби (тесто треба да буде меко)

200 г сувог грожђа (или по жељи)

4 кашике свињске масти за премазивање

КОВИН

за 10 особа

парене бухтле са џемом од шљива

За тесто:

300 мл млаког млека

100 г маслаца

1 кашичица соли

1 кашика шећера

20 г свежег квасца

700 г брашна

За надев:

250 г пекмеза од шљива

За прелив:

4 кашике какаоа

100 г чоколаде

30 г маргарина

1 кашика шећера

Тесто: од наведених састојака умесити мекано тесто које се не лепи за подлогу. Оставити да надолази око сат времена. На радној површини развити тесто од око 5 мм, затим исећи коцке 8 x 8 цм и на сваку ставити фил по жељи. Сакупити крајеве, али тако да надев не може да исцури, а да бухтла буде у облику лоптице. Тако припремљене бухтле оставити да одстоје око 20 минута док вода на којој се паре не проври. Поступак парења бухтли: узети једну шерпу, плићу а ширу, отприлике око 5 л. Налити око 3 л воде. Затим шерпу прекрити чистом танком кухињском крпом и повезати крпу канапом око руба шерпе. Тако се добија основа на коју се ређају бухтле. Потребна је још једна шерпа, којом се бухтле покривају, и тако се оне кувају на пари. Када вода проври, стављати надошле бухтле на тканину испод које ври вода, преклопити другом шерпом и парити око 8–9 минута. Прелив: све састојке отопити да се добије фина глазура. Бухтле премазати пекмезом, па прелити тако топле топлим преливом.

У млеко ставити шећер, со и квасац. Када квасац ускисне, умесити меко тесто коме се по жељи може додати суво грожђе. Тесто поделити у 4 јуфке и оставити да ускисне 1 сат. Сваку јуфку теста премазати по једном кашиком свињске масти. Јуфку развити танко, као за штрудлу, а затим тесто расећи на три траке и сваку траку увити и обмотавати око тулузине (шапурике, кочањке, односно остатка круњеног кукуруза). Пећи да порумени.

беочин

за 10 особа

кнедле са шљивама – гомбоце

1 кг кромпира
500 г брашна
1 јаје
мало соли
10 шљива
300 г презли (хлебних мрвица)
100 г маслаца
200 г шећера

Кромпир скувати у љусци (да не би упио много воде) и испасирати као за пире. Додати брашно и једно јаје, мало посолити и све добро умесити. Тесто не сме да буде тврдо, па треба водити рачуна да се не дода превише брашна, јер ће се оно свакако лепити због кромпира. Умешено тесто развући оклагијом на дебљину од око пола сантиметра и исећи на квадрате, на које се слажу шљиве без коштице. У зависности од тога колике су шљиве, могу се стављати целе или само половине. Пресавити крајеве и рукама формирати кнедле односно гомбоце. Стављати их у кипућу, мало посољену воду да се кувају док не испливају на површину, а то је свега неколико минута. У другој шерпи на маслацу пропржити презле да порумене и у њих уваљати скуване и оцеђене гомбоце. У презле додати шећер, ванил-шећер или цимет, или их шећерити по укусу у свом тањиру.

србобран

за 8 особа

баратфиле

За тесто:
500 г брашна
1 јаје
1 кашичица соли
1 кашика шећера
200 мл млаке воде
1 кашичица масти
200 г пекмеза од шљива
200 г презли
4 кашике шећера

Замесити тесто од наведених састојака и развити га на дебљину од 3мм, сећи на правоугаонике величине 6 x 6 цм. На једну страну правоугаоника ставити кашичицу пекмеза и преклопити другом половином и прстима притиснути ивице да се не би отвориле приликом кувања (направити јастуче). Направљене баратфиле полако спуштати у кипућу воду у коју је стављена маст. Кувати их док не испливају на површину, а затим их оцедити. У посебну посуду ређати наизменично куване баратфиле са пропрженим и заслађеним презлама.





вршац

за 5 особа

шуфнудле

400 г глатког брашна

1 кг кромпира

100 г маргарина

3 јаја

4 кашике уља

200 г презли

200 г шећера

Обарити кромпир у сланој води. Када се скува, добро га изгњечити пресом и додати маргарин. Оставити да се охлади и тада додати јаја и уље и добро измешати. Потом додати брашно док се смеша не уједначи, тј. док се тесто не лепи за прсте. Радну површину посути брашном и истрести тесто, премесити га још мало. Тесто замесити у облику ролне, па сећи на шните, дланом сваку шниту изваљати и направити у облику нудле, које се затим баре у кипућој води. Кувати пола сата док не испливају на површину. За то време на вруће уље ставити презле, пропржити, пошећерити и посути преко шуфнудли.

зрењанин

за 12 особа

надлачке са маком – крофне на води

250 мл млека

250 мл воде

1 кашичица соли

1 кашика шећера

1 кесица квасца

4 кашике уља

700 г брашна

300 г млевеног мака

200 г шећера

Кад квасац нарасте, све састојке сјединити и замесити. Тесто оставити да нарасте. Растањити га и правити крофне. У шерпу намазану уљем ређати крофне, затим их налити водом да огрезну, поклопити и ставити на штедњак да се кувају и не скидати поклопац. Кувати 12–15 минута. Скуване крофне ваљати у мак и шећер.

зрењанин

за 4 особе

насуво са маком

За насуво:

250 г брашна

1 јаје

100 мл воде

За надев:

200 г млевеног мака

100 г шећера у праху

150 мл млека

Замесити тесто од брашна, јаја и воде и оставити га да се мало одмори. Развити га и исећи на резанце кад се просуши. Скувати резанце у води, процедити их и додати млевени мак и шећер у праху потопљен у млеко. Све заједно промешати, још мало прокувати и служити топло.

алибунар

за 12 особа

опеканце

500 г брашна

1 квасац

1 кашика уља

1 кашичица соли

1 кашичица шећера

100 мл млека

250 мл млаке воде

250 г мака

150 мл меда

Помешати квасац са кашичицом шећера, кашичицом соли и 3 кашике брашна, па кад надође, умешати га у брашно и млаку воду. Оставити тесто да надође и на побрашњеној површини разваљати на дебљину прста. Тесто исећи на траке ширине палца, па трачице исећи на коцкице. Коцкице руком протрљати по брашну (да се направе куглице), поређати у плех и ставити да се испеку. Пећи кратко, тек да се просуше. Печено тесто кратко кувати у води у коју смо ставили мало уља и соли. Скуване куглице оцедити, посути млевеним маком који је прокуван са млеком и прелити медом.





беочин

за 12 особа

крофне

2 јајета
300 мл млека
100 г маргарина
20 г квасца
3 кашике шећера
1 кашичица соли
1 кашика нарибане корице
лимуна
700 г брашна
800 мл уља
250 г шећера у праху за
посипање

У мало млаког млека размутити квасац, мало шећера, мало брашна и оставити на топлом месту да надође. Умутити јаја, додати шећер, со, растопљени маргарин, надошли квасац и корицу лимуна. Кад се све сједини, додати неколико кашика брашна, измешати, сипати мало млека и тако до краја додавати наизменично брашно и млеко. Тесто треба да је еластично и не треба да се кида кад се кашиком повлачи нагоре. Покрити крпом и оставити на топлом да удвостручи запремину. Премесити га, али не лупати, већ повлачити кашиком нагоре и оставити да још једном нарасте. Тесто истрести на побрашњену радну површину, премесити га и оставити да се одмара око 15 минута. Раствањити га на 1 цм дебљине и вадити крофне (обавезно одмакнути 2–3 мм од крајњих ивица) пречника око 8 цм. Оставити да нарасту 20 минута (после 10 минута преврнути и оставити још 10 минута). У дубоку шерпу сипати уље и загрејати га (уље не сме бити превише загрејано, јер ће крофне брзо препланути). Надошле крофне стављати у вруће уље, преврнуте у односу на оно како су стајале на радном столу – страна која је била окренута на горе прва се пржи. Од ове количине се добије око 30 крофни.



обичајна и празнична јела



СЛАВСКИ КОЛАЧ

1 кг брашна _____
 2 квасца _____
 кашика соли _____
 кашичица шећера _____
 2 јајета _____
 1 беланце _____
 500 мл топлог млека _____
 25 мл богојављенске водице _____
 75 г омекшалога маслаца _____
 80 г отопљеног маслаца _____
 кашика млека _____
 За украсе на колачу: _____
 3 препуне кашике брашна _____
 2 препуне кашике густина _____
 воде по потреби (неколико кашика)

У већу посуду за мешање просејати брашно и со. Загрејати млеко, па у половину додати квасац и кашичицу шећера, промешати и оставити на страну да нарасте. Умутити виљушком јаја и беланце. У просејаном брашну направити удубљење, додати отопљен маслац, умућена јаја, надошли квасац и остатак топлог млека. Све то помешати, сипати на радну површину и месити десетак минута. Тесто треба да буде еластично и глатко. Обликовати га у лопту, премазати са мало уља, покрити провидном фолијом и оставити на топлом месту око сат времена да се тесто удвостручи, (загрејати врло мало рерну и оставити покривено тесто да расте у рерни).

Од брашна, густина и неколико кашика воде умесити тврдо тесто за украсе, оставити га у чинији и покрити да се не суши. Одлежало тесто пренети на радну површину и премесити. Ако се тесто лепи, врло мало га посути брашном.

Нарасло тесто за колач поделити на 4 јуфкице (лоптице) и једну од тих лоптица поделити на два дела, тако да један буде мало већи од другог (од већег дела се прави плетеница). Све лоптице премесити и растањити у величину већег плитког тањира. Две лоптице премазати са по 25 г омекшалога маслаца и ставити их једну преко друге, а трећу не треба премазати, она се ставља последња. Оставити да се тесто мало одмори. За то време, од оне подељене лоптице обликовати куглу (од мањег дела) и плетеницу (тако што се већи део подели на три једнака дела, који се разваљају длановима и прстима на дужину око 25 цм, уплету се у плетеницу, оставе заједно са лоптом и покрију провидном фолијом). Премазано тесто, које се одмарало, растањити у правоугаоник, што тање, премазати остатком маслаца и увити тесто у ролат. Сећи ролат на делове широке око 3 цм. Шерпу, пречника 25 цм, дубине око 7–8 цм, добро намазати маслацем, у средину ставити претходно обликовану лопту, око лопте ређати претходно исечене комадиће ролата, остављајући помало места и поред лопте у средини и око ивице шерпе. Кад је све наређано, узети плетеницу и обавити око лопте да се благо наслања на ивице ролата. Сада узети тесто од брашна и густина, премесити га још једном и растањити што је тање могуће. Помоћу печата направити 5 писаница и изрезати их оштрим ножем. Тесто премазати жуманцетом умућеним са кашиком млека и потом стављати печате у облику крста, а од остатка теста може се правити било шта, књига, буренце, птичице, класје жита. Прекрити фолијом и поново оставити да нарасте око сат времена на топлом месту. Пећи 45–50 минута на 175 °С, или док благо не порумени. Колач је готов кад је за своју величину доста лаган. Ако колач почне више да румени одозго, прекрити га фолијом. Готов колач премазати парчетом маслаца и оставити око 5 минута у шерпи, а прекрити га кухињским папиром и чистом крпом.

врбас

за 12 особа

бобаљке и капушњике

1 л млека
1 кашика шећера
1 квасац
1 кг брашна
1 кашика соли
уље, млевени мак и шећер за
посипање (за бобаљке)
кисели купус (за капушњике)

Ставити млеко на тиху ватру и угрејати га са кашиком шећера. Скинути са ватре и додати квасац. Када квасац надође, додати око 1 кг брашна и кашику соли (со никада не треба ставити директно на квасац, јер се неће подићи). Када се тесто подигне, поделити га на две јуфке. Од прве јуфке направити бобаљке тако што се у плех који је намазан уљем и посут са доста брашна ређају куглице од теста. Куглице ређати густо, једну до друге, како би се приликом печења саставиле. После печења, бобаљке кидати (једну по једну), потопити у млаку воду, извадити и помешати са млевеним маком и шећером. Бобаљке се у води држе по жељи, у зависности од тога да ли желите да буду мекше или не. Иначе, код Русина је обичај да се девојке у тој води умију како би целе године биле лепе и румене. Од друге јуфке направити капушњике. Претходно пропржити кисели купус. Оставити да се охлади. Од теста направити лоптице. Напунити их купусом и развити оклагијом као мале палачинке и при томе водити рачуна да купус не испадне. Пржити их на мало уља. Ова јела спадају у традиционална јела русинске кухиње. Припремају се за Бадњи дан, уочи Бадње вечери и, наравно, посна су.

жабаљ

за 4 особе

бобаљке

За тесто:
500 г брашна
1 кашичица соли
1 кашичица шећера
20 г квасца
10 кашика уља
вода
За надев:
200 г млевеног мака
3 кашике меда
100 г шећера
200 мл воде

Сјединити све састојке са брашном. Замесити са надошлим квасцем и оставити на собној температури да тесто надође. Добро га умесити, па правити штапиће или куглице, посути их брашном да се не лепе приликом печења и ставити да се пеку. Печено тесто (ако су штапићи, треба их претходно изломити на комадиће) опрати млаком водом да се са њих скине брашно. Прокувати воду са шећером и медом па прелити бобаљке. На крају на све то сипати и мак и благо промешати. Бобаљке се спремају на Бадње вече као посно јело. По жељи се може додати више или мање шећера и меда.

за 12 особа

сармице за бадње вече

200 г црног лука
200 г празилука
250–300 г пиринча
3–4 киселе јабуке
3–4 кашике млевених ораха
1 шака сувог грожђа
со, бибер, суви биљни зачин
оригано
3,5 дл уља
главица киселог купуса

На 1 дл уља пропржити, да порумени, ситно сецкани лук, додати ситно сецкани празилук и још упржавати. У то сипати пиринач и још мало пржити, па додати јабуке сецкане на коцкице. Продинстати неколико минута, да се уједначи, па додати бибер, со, суви зачин, оригано, млевене орахе и суво грожђе. Скинути с ватре и овом масом, кад се прохлади, филовати сарме. Сарме правити што ситније (скинути суве делове са листова киселог купуса, па их преполовити, а ако су већи, исећи их на четвртине, па од њих савијати сармице). У сваку сармицу ставити по једну кашичицу фила, завити их и стискати руком да буду компактне. У шерпу прво на дно ставити лист купуса, па по њему поређати сармице и налити их топлом водом да огрезну. Кувати на тихој ватри. Кад вода уври, прелити са 2,5 дл уља и добро запећи у рерни.



за 8 особа

борндео

1 кг свињског меса (од вратног дела или трбушине)
1 кг зечетине (по могућству дивљи зец)
мало уља за динстање зечетине
2 л воде
10–15 кашика кукурузног брашна
бели лук и со по укусу

У 2 л воде кувати на веће комаде сечено свињско месо све док месо не омекша. Када је напола кувано, додати издинстано месо дивљег зеца без костију, па све кувати још пола сата. Додати со по укусу. Кад месо сасвим омекша, а вода уври тако да буде у равни са месом, додати бели лук и, уз стално мешање, сипати кукурузно брашно. Јело је готово кад се згусне, а на површини појави масноћа. Ово традиционално влашко јело спрема се за Божић.

пландиште

за 6 особа

роснице са сувим месом

4 јајета
15 кашика брашна
500 г сувог меса
5 кашика уља
1 кашичица млевене паприке
со

Умесити тесто од јаја, брашна и кашичице соли. Направити коре као за резанце за супу и оставити да се 3–4 дана осуше. Потом у 1,5 л воде кувати домаће суво месо. Кад месо омекша, извадити га, а течност од кувања сачувати. У тепсију сипати уље, поређати коре, сипати пола литра течности од кувања сувог меса, додати млевену паприку и посолити, па ставити у пећницу да течност проври, а коре набубре. Потом преко кора поређати исечено кувано суво месо и запећи двадесетак минута у пећници. Ово јело се прави на Ускрс или на Божић.

трстеник

за 6 особа

чесница за божић

3 јајета
1 пакетић квасца
500 мл млека
1 кг брашна
со
новчић

У мало млаког млека растопити квасац, додати два умућена јајета, посолити и мешати уз постепено додавање брашна и доливање преосталог млаког млека да се добије глатко тесто. Након што је тесто добро измешено, покрити га чистом крпом и оставити да нарасте. Чим почне да нараста, изручити га на даску за мешање и благо премесити. Тесто за чесницу не треба да нарасте потпуно. Обликовати чесницу као погачу и у њу убацили новчић (у зависности од краја у којем се спрема, у чесницу се још ставља комадић храста, зрно жита, пасуља, коцка шећера, зрно грожђа, дрвце од дрена, кашичица меда). Спустити чесницу у подмазан плех. Њену горњу површину ишарати убодима мале гранчице (први одсечени комад бадњака) и премазати целу површину размућеним јајетом. Пећи у пећници загрејаној на 200°C док чесница не добије тамнорумену боју. Чесница се ломи пре подне на Божић, дели се свим укућанима и онај од укућана коме припадне новчић биће те године срећан и имаће доста новца.

рума

за 16 особа

слатка чесница

500 г кора за питу
500 г млевених ораха
150 г сувог грожђа
шећер по укусу
мало меда за
премазивање
кисела вода
новчић

Подмазати плех, ставити 2 коре, посути орасима, са 2–3 кашике шећера и мало сувог грожђа. Преко тога попрскати са неколико кашика киселе воде и мало уља. Ређати тако док се не утроши сав материјал. Последњу кору прелити само киселом водом и са мало уља. Негде, у неки ћошак, ставити новчић (може и дукат). Пећи око пола сата на 250°C. Када се испече, извадити из шпорета и одмах, док је вруће, премазати медом.



бач

за 4 особе

ташци

1 кг брашна
1 јаје
1 кашичица соли
млака вода
600 г пекмеца од шљива
млевени ораси
250 г шећера

Замесити тесто од брашна, јајета, млаке воде и мало соли да буде средње тврдо, да се лепо развија. Разваљати га у велики круг. На половину кружног теста распоредити гомилице пекмеца. Прекрити другом половином теста и притиснути прстима око пекмеца. Исећи их радлом и ставити у кипућу воду да се скувају. Када испливају на површину, готови су. Брзо их треба уваљати у шећер и орахе и сложити у чинију. У шећер и орахе их треба уваљати док су још врући, јер се онда неће залепити један за други. Ташци се обавезно праве за Божић.



бач

за 12 особа

пупачке

1 квасац
500 мл млека
мало шећера
1 кг брашна
мало соли
250 г мака
250 г шећера
мало меда

Ставити квасац у млеко са шећером да надође. Брашно мало посолити, па додати квасац и са водом замесити глатко тесто. Оставити га да надође, па га изделити на лоптице и опет оставити да надође. Сваку лоптицу растањити у дугачке прутиће и поређати их у тепсију, мало размакнуте. Ножем засећи комадиће и опет их оставити да надођу у тепсији. Ставити их у рерну и испећи. Када се мало прохладе, искидати их на комаде и ставити у ванглицу. У шерпу ставити воду да ври и са тако врелом водом попарити тесто у ванглици. Поклопити их поклопцем да се мало притисну и преручити у цедило да се вишак воде оцеди. Измешати мак и шећер, па у чинију слагати наизменично мак и натопљено тесто, док се све не потроши. Преко свега прелити мало растопљеног меда. Пупачке се обавезно праве за Божић.

гаџин хан

за 8 особа

обредни хлеб за божић –колеђани

1 кг брашна
500 мл воде
1/2 коцке квасца
1 кашичица соли

Од свих састојака замесити тесто и оставити да надође. Надошло тесто поделити на 8 делова, растањити и развући на каишеве дужине 15 цм, прекрстити и завезати чвор. Ставити у подмазан плех оставити да нарасте и ставити да се пече око 30 минута. Овај хлеб се спрема за Божић, а даје се сутрадан, на други дан Божића, колеђанима.

бачка топола

за 8 особа

божићна бајгла с орасима

За тесто:

150 мл киселе павлаке

пола коцке квасца

1 јаје

500 г брашна

250 г маргарина

2 супене кашике шећера у праху

1 кашичица соли

1 јаје за премазивање

За надев:

200 г млевених ораха

200 г шећера у праху

50 мл млека

50 г рендане бундеве

1 кашичица мускатног орашчића

кесица ванил-шећера

Маргарин и брашно измрвити, додати шећер у праху и со. Павлака се користи за подизање квасца, уз додатак целог јајета. После 10 минута на ову смесу додати брашно и маргарин и умесити тесто. Поделити га на 4 дела, и сваки део упаковати у фолију. Тесто треба да одстоји у хладњаку све до припреме колача. Надев припремити на следећи начин: млеко загревати уз додатак ванил-шећера, шећера у праху и ораха. Овако припремљени надев треба охладити, па додати изрендану бундеву и изрендан мускатни орашчић. Тесто развити оклагијом, пунити надевом и савити у ролну. Ролне стављати у тепсију, намазати жуманцетом, а после и беланцетом. Површину избоцкати виљушком. Пећи на 180°C док се не постигне златножута боја.



краљево

за 20 особа

младенчићи

300 мл млаког млека

25 г квасца

4 кашике шећера

1 кашика уља

3 жуманцета

кора од лимуна

750 г брашна

400 г меда

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

жабари

за 10 особа

посни младенчићи

1 кг брашна

500 мл воде

коцка квасца

200 мл уља

1 ванил-шећер

3 кашичице шећера

3 прстохвата соли

кора од једног лимуна

200 г меда

200 г млевених ораха

40 цветића дрена

Замесити тесто и оставити да одстоји 30 минута. Премесити и оставити поново да настане. Раствањити кору на 1 цм дебљине, водити чашом младенчиће и провући их кроз млаку воду. Ређати у плех и у сваки забости по један цветић дрена. Пећи 30 минута на 180°C. Вруће премазати медом и посути орасима. Јело се спрема за празник Младенци, 22. марта.

шабац

за 12 особа

василица

350 мл млека или 350 мл воде

500 г брашна

1 кашичица соли

1/2 кашике масти

мало уља

Од састојака замесити меко тесто. Поделити га на две јуфке, па сваку јуфку растањити на око 2 цм дебљине. Тако растањене јуфке премазати умућеном машћу и оставити да одстоје око пола сата. Сваку јуфку развући (као питу) на столу. Попрскати развучено тесто уљем и пресавити са свих страна да се добије четвртасти облик. То исто урадити и са другом јуфком. Пећи василицу пола сата на 200°C. Једе се уместо хлеба. Василица је хлеб који се меси на Српску нову годину или Светог Василија.

рековац

за 6 особа

груваница

1 кг пројиног брашна

со

вода

око 1 кг сланине

3 кашике масти

Пројино брашно мало посолити и измешати са хладном водом да не буде много густо. Разлити у тепсију на загрејану маст. Преко теста наређати на парчиће исечену сланину. Пећи док се не створи лепа корица. Ово јело се спрема за Божић.



зрењанин

за 4 особе

василице са медом

300 мл млаке воде
200 г масти
40 г свежег квасца
око 800 г меког брашна
1 пуна кашичица соли
1 кашика шећера
200 мл меда

У млакој води измрвити квасац, додати кашику шећера и сачекати да се подигне. Брашно и маст додавати у ускисао квасац и лепо измесити. Када је готово, исећи на комаде и обликовати лоптице (јуфке). Од ове смесе добије се око пет василица, које треба оставити 20 минута да благо ускисну. Сваку посебно разваљати на дебљину пола центиметра, ставити у плех који се само мало поспе брашном. Тесто избости виљушком и сачекати само 10 минута, па се може пећи на 220°C. Печене василице мазати медом и јести док су топле.

шабац

за 3 особе

паскурице

За три паскурице:
250 мл воде или 250 мл млека
1 кашичица соли
1/2 коцке квасца
300–400 г брашна

Квасац растворити у води или млеку. Потом га додати у брашно и со, замесити меко тесто и оставити да нарасте. Поделити га у три јуфке, растањити на 1,5 цм дебљине и у средину утиснути славско слово. Пећи паскурице 20 минута на 200°C. Паскурице су врста малих хлепчића погача које се месе за верски празник Задушнице.

брус

за 10 особа

ускршњи колачи са јајима

1 кг брашна
пола квасца
мало соли
мало шећера
шољица млека
1 јаје
једно жуманце
воде по потреби да се замеси

У шољицу млаког млека ставити шећер, со и квасац. Кад квасац надође, додати брашно и јаје и замесити глатко тесто, додајући воду према потреби. Од надошлог теста направити 10 јуфкица. На сваку ставити поскурицу и ставити претходно опрано јаје које се шара и тако пече у рерни око пола сата на 130°C. Печени колачи са јајима деле се деци за Ускрс.

темерин

за 20 особа

руске палачинке

900 г пшеничног брашна
800 мл млека
1 квасац
25 г маслаца
100 г слатке павлаке за кување
2 јајета
2 кашичице шећера
1 кашичица соли
120 мл уља
400 г пекмеза од кајсија

Половину од укупне количине брашна помешати са квасцем, истопљеним маслацем и млеком и оставити да надође. Затим то измешати са преосталом количином брашна, додати со и два жуманцета умућена са шећером. На крају додати улупан снег од два беланцета и слатку павлаку за кување. Оставити да одстоји око 20 минута, при чему ће се количина увећати. Након тога пећи палачинке на тигању, на мало угрејаног уља. Филovati пекмезом. Руске палачинке се припремају за Масленице, дан праштања уочи почетка ускршњег поста код православаца.

димитровград

за 10 особа

великденски козунак

1 кг брашна
30–40 г квасца
6 јаја
200 мл уља (или топљене масти)
250 мл млека
300 г шећера
кора од пола лимуна
2 кесице ванил-шећера
1 кашичица соли

Просејати брашно и оставити га да одстоји на собној температури. Квасац растопити у 100 мл топлог млека, додати кашичицу шећера и кашичицу брашна и оставити да надође. Умутити јаја и шећер и додати преостало млеко, ванил-шећер и лимун. Кад квасац надође, сипати у посуду са брашном, додати смесу од јаја, шећера и соли. Замесити тесто и полако додавати уље или маст. Месити полако све док тесто не престане да се лепи за руке. Тесто вратити у посуду претходно посуту брашном, прекрити крпом и оставити на топлој месту да надође. Када тесто буде готово, натопити руке уљем, а затим га поделити на лопте и правити разне облике као за славски колач. У тесто се може додати суво грождје, ораси или пекмез, по жељи. Обликован колач ставити у посуду за печење која је претходно подмазана уљем и оставити да поново нарасте на топлој месту. Када тесто буде довољно нарасло, премазати га измућеним жуманцетом, посути кристал-шећером и пећи га у пећници на 150–180°C. Козунак пећи док не добије тамножуту боју. Овај традиционални славски колач се прави за Ускрс.

брус

за 20 особа

славско жито

500 г пшенице белије
500 г млевених ораха
500 г шећера
2 кесице ванил-шећера
3 кашике шећера у праху
1 кашичица цимета
1 кашичица орашчића
20 половина језгра ораха

Пшеницу добро опрати, налити водом и кувати око 3 сата на тихој ватри. Када се скува, процедити је, самлети на машини за месо, додати млевене орахе, шећер и зачине и обликовати на таци за служење. Посути прах-шећером, а од ораха направити на средини жита крст.

жабари

за 12 особа

колач за ускрс

1 кг брашна
1 коцка квасца
1 кашичица соли
400 мл воде
3 кашике уља
5 јаја

У брашно сипати надошли квасац, со, воду и уље и замесити као за хлеб. Оставити да надође око пола сата. Размесити тесто и поделити на 4 дела. Ставити делове један до другог у тепсију. У средину сваког дела ставити јаје. Тесто премазати размућеним јајетом и ставити да се пече. Време спремања је око 90 минута. Колач се меси за Ускрс, носи се кумовима и даје мушкој деци.





ништа без роштиља

Игром случаја, а можда то и није било случајно, на средини пута између западних и источних цивилизација и империја, сместио се Балкан, а са њим и Србија, у самом његовом центру. Преплитање и мешање Истока и Запада видљиво је и дан-данас, у свим порам друштва и живота. Тако је и у гастрономији Србије. Хорде разних освајача доносиле су са собом и своје обичаје везане за начине спремања и конзумирања хране, нове намирнице, биљне културе.

Многа јела су се одомаћила у овим крајевима и, прилагођена нашим потребама, опстала до данашњих дана. Тако је и обичај конзумирања млевеног меса (некада ситно сецканог) са обронака далеког Кавказа, преко Османлијског царства, дошао и до наших крајева. Дошао и одомаћио се, и под именом роштиљ постао синоним за српску кухињу, тако да је данас у свету познат као српски роштиљ.

Не постоји домаћинство у Србији које у данима одмора, у данима празновања и весеља не распали роштиљ. Нема кафане, ресторана у Србији који у својој понуди нема јела са роштиља, а роштиљ је и омиљена „брза храна“ по улицама и трговима градова Србије.

За добар роштиљ је, пре свега, потребна на посебан начин печена буковина, односно цепаница од буквог дрвета – ћумур. Мада изгледом подсећа на угал, ћумур је благо угљенисано дрво које дуго држи жар и док тиња, испушта карактеристичан, ароматичан дим. Управо овај дим даје посебну, несвакидашњу ноту српском роштиљу. Врхунац роштиљског ужитка је када се ћумур пали и зажурује сувим ластарима винове лозе који су остали после резидбе лозе. Кад утихне ватра, на жар се ставља пљосната метална решетка, са пречкама ширине око пола центиметра, па кад се решетка загреје и онако врела премаже сувом сланином (да се месо не би лепило), роштиљање може да почне.

Ћевапчићи

Сигурно најпознатији роштиљски производ од млевеног меса. Оригинални ћевапчићи се праве од јунећег меса, оног мало маснијег, део од врата, потрбушине, плећке или груди. Месо се меље два пута на најужој шајбни на машини за месо. Самлевено месо се посоли и остави да одлежи у фрижидеру 5–6 сати. Овако добијено месо зове се роштиљско месо. Пре стављања на роштиљ ћевапчићи, или ћевапи, премажу се уљем.

Кад је реч о роштиљском месу, по квалитету се посебно

издваја оно које се прави у Лесковцу и околини. У чему је тајна знају само лесковачки месари, а све је почело још крајем 18. века од чувеног роштиљ-мајстора – ћевапџије Бурета.

Ћевапчићи могу да се праве и од комбинације јунећег и свињског меса, од мешавине јунећег и овчијег, и само од овчијег млевеног меса. У ћевапчиће може да се додаје и ситно сецкани бели лук и (или) сецкана љута папричица. Ћевапчићи су обично дужине кажипрста и дебљине палца.



пљескавице

Ништа мање популаран производ од млевеног меса јесте пљескавица. Прави се од истог роштиљског меса као и ћевапчићи, али јој се додаје ситно сецкани црни лук и бибер. У стандардну *српску пљескавицу* додаје се још и ситно сецкана љута папричица или туцана љута паприка. У *турску пљескавицу* се додају још и сецкана сланина и качкавал, а врхунац је *турска пљескавица у скрами* – свињској марамизи. Пљескавица се обично прави од десет ћевапчића од којих се рукама направи кугла, па се длановима месо истањи у кружни облик дебљине палца.



ћулбастија

Одрезак од унутрашње, најмекше стране свињског бута – капка, дебљине прста јесте ћулбастија. Пече се као и вешалица.

свињске крменадле

Као и бела вешалица, пошто је од истог меса, и крменадле, обавезно са костима, краће се пеку да се не би пресушиле и постале тврде.

јагњеће крменадле

Веома популарне, брзо се спремају, јер је јагњеће месо младо и мекано. Пазити да се не препеку.

пилетина

Пилеће месо, као лагано и лако сварљиво, веома је популарно када се спрема на роштиљу. Обично се користи бело месо без коже, које не сме да се препече. Омиљен је и батак са карбатаком са којег се скине кост, док кожа остаје, али сигурно највеће уживање је у пилећим крилцима.

ражњић са кобасицом

Овај, пре свега војвођански специјалитет познат је и као ловачки доручак. На дрвени штап треба ставити комад димљене сланине, па уздуж пробити продимљену кобасицу, а на врху поново комад сланине и спустити на роштиљ.



џигерице и цревца

Од изнутрица, на роштиљу се најчешће користе јетре – џигерице од пилетине, телетине и ређе свињетине. Пилећа џигерица се пече кратко, а често се пече и увијена у продимљену сланину. Телећа џигерица, као и свињска, такође не сме да се препече и служи се уз пржени црни лук.

Дебела свињска црева се добро оперу, прокувају да би омекшала и тада пеку. Још су боља ако се претходно кратко одиме – димљена свињска цревца.

роштиљске кобасице

Углавном се праве од мешавине ситно сецканог јунећег и свињског меса, уз додатак млевене и љуте туцане паприке, соли, бибера и понегде сецканог белог лука стављеног у танка свињска црева. Подједнако су добре и кад се користе у свежем стању и када су кратко димљене. Пеку се краће од меса.

риба

Од рибе се на роштиљу најчешће пече пастрмка, а потом одресци од шарана, амура или сома. Риба мора да буде сува и науљена, а роштиљ благо врућ иначе ће се лепити и окреће се само једном. Посебан је доживљај када се на роштиљ стави одрезак димљеног шарана.

Спремање меса на роштиљу отвара многе могућности у комбиновању врста меса, меса и поврћа, самог поврћа, као и рибе. Из ових разлога, као и због начина припреме који се одвија у друштву и у дружењу, разговору и песми, роштиљање је веома популарно не само у Србији. И процес обраде меса је брз и кратак, није много захтеван. Ипак, кад је роштиљ у питању, треба поштовати два правила. Прво – док се пече, месо се мора често окретати с једне на другу страну, да би изнутра остало сочно. Друго правило каже да се роштиљ мора јести док је врућ, јер као такав је онај прави. Кад се охлади, треба јести нешто друго, јер кажу, само је сарма добра кад се подгреје.

димљена вешалица

Краљица међу вешалицама јесте димљена вешалица. Свињско месо од бута, али понајбоље од врата, краће време се дими на буковом диму док не добије лепу боју, па се, пошто је већ полуготово, краће пече на роштиљу.

свињски врат

Одрезак од свињског врата, због веома повољног односа меса и масноћа, сечен на дебљину прста, у последње време је веома омиљен.

димљена ребра

Свињска ребра се прво диме као и димљена вешалица, па се пеку на роштиљу. Могу и да се прво кратко обаре у води да би била сочнија, па да се потом испеку на роштиљу.



розбратна

Јунећа крменадла – розбратна мора да одлежи у уљу бар два дана, уз повремено окретање. Кост се не скида, а пече се на јакој ватри кратко, да у средини остане розе боје.

лесковачки уштипак

Роштиљско месо се добро промеша са сланином сеченом на коцке и тврдим качкавалем. Дода се љута туцана паприка и ситно сецкан бели лук. Прстима се (уштинe) вади месо величине већег ораха, премаже уљем и пече на роштиљу.

ражњићи

Ражњићи, такође веома популарно јело, не праве се од млевеног меса, већ најчешће од маснијег свињског меса сеченог на средње комаде, обично 3 x 3 цм. Месо се наниже на дрвени штапић или металну жицу, посолити и пече, прво на јакој, а онда на слабијој ватри. Месо може да се ређа и наизменично са поврћем, црним луком, паприком и др., где је поврће исте величине као и месо. Ражњићи се праве и од јагњећег меса или комбинацијом разних врста меса.

бела вешалица

Неспоран је наш допринос светском роштиљу, а и гастрономији уопште, јер се нигде у свету не користи овај облик сечења меса. Када се са свињске крменадле скине кост, добија се каре, а када се каре сече уздужно на дебљину прста, добијају се дугачки одресци – беле вешалице. Пошто је реч о чистом месу без масноће – кртини, беле вешалице се краће пеку на јакој ватри, док споља не добију лепу боју, а да изнутра остану сочне. Када се беле вешалице прелију прженим сецканим црним луком, добијају се – гурманске вешалице, а ако се ставе у умак од кратко прженог сецканог белог лука у уљу са додатком млевене и љуте туцане паприке, добијају се лесковачке вешалице.

A close-up photograph of a herb plant, likely basil, showing clusters of small white and purple flowers and green, serrated leaves. The background is a soft, out-of-focus green. A semi-transparent yellow banner is positioned in the lower-left quadrant, containing the text "зачинско биље".

зачинско биље

Положај наше земље, на тремеђи средње, источне и јужне Европе, умерена континентална клима са благим утицајем Средоземља, омогућавају да биљни свет буде изузетно богат и разноврстан. На подручју Србије укрштају се биљне регије – евросибирска у средишњем делу Србије, алпско-нордијска у планинским подручјима и иранско-каспијска у источном делу земље. У овако богатој флори расте и велики број зачинских биљака које се, у већој или мањој мери, користе у српској кухињи.

По многим, примена зачинског биља, којег има у изобиљу по нашим планинама и шумама, ливадама и пашњацима, поред река и језера, била је у знатној мери присутнија у средњовековној Србији и тадашњој исхрани него што је то у данашњој кухињи.

Последњих година поново је све присутнија употреба зачинских биљака, како гајених, тако и самониклих.

першун

Најприсутнији зачин у јелима нашег поднебља. Користи се и корен и лист биљке, мада више лист. Карактеристичне ароме и свежег изгледа, листови се додају у готово сва јела од поврћа, меса и рибе, исецкани, на самом крају припремања јела. Лист першуна користи се у свежем стању, јер сушењем губи своје карактеристике. Корен се користи углавном код спремања супа и чорби.

мирођија

Тамнозелена боја и карактеристичан изглед листова чине овај зачин лако препознатљивим. Тек када се листови исецкају, ослобађају се несвакидашњи мириси и посебан укус. Додаје се пред крај кувања јела, махом јела од поврћа, потом супа и чорби, као и јелима од меса и за спремање умака. Користи се само лист у свежем стању који се не суши, већ се може замрзнути као свеж и касније користити. Семе се користи код спремања туршије.

нана

Мада се од ње спрема један од најомиљенијих чајева у Србији, због њеног лековитог својства, нана је истовремено и један од најстаријих зачина на овом подручју. Лист нане је карактеристично издужен и наборан, оштрог, пријатног укуса и мириса. Ређе се употребљава у свежем стању, чешће као сушена (сушењем не губи своја својства) код припреме јела од махунарки, меса и рибе.

хајдучка трава

Доста је распрострањена у нашој земљи и лако се препознаје по карактеристичним перасто исцепканим листовима. Листови су тамнозелене боје и веома ароматични. Могу се употребљавати као свежи и као сушени. Користе се у припремању супа и чорби, јела од меса и поврћа и разних умака.

целер

Специфичне ароме, изузетно хранљив, целер је после першуна најприсутнији зачин у европској кухињи. Како се у Србији углавном производи целер коренаш, у тој мери се користе и лист и корен. Лист се углавном користи исецкан у свежем стању, мада и кад се осуши, не губи много од својих својстава. Корен се најчешће користи, као и першунов корен, у свежем стању, у спремању супа и чорби, гулаша, јела од поврћа, меса, дивљачи, али и као салата.

босиљак

Један од најстаријих и најцењенијих зачина, води порекло из Индије. Веома је популаран и данас јер су листови биљке, цепкани, не сецкани, непревазиђеног укуса и мириса. Најчешће се користи као свеж у салатима, али је пожељан и у свим јелима од поврћа или меса. Листови босиљка се углавном користе свежи, али и као сушени задржавају свој посебан мирис.

мајчина душица

Као један од најпопуларнијих светских зачина и зачина средњовековне Србије, мајчина душица је присутна и у српској кухињи. Посебног, нежног мириса користи се у свежем стању у припреми умака, супа, чорби, јела од поврћа, меса и рибе. Кад се осуши, добија израженији мирис налик на оригано, али наглашеније ароме и укуса.

чубар

Иако је присутан у скоро свим деловима Србије, највише га има у југоисточним деловима земље. Чубар се од најстаријих времена, па све до данас, цени као једна од изузетних зачинских биљака. Посебно је изражен мирис етеричних уља кад се листови биљке осуше. Користи се у свежем и осушеном стању, код припремања супа и чорби, јела од поврћа и меса и сухомеснатих производа.

жалфија

Лако је препознатљива по својим издуженим листовима, прекривеним ситним длацицама. Укус јој је оштар и благо горак, али изузетно ароматичан. Чешће се употребљава у свежем облику, мада може и као сушена, а користи се у припреми јела од меса, рибе и кобасица. Не треба претеривати у количинама због опорог укуса.

селен

Познат и под именом дивљи целер, селен је далеки предак гајеног целера. Један је од најстаријих зачина. Користи се само лист, који како изгледом, тако и укусом, подсећа на целер, па се и примењује код истих јела као и целер.

млевена паприка

Иако, можда, не припада овом низу, млевену паприку или, како се код нас обично каже, алеву паприку (по произвођачу који је први почео да је производи код нас), обавезно морамо поменути. Ово је неизоставни додаток многим јелима и најзаступљенији је зачин од свих поменутих. Млевена паприка, пре свега, даје боју јелу, а ништа мање није значајан ни карактеристичан укус. Прави се од посебних сорти паприке, које су обавезно црвене боје. Паприке се суше на сунцу и ветру, очисте од петелки и семена и потом мелу. На исти начин се производи и љута туцана паприка. Прави се од посебних сорти љуте паприке којих има више врста – од благо љутих до изузетно љутих. Обично се дробе, односно туца у авану (можда може и да се самеље), па отуда и име, али и да би се лакше разликовала од обичне млене паприке.

Овом приликом су поменуте зачинске биљке које се најчешће могу наћи у употреби приликом спремања јела у нашој земљи. Док се першун, целер, мирођија, босиљак, рузмарин и нана организовано производе и гаје по српским баштама, остале зачинске биљке су самоникле. Број самониклих зачинских биљака је, наравно, много већи, али је ређи у свакодневној употреби. Користе се још увек у сеоским домаћинствима, код старих домаћица, које су њихову употребу наследиле од својих предака.

рузмарин

Ова средоземна грмаста биљка среће се и у нашим крајевима, а веома успешно се и гаји. Специфични игличасти листови препуни су етеричних уља, посебног мириса и наглашеног оштрог укуса. Користе се листови, свежи или осушени, као зачин за месо, посебно дивљач и рибу, као и за умаке.

матичњак

Омиљена биљка међу пчеларима, матичњак је некада био веома цењена зачинска биљка због свог интензивног мириса на лимун. Пореклом са Блиског истока, пренета је у наше крајеве, па се може наћи у многим двориштима. Лист се најчешће користи као свеж, јер је богат витамином Це, код припреме супа и чорби, јела од дивљачи, меса и рибе, али и за колаче, као замена за лимун.





о вину и ракији



Иричати о вину, овом божанском пићу, јер га је Бог створио за људе, сувишно је, у вину треба уживати. Вероватно има разлога због којих је и Србија, са својим брежуљцима, падињама и чукама, богом дана за производњу винове лозе и, наравно, вина. Винова лоза се на подручју данашње Србије гаји вековима, па, пролазећи кроз разне периоде историје, можемо увидети колико су далеки корени и производња вина. Али вино нису пили само цареви, краљеви и кнезови, већ и обичан народ, па је зато вино веома цењено у овим крајевима, а сама производња вина одише неком мистиком, историјом и љубављу.

Ретке су земље у свету којима је природа подарила готово оптималне услове за гајење винове лозе. Климатски услови, велики број сунчаних дана, повољан распоред падавина, карактеристична конфигурација терена, омогућавају да се у Србији подједнако успешно могу гајити и беле и црне сорте грожђа, што је одлика малог броја земаља у свету.

Виноградарство и винарство у Србији у последњих двадесет година доживљавају праву експанзију. Неколицина упорних и вредних ентузијаста практично је препородила домаћу производњу вина, и допринела да се данас српска вина сматрају за једна од најбољих у свету, а број хектара под виновом лозом из године у годину се повећава.

Може се рећи да је производња вина тренутно најорганизованија пољопривредна грана у Србији, са доказаним континуитетом квалитета, из године у годину. Управо су квалитет и сталност издвојили неколико региона који се сматрају винарским бисерима Србије. Поново цвета жупско виногорје у околини

Александровца, опленачко око Тополе, смедеревско, неготинско и књажевачко. А на северу земље се шире виногради у околини Вршца, на падињама Фрушке горе и око Суботице и Палићког језера. Из ових винарија долази вино врхунског квалитета са географским пореклом. Подједнако су заступљена и бела и розе и црвена вина, односно црна вина, како се у Србији обично каже за црвена вина. Прави се и суварак, вино од касне бербе са повећаним садржајем шећера, затим пенушава вина, налик шампањцу, и надалеко познати бермет – јако црно (црвено) вино са лековитим травама, које је прославило Сремске Карловце.

Осим група висококвалитетних вина, значајна је и производња стоних вина, која су у Србији веома популарна. Ова вина се најчешће пију помешана са сода-водом или минералном газираним водом, као чувени шприцер. Вино, бело или розе, односно ружица, меша се са сода-водом углавном у односу пола-пола.

У Србији се махом гаје стране сорте винове лозе, углавном због захтева тржишта, али је важно напоменути да су се задржале и аутохтоне српске сорте винове лозе. Тако се од белих сорти гаје смедеревка, багринка, жупљанка, неопланта, тамјаника, племенка, а од црних сорти прокупац, црна тамјаника, тробус.

Вино се, као и ракија, пије тако што се куцне пуним чашама, гледа се у очи и наздравља поздравом – живели!

Има много ствари по којима је Србија, као релативно мала земља, позната у свету. Њена бурна историја, богат допринос ширењу хришћанства, бројни умни људи из разних области науке, из културе, вредни и узорни спортисти, културни споменици од праисторије, преко Римског царства, српске средњовековне културе која је за собом оставила изузетно вредне цркве и манастире, до споменика из борбе против фашизма.

Али по чему страни гости памте Србију? Понајвише по гостољубивости њених људи и по малим знацима пажње. Одвајкада се гост, путник намерник, дочекивао с медом или слатким од воћа, и ракијом. И тај први тренутак остаје у сећању и – ракија.

Најомиљенија и најпознатија ракија из Србије свакако је ракија од шљива – шљивовица, позната и као српска шљивовица. Производи се у готово сваком српском сеоском домаћинству, где се паљење ватре испод казана сматра посебним догађајем.

Веома је занимљива чињеница да се, не само у суседству, већ нигде у свету не прави ракија од шљива са тако добрим карактеристикама и изразитим квалитетом. За то, поред климатских фактора, треба захвалити сорти шљиве – пожегачи, доминантној у нашим шљивицима. Неколико рејона се посебно издваја у производњи добре шљивовице, пре свих западна Србија, Шумадија и јужна Србија.

Поред шљивовице, Србија је позната и по производњи ракије од винове лозе – лозоваче. Што је грожђе квалитетније, и сама лозовача је бољег квалитета, нарочито ако се користе мускатне сорте грожђа. Поред лозоваче, од винове лозе се производи и ракија комовица, која се прави од петељи и кожице грожђа преосталих после цеђења бобица. Карактеристичног је укуса и нешто лошијег квалитета од лозоваче. Лозовача се прави у подручјима где се гаји винова лоза, пре свега у источној Србији и Шумадији.

Када се говори о ракијама од винове лозе, неопходно је поменути једно од најпопуларнијих алкохолних пића у Србији – вињак. Вињак се прави дестилацијом вина, где дестилат, када одлежи у храстовој буради, добија карактеристичан укус и посебну рубин боју. Најчешће, вињак се држи у храстовој буради три године, али је најбољи онај који се точи после пет година одлежаних у буради, чувени вињак 5 – петица.

Крајем прошлог века на северу земље почела је да се, у великој количини, производи ракија од кајсија – кајсијевача. Ова изузетно популарна и веома квалитетна ракија у Србију је дошла из Мађарске, али се њена производња, а и конзумација, проширила на целу земљу.

Некако у исто време, у јужним крајевима Србије развила се производња ракије од крушача – крушковаче. И ова ракија, слично ракији од кајсија, захваљујући карактеристичној ароми и квалитету, постала је једна од најомиљенијих ракија. Најбоља кајсијевача се производи у Војводини, а крушковача у јужној и западној Србији. Нешто мање популарна, али врло квалитетна, јесте и ракија која се производи од јабуке – јабуковача.

Неко би помислио да је ово крај приче о српским ракијама, а ми бисмо рекли да је ово тек почетак. После успеха кајсијеваче и крушковаче, почела је права експанзија производње воћних ракија. Некада се правила само за сопствене потребе и за пријатеље, а

данас се масовно производи. Убрзо се издвојила ракија од дуње – дуњевача, која се истиче посебним укусом и благом аромом. Прво се појавила у Војводини, а сада се прави у целој земљи. А онда су до изражаја дошле машта и способност наших људи, па је поред познате ракије од вишања – вишњеваче, која је подједнако добра и на северу и на југу земље, почела ниска без краја. Ракија од бресака – бресковача, од нектарина – нектаринка, па позната стара ракија од дуда – дудовача или дудара, од дрењина – дреновача, па ракија од мушмула – мушмулка и лубенице – бостанка. Због свог незаборавног укуса, посебно се издвајају ракије од малине – малиновача, од купине – купиновача и боровнице – боровњача, које се праве у западној Србији.

Наравно, када се прича о ракијама, треба напоменути ракије траварице, које се на бази лозоваче или шљивовице производе уз додаток лековитих трава, пре свега мајчине душице, жалфије и пелина. Такође, једна од најпознатијих српских траварица јесте она која се прави од плода клеке – клековача, а ништа мање позната јесте траварица од корена линцуре.

Ту су и чувени ликери, ракија са медом – медовача, вишњама – ликер вишњеваче, ликери од малине и дрењине и ракија са младим орасима – ораховача.

Прича о ракијама из Србије дуга је и непресушна, као што су непресушне идеје, пре свега српског сељака, који је умео да искористи оно што му поднебље и природа дају.



CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

338.57:351.824.11
641.5(083.12)

ЗАГОРАЦ, Дејан, 1965-

Гастрономски водич кроз градове и општине
Србије / [Дејан Загорац и Слободан Марјановић
; фотографије Братислав Костић]. - 1. изд. -
Београд : #Стална конференција градова и
општина - #Савез градова и општина Србије,
2013 (Београд : Публикум). - 323 стр. :
фотогр. ; 25 cm

Подаци о ауторима преузети из колофона. -
Тираж 1.000.

ISBN 978-86-88459-25-9

1. Марјановић, Слободан, 1958- [аутор]
а) Народна јела - Србија б) Куварски
рецепти

COBISS.SR-ID 202910988

Коришћени фонтови
Ниоки БГ
Платан БГ