

СРБИЈА
Доживи!

ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
СРБИЈЕ

ВОДИЧ

СРБИЈА ЗА СТОЛОМ



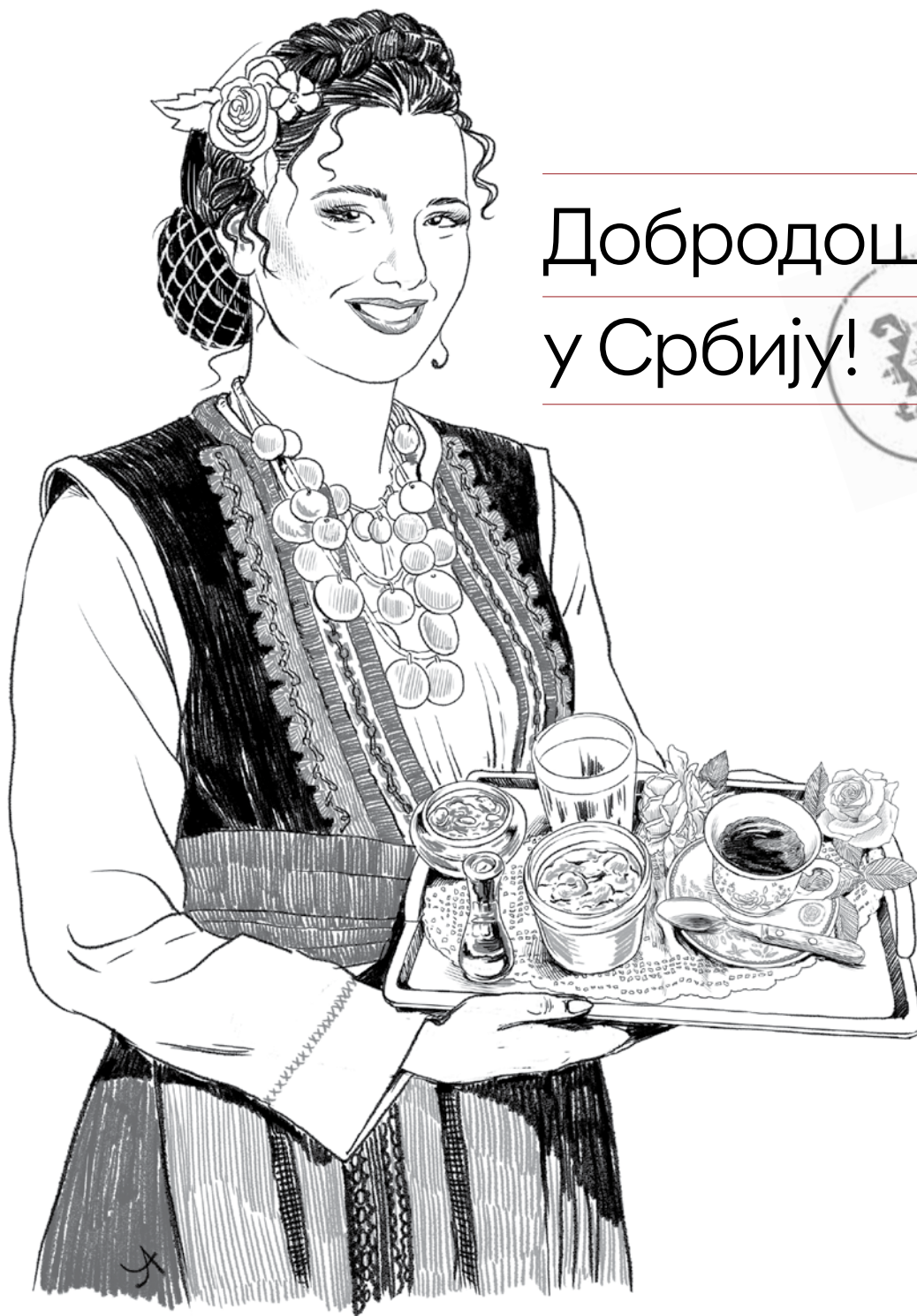
кроз гастрономско наслеђе

est. 2025



БЕСПЛАТАН ПРИМЕРАК

www.srbija.travel





УВОД

Долине прекривене зеленом свилом мирисних трава. Извезене љупким цватом жалфије, хајдучке траве, млечике и различка. Сунчева светлост се као нимфа весело купа у сребрнастој, хладној води безбројних река и речица. Над мрким горјем орао раширио своја величанствена крила док га нежни ветар носи преко бескрајних небеса.

Под старом липом која памти сватове са давно пожутелих слика, насмејана домаћица изнела „свето тројство“ српске добродошлице: слатко од

злаћаних шљива пуњених језгром младих ораха, домаћу кафу црну као ноћ без месечине, и ракију жуту као дукат. За њом, у везеној белој кошуљи, ступа млађа кћи нудећи још врућу погачу украшену плетеницама и цветићима од теста.

И док размишљате да ли је пристојно да узмете још једну сочну шљиву из слатка, огласиће се домаћин, подижући чашицу оне дукат-ракије, да вам наздрави и да вас поздрави: „Добро дошли у Србију!“



Фотографија на насловној страни:
Печење хлеба у зиданој пећи

С А Д Р Ж А Ј

I	СРБИЈА ЗЕМЉА ИЗОБИЉА	06	II	ОБЕДОВАЊЕ У КУЋИ НА ДРУМУ	26
	<i>Тло, клима, намирнице</i>			<i>Кратка историја гастрономског искуства Србије</i>	
	ЖИТАРИЦЕ	08			
	<i>Краљица златних поља и њена свита</i>				
	МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ	10	III	СЛИКОМ И КАШИКОМ ПО	30
	<i>Вековна чаролија сира и кајмака</i>			ГАСТРО РЕГИОНИМА СРБИЈЕ	
	МЕСО И ДИВЉАЧ	12		НА СЕВЕРУ СРБИЈЕ	32
	<i>Од владарске гозбе до брзе хране</i>			<i>Фантастична гастрономска икебана</i>	
	РИБА	14		НА ЗАПАДУ СРБИЈЕ	34
	<i>Благо река и језера</i>			<i>Гозба с укусом пршуте и кајмака</i>	
	ПОВРЋЕ	16		НА ЈУГУ СРБИЈЕ	36
	<i>Башта заносних боја и укуса</i>			<i>Царство роштиља и ајвара</i>	
	ВОЋЕ	18		НА ИСТОКУ СРБИЈЕ	38
	<i>Плодови рајског воћњака</i>			<i>Магија качкаваља и пеглане кобасице</i>	
	МЕД	20		У ЦЕНТРАЛНОЈ СРБИЈИ	40
	<i>Божански нектар цветних предела</i>			<i>Светковина најбољег печења</i>	
	ГЉИВЕ	22		У ПРЕСТОНИЦИ, У БЕОГРАДУ	42
	<i>Раскошни дарови природе</i>			<i>Врх кулинарско-хедонистичке пирамиде</i>	
	САМОНИКЛО И ЈЕСТИВО БИЉЕ	24			
	<i>Чудесни дивљи врт</i>				



IV	СРБИЈА НА ТАЊИРУ	44	VI	12 СПЕЦИЈАЛИТЕТА КОЈЕ МОРАТЕ ПРОБАТИ	56
	<i>Мали преглед јеловника на српски начин</i>				
	ХЛЕБ И ТЕСТО	46			
	МЕЗЕ				
	ПРЕДЈЕЛО	47	VII	<i>Michelin Guide и Gault&Millau у Србији</i>	62
	СУПЕ И ЧОРБЕ				
	ГЛАВНО ЈЕЛО	48			
	РОШТИЉ				
	ПОСЛАСТИЦЕ	49			
V	СРБИЈА ЗА СТОЛОМ И ОКО ЊЕГА	50			
	<i>Простори гастрономске традиције</i>				
	У КАФАНИ	52			
	<i>Школа живота у којој се добро једе</i>				
	У РЕСТОРАНУ	53			
	<i>Од традиције до високе кухиње</i>				
	БРЗА ХРАНА	54			
	<i>Заводљиво грицкање у ходу</i>				
	ФЕСТИВАЛИ, САЈМОВИ И ВАШАРИ	55			
	<i>Банкет под отвореним небом</i>				

С Р Б И Ј А
З Е М Љ А
И З О Б И Љ А



Мно, кшма, намирнице



Исхрана у Србији је плод аутентичне интеракције тла, климе, природе и човека. На овој слици узајамно условљених елемената, гастрономија је врхунска културна пракса у којој човек настоји да креира хармонију између датог и могућег. Храна тако од средства неопходног за преживљавање постаје основа уметности живљења, где сваки залагај приповеда о тлу, клими, природи и људској креативности.

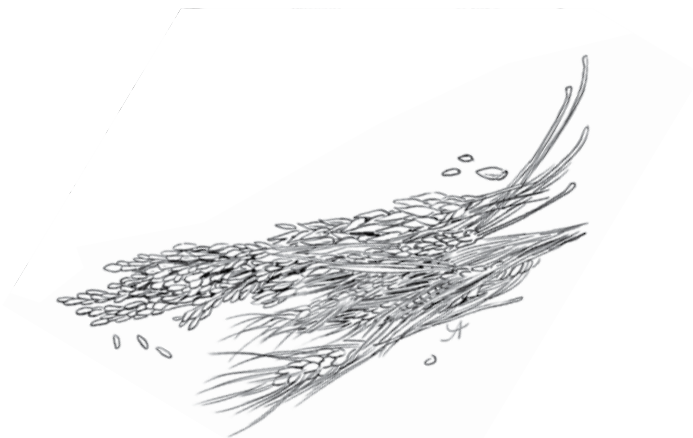
Смештена на Балканском полуострву, на раскрсници путева који повезују централну и западну Европу са југом и Средоземљем, територија Србије обухвата готово 90.000 квадратних километара – од Панонске равнице на северу, преко планинских венаца на западу и истоку, до речних долина у средишту. Спој изузетно плодног тла и умерене континенталне с елементима планинске климе, ствара идеалне услове за узгој врхунских пољопривредних култура, па самим тим и за разнолику и богату исхрану.

„И ова земља, не само да сличи оној обећаној (што) точи мед и млеко, но као да је у себе примила и везала четири времена и ваздух, и из себе их даје осталима”“, писао је о Србији почетком 15. века бугарски књижевник и преводилац, Константин Филозоф, високи дужносник на српском двору, повереник и биограф деспота Стефана Лазаревића. Шест векова касније тај опис је и даље веродостојан.

Богатство природних ресурса у споју са кулинарским умећем и љубављу према храни, обликује карактеристичну културу исхране Србије засновану на фузији традиционалног и модерног, локалног и интернационалног. Међународно препозната, јела са српске трпезе представљају један од најукуснијих садржаја у великом јеловнику европске гастрономије.

ЖИТАРИЦЕ

КРАЉИЦА
ЗЛАТНИХ ПОЉА И
ЊЕНА СВИТА



Стара српска изрека каже да где има хлеба биће и уз хлеба, јасно стављајући на знање да је пшеница, краљица златних поља, кључна житарица на овом тлу. Данас на српском столу доминирају хлебови, пите, теста, пецива и колачи од белог пшеничног брашна, али и даље се радо једе проја – хлеб од кукурузног брашна, као и пројара. Нешто ређе се користе интегрално пшенично, ражено и просено брашно. У Србији се такође гаје хељда, овас и јечам.

Истинска револуција се у српској исхрани догодила у време Османлија када је на овај простор стигло „турско жито“, односно кукуруз. Проја и качамак, каша од кукурузног брашна, у споју са српским сиром и кајмак створили су јединствену фузију укуса. Османлијама се, такође, може захвалити и за пиринач, који се у Србији најчешће користи за припрему сарме и пуњене паприке, а ређе као самостална намирница.

Раскошно украшен округли хлеб од белог брашна од памтивека се назива колач, и представља симбол вере, дар божанском, залог завета и пружену руку искрене добродошлице.

→

- 01 Хељда
- 02 Кукуруз
- 03 Жетелац у пољу



03



I

ПОГАЧА

МАЈКА
СВИХ
ХЛЕБОВА



Погача је у
Србији најстарији
и најомиљенији
хлеб

Равна, округла, танана, нешто дебља од оријенталних пита-хлебова, погача је у прошлости најчешће печена директно у жару или црепуљи – округлој, рустичној посуди од глине. Лепа док је врућа, а још слађа хладна, често је некада уз црни лук и сир била главна храна. А кад има чорбе да се у њу удуби или тазе врцаног ливадског меда, ето гозбе!



МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

ВЕКОВНА
ЧАРОЛИЈА СИРА
И КАЈМАКА

Србија је још у средњем веку била позната по изузетном квалитету млечних производа и сирења, односно киселог млека и масла – једне врсте путера, којима је снабдевала богате градове на јадранском приморју. О изванредном српском сиру, маслу и млеку приповеда хроничар крсташких ратова Виљем Тирски, на путу кроз државу великих жупана 1168. године. Посебно су се у то време истицали сиреви из Старог Влаха, простора који обухвата западне и југозападне области Србије с планинским масивима Златибора, Златара и Голије. Сматрани су на приморју толико квалитетним да се њима могло плаћати уместо новцем.

По квалитету, такође, ни најмање не заостају сир и млечни производи с истока Србије, са Старе планине и из Хомоља, а Пирот се с правом дичи својим квалитетним качкаваљем и ђубеком, који често пореде с италијанском моцарелом. Сомбор, тај драгуљ Бачке, такође је у прошлости производио првокласни, пуномасни овчији сир, а данас је познат по сиру типа фета од крављег млека.

Последњих година, а под снажним утицајем глобалних гастрономских трендова и у Србији се појављују сиреви у комбинацији са зачинима, орашастим воћем и ароматичним уљима. Ипак, сјеничка кисела паприка пуњена павлаком остаје и даље један од најоригиналнијих и најкуснијих домаћих производа.



II

КАЈМАК

НЕОДОЉИВИ
УКУС
СРБИЈЕ

Кајмак – fine корице млечне масноће скинуте с преврелог, охлађеног крављег млека, пажљиво сложене и усољене на посебан начин – једна је од најпрепознатљивијих гастрономских легитимација Србије. Најбољи потиче са запада и југозапада Србије, посебно из Ужица, Чачка и Краљева. Млад и потпуно неслан, или одстајао, слан и боје ћилибара, лаган од пролећне или млечан, густ од јесење и зимске испаше, кајмак је дословце она чаролија која покреће на вечно памћење српске трпезе. Да ли обилно стављен међу издашне коре гибанице или раскошне пројаре с пуно сира и јаја, или пак додат да појача арому бораније или сатараша, као подлога врућим ћевапима или као укусно срце комплет-лепиње – кајмак је неодољив и незаменљив! С њим све постаје поезија – од комада вруће погаче, преко качамака од белог кукурузног брашна до једноставне посластице од младог кајмака и меда.

→

- 01 Домаћа краткорогог крива буша
- 02 Разливање млека
- 03 Сечење белог сира
- 04 Котур пиротског качкаваља
- 05 Формирање кајмака на површини млека

МЕСО И ДИВЉАЧ

ОД ВЛАДАРСКЕ ГОЗБЕ ДО БРЗЕ ХРАНЕ

Месо је у Србији најважнија храна – темељ културе исхране кроз историју, али и велика гастрономска авантура за сваког посетиоца решеног да упозна тајне српске трпезе. Српа, зец, јаребица, фазан и планински голуб, а ређе дивља свиња, нису у прошлости били реткост на отменим гозбама српских владара. Иако и данас српске шуме обилују дивљачи, она се врло ретко нађе на тањиру. Кључни извор животињских протеина у српској исхрани током векова долази превасходно од овце, свиње и говеда из домаћег узгоја.

Планински предели се с правом диче првокласним овчијим и јагњећим месом, те телетином и јунетином. Сувомеснати производи од овчијег, говеђег, али и свињског меса из ових регија, као што су пршута, стеља и пастрма представљају праве делиције. Нижи предели су познати по одличном свињском печењу с ражња – својеврсном гастрономском култу Србије, које се најчешће спрема за славља, светковине, породичне празнике и вашаре. Равница, с нагласком на Војводину, производи пикантни кулен, шварглу, кобасице и хрскаве чварке од

свињског меса, неретко и од висококвалитетне мангулице без чијег меса нема високе кухиње. Тешко би ту било одлучити шта је боље!

Живинско месо, такође, игра важну улогу у исхрани. Добру, јаку домаћу супу која по српском уверењу и „из мртвих може да дигне“, немогуће је замислити без дебеле коке, док ћурка има апсолутну предност кад је реч о подварку. Војвођани штошта укусно умеју да зготове и од морке, патке и гуске, а паштета од цигерице гусана товљеног младим орасима и овде је специјалитет достојан царске софре.



→
Овца



→
Говече



III РОШТИЉ

КРАЉ
ГУРМАНСКЕ
АВАНТУРЕ

Одабир и припрема меса за роштиљ у Србији се сматра правом науком у којој су и даље суверени мајстори из Лесковца. Питање је престижа ко је већи стручњак да одабере вешалице, кобасице и кртину за ражњиће. Ко уме боље да припреми смесу за ћевапчиће и плескавице, а ко пак има оригиналнији рецепт за пац у коме ће одлежати свињски врат. Роштиљ је неодољив од камповања у природи, пикника и првомајских празника. У традиционалним кафанама је и даље круна сваког јеловника, али и повод за непрестано такмичење међу угоститељима ко ће смислити нову и бољу комбинацију меса и других састојака за роштиљ. Он је, с посебним акцентом на плескавице, кобасице и сланиницу, окосница аутентичног *fast fooda* Србије.

→

- 01 Плескавица са кајмаком
- 02 Сувомеснати производи од мангулице
- 03 Детаљ из сушаре за месо

РИБА



Пећарош код
Голубачке тврђаве

Бројна језера, извори, речице и реке на српску трпезу доносе разноврсну рибу. Од надалеко тражене, изузетно укусне дебеле рибе дунавске, односно моруне и јесетре, о којима крајем 13. века приповеда Теодор Метохит, изасланик византијског цара на двору српског краља Милутина Немањића, па до сома, шарана, смуђа, кечиге и пастрмке којима обилују три српске Мораве (Јужна, Западна и Велика), Дрина, Сава, Тамиш, Тиса, Тимок и друге реке.

БЛАГО РЕКА И ЈЕЗЕРА

Иако је слатководна локална риба често на трпези Србије, важно је у контексту културе исхране истаћи да је она нарочито важна за православно становништво због вишенедељних постова и посних крсних слава – прослављања породичног празника светитеља заштитника. Риба тада представља главни извор протеина, али и посебан деликатес. Ваља узгред напоменути да је у прошлости, све до градње хидроцентрала на Дунаву у другој половини 20. века, Србија била и земља кавијара.

Срби спадају међу оне малобројне народе који речну рибу прже на свињској масти, али зато укус те рибе нема премца! Овде се риба припрема и на роштиљу, пече у тањирачи – односно у дотрајалом, великом, конкавном диску с истоимене пољопривредне алатке, суши на диму и ставља у саламуру, али је ипак најцењенија она припремљена у котлићу као чорба.



IV

РИБЉА ЧОРБА

А Л А С К О
РЕМЕК - ДЕЛО

Рибља чорба је, као што то одлично знају аласи, најбоља кад се у њој нађе више врста ситне и крупне речне рибе, па се дода много црног и белог лука, зелени и лорововог листа, свежег бибера и туцане алеве паприке из Хоргоша. Крчка се сатима на отвореној ватри, а неки је воле и љуту. Толико је омиљена у Србији да се у њену славу током године, нарочито на обалама Дунава, одвија више добро посећених такмичења и фестивала рибљег котилића и фиш паприкаша, а по њој име носи и једна од најпопуларнијих домаћих рок група. Најбоље се слаже с врућом војвођанском циповком – раскошним пшеничним хлебом, и хладним шприцером од "Смедеревке" и сода-воде.

→

- 01 Смућ на жару
- 02 Рибља чорба
- 03 Пецароши на Дунаву



ПОВРЋЕ



БАШТА ЗАНОСНИХ БОЈА И УКУСА



Захваљујући доброј клими и води, у Србији успевају све континенталне, али и поједине медитеранске и тропске биљке. Традиционално пољопривредни произвођачи у Србији најчешће узгајају купус, пасуљ, боранију, грашак, паприку, парадајз, шаргарепу, спанаћ, тиквице, кромпир и црни и бели лук. Наћи ће се у овдашњим баштама обиље слатких диња и крупних лубеница, али и финијег поврћа попут карфиола, кеља, зелене салате, ротквица, целера и цвекле. Савремени баштовани, љубитељи органских производа и перма културе радо саде броколи, артичоке, патлиџан, прокељ, црвени лук, батат, чичоку, рукулу и чери парадајз, а све чешће се у њиховим вртовима наилази и на микробиље.

Велики утицај на разноликост српске баште извршиле су у прошлости Османлије доносећи у Србију бројне до тада непознате културе из Новог света. Сличну повртларску иновацију направиле су у 19. веку земунске пиљарице износећи на београдски Велики пијац fino поврће из својих башти у то време на територији Аустроугарске царевине.

Уз уважавање и радо кушање свих укусних повртларских новина, пасуљ и купус су, спремљени с месом на традиционални начин у керамичким лонцима, изузетно важно гастрономско наслеђе, а паприка у различитим прехранбеним формама, суверена господарица свих трпеза у Србији.



IV

АЈВАР

СРПСКИ
КАВИЈАР

Ајвар је један од оних кључних укуса који дефинишу гастрономију Србије. Реч је о деликатесу од печених црвених паприка шиља које се ољуштене цепкају ручно или мељу на машини за месо, соли, а потом укувавају уз непрестано мешање и постепено додавање уља. Напоследку, а у складу с укусом, може бити зачињен белим луком. Први пут је под именом српски ајвар поменут у „Великом српском кувару“ Катарине Поповић Мицине 1878. , а да би се направила разлика у односу на ондашњи традиционални ајвар који је подразумевао јело од рибе ике, лука и лимуна.

Појам ајвар долази из персијског језика, од речи хавјар, под којом се подразумева кавијар од рибе ике. Како је овај назив преузет у Србији за делицију од паприке остаће вероватно заувек тајна, али да је у међувремену ајвар од паприке заиста постао српски кавијар нема ни најмање сумње.

Један од најквалитетнијих справља се од црвене паприке из Доње Локошнице на југу Србије.

→

- 01 Парадајз
- 02 Црни и црвени лук
- 03 Алепа паприка
- 04 Ивањички кромпир
- 05 Припрема ајвара
- 06 Зелена салата





ВОЋЕ

ПЛОДОВИ
РАЈСКОГ
ВОЋЊАКА

Србија је надалеко позната по квалитетном воћу. Овде се традиционално гаје шљива, јабука, крушка, мушмула, дуња, трешња, вишња, бресква, кајсија, смоква и орах. Гроцка на Дунаву надомак Београда сматра се рајским воћњаком и чувена је по својој трешњи „докторки” и непоновљивим бресквама. Ариље у западној Србији је европска престоница малине, а изузетног су квалитета и боровница, јагода, купина, рибизла и аронија. Шумадија и западна Србија су царство шљиве и простор препознатљив по најбољој шљивовици, чију је производњу и Унеско препознао као нематеријално културно наслеђе од значаја за човечанство.

Србија има и мноштво винограда и винара дилем целе своје територије, смештене у оквиру 22 виноградарска рејона и 77 виногорја. Најквалитетније грожђе долази с Фрушке горе, са севера Бачке, из Баната, Шумадије, Жупе Александровац, околине Смедерева и Неготинске крајине, што Србију одређује и као земљу добрих вина.

У Србији успева и обиље дивљег, шумског воћа. Колико је то воћно богатство део културног идентитета Србије можда најбоље говори чињеница да девојчице на рођењу често добијају имена Вишња, Дуња, Јагода, Малина, Ранка (врста шљиве) и Гроздана – да према српском веровању буду „лепе, слатке и плодне” као и њихове воћне имењацине.

V

СЛАТКО

ПОСЛАСТИЦА
ГОСТОЉУБЉА

У Србији слатко има статус ексклузивне посланице којом се дочекују гости и представља ремек-дело вештине и надахнућа. Слатко као делицију налазимо још у византијским изворима који говоре о укуваном воћу. Припрема се лаганим кувањем најфинијег воћа у сирупу од ушпинованог шећера док се не згусне и не добије посебан сјај. Најпознатије је оно од љуштених шљива у које се умећу језгра младих ораха, али за њим не заостаје ни слатко од ренданих дуња, вишања, шумских или култивисаних јагода, смокава, купина, лубенице, руже, љубичице... Низ је безмало бескрајан. Слатко подразумева нарочиту естетику већ при слагању у тегле, а посебно кад се у финим посудама од стакла или кристала уз хладну воду сервира гостима. Путници и намерници кроз Србију су испевали читаве оде овом традиционалном послуужењу без ког нема праве добродошлице.

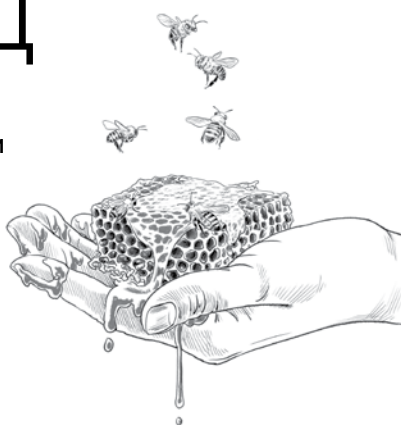
→

- 01 Брање јабука
- 02 Малине
- 03 Купине
- 04 Шљива
- 05 Слатко од малина



МЕД

БОЖАНСКИ
НЕКТАР
ЦВЕТИХ
ПРЕДЕЛА



Квалитет меда у Србији настаје у јединственом споју валовитог терена, благе климе, изванредне воде и богатог цветања липа, багрема, воћа и ливадског цвећа. Пчеларство је једна од најстаријих професија у Србији, а извоз доброг меда и пчелињег воска чинио је важну ставку у економији српских средњовековних владара. Често у ондашњим краљевским указима наилазимо на поклоне манастирима у облику пчелињака и пчелара који су их опслуживали. Мед је сматран божанским нектаром, а пчела представљала јединствену алегорију за доброг, вредног хришћанина.

Данас се у Србији највише цени хомолски мед с истоимених планина на истоку земље, мада је изузетног квалитета и онај који долази са Златибора и Копаоника. У Војводини, нарочито у Банату, познат је мед од уљане репице и сунцокрета. Квалитетан мед се може наћи широм Србије, која је заиста земља меда у најслађем значењу те речи.



→

- 01 Пчеле
- 02 Пчелар - прихрана пчела
- 03 Мед
- 04 Колачи младенчићи

VI

МЛАДЕНЧИЋИ

КОЛАЧИЋИ
ЗА МЕДЕНИ
БРАК

Младенчићи су традиционални, обредни колачићи који без меда не би имали своју дубоку симболику. Наиме, обичај је да тек венчани брачни парови на празник Младенаца, који се прославља сваког 22. марта, умесе четрдесет ових колачића који се састоје од брашна, уља, квасца, шећера, поморанцине корице и прстохвата соли, те

да их обилно прелију медом како би им брак био слadak као мед. Може се претпоставити да је слична посластица спремана још у далекој прошлости, јер средњовековни путници нису одолели да запишу како су на српском двору били у прилици да једу fine колаче заслађене медом.

ГЉИВЕ

РАСКОШНИ
ДАРОВИ
ПРИРОДЕ



За познаваоце и љубитеље специјалитета од гљива Србија је истински златни рудник. Хиљадугодишње листопадне и зимзелене шуме у споју с овдашњом климом омогућавају бројним врстама јестивих гљива идеално станиште. Вргањ, лисичарка, смрчак, сунчаница, рујница, шумско пиле и пухара само су делић ове раскошне слике која се мења у каденци с годишњим добрима.

Становници Србије нису пасионирани гљивари, јер се помало плаше конзумације ових раскошних дарова природе, који захтевају специјалистичка знања у разликовању јестивих од отровних гљива. Међутим, нови трендови у гастрономији намећу све веће коришћење овог практично неограниченог ресурса, па и овдашњи врхунски шефови знају да похитају на Фрушку гору по смрчак, односно на Голију, Копаоник и Јастребац по вргање. Србија је, такође, богата, благодарећи древним храстовим шумама, и тартуфима – гастро капитал чији блистави тренутак тек долази.

→

Буковаче





VII

ГУЛАШ ОД ПЕЧУРАКА

ЈЕЛО
ДОСТОЈНО
КРАЉЕВА

→

- 01 Вргањ
- 02 Сушени вргањи
- 03 Буковаче
- 04 Гулаш од печурака

Иако већина становника Србије највише верује гљивама из узгоја, попут шампињона и буковача, мало је оних који ће одолети гулашу од вргања или оном од мешавине различитих укусних шумских печурака. Посебно кад се из казана осети заводљиви мирис лисичарке. Квалитет појединих гљива да имају врло сличан укус пилетини или телетини, те чињеница да представљају изванредан извор протеина, чине гулаш од гљива неодољивим. Нарочито кад га спреме искусни гљивари, који су неретко и врсни кулинали. Драз овог јела лежи у спознаји да су гљиве уз мало соли и бибер са по којом гранчицом дивљег оригана, ког има и у овим крајевима, или струком дивљег лука – сремуша, заправо довољне да настане јело достојно краљева.



01



02



03

САМОНИКЛО ЈЕСТИВО И ЛЕКОВИТО БИЉЕ

ЧУДЕСНИ
ДИВЉИ
ВРТ



Балканско полуострво на коме се Србија налази, спада у један од најбогатијих региона у свету кад је у питању бројност и разноврсност биљних врста и подврста. На овдашњем тлу расте, цвета и мирише преко 3.500 различитих биљака, међу којима су бројне лековите али и јестиве са знатним здравственим добробитима, које становништво Србије познаје вековима.

Дивље зеље, коприва, влашац и сремуш су на трпези Србије у облику чорби, варива, пита, пројара и салата. Салата од маслачка, драгољуба, кисељака или црвене детелине, кафа од цикорије, сок од дрењина, посластице од багремовог цвета, зове или шипурка, само су танани рефлекс чудесног дивљег врта Србије. Овде се од памтивека справљају чајеви и мелеми од липе, камилице, дивље нане, хајдучке траве, матичњака, кантариона, жалфије, боквице и гавеза.

Здраве и изузетно укусне су такође дивље боровнице, купине и ценарике, те мноштво других јестивих цветова, листова, плодова, кртола, луковица, семенки и бобица.

Ови драгоценни дарови природе могу се пронаћи у специјализовани радњама здраве хране, на различитим фестивалима, али и код локалних продаваца на сеоским пијацама или вашарима.



04

VIII

КЛЕКОВАЧА

МОЋНИ
ЛЕК ЗА
СВЕ БОЉКЕ



Бобице клеке



05

Клековача је ракија препеченица обогачена додавањем зрих бобица двогодишњег плода клеке модроплаве боје. Осунчана 40 дана по веровању у коме је баш тај број магијски, ова фузија алкохола и плодова четинара из рода чемпреса, сматра се у Србији од давнина леком за све. Од бронхитиса и гушобоље, преко пробаве и проблема са стомаком,

до реуматских болова, гихта и свакојакх других бољки. Може се узимати на кашичицу као сируп, праве се од ње облоге, али служи и за масажу. Оно што је, пак, чини посебном јесте чињеница да се бујна клека може убрлати у позну јесен сваке године на било ком планинском обронку у Србији.



- 01 Рузмарин
- 02 Поље жалфије
- 03 Мајчина душица
- 04 Невен
- 05 Нана

О Б Е Д О В А Њ Е
У К У Ћ И
Н А Д Р У М У



Кратка историја гастрономског искуства Србије

Велика је предност настанити се у врту добре климе и природног обиља. Истовремено, није нимало једноставно саградити ту своју кућу на друму, како је о Србији и њеном положају на Балканском полуострву умео да говори знаменити географ Јован Цвијић. Међутим, стални геостратешки изазов земље на раскрсници путева између Европе и Азије, истовремено је огромна предност кад је реч о остави, кухињи и трпезарији тог дома на сусретишту култура и светова. Отуда се на српском столу среће чудесно прожимање гастрономских утицаја интерпретираних у аутентичном локалном кључу. Од оријенталних бурека, чорби и баклава, преко централноевропских штрудли, куглофа и гулаша, до руских салата, италијанских сладоледа и швапских переца.

I

ОД СРЕДЊОВЕКОВНИХ
БАНКЕТА ДО СЛАВСКИХ
КОЛАЧИЋА

Од средњовековних великашких банкета с обиљем меса, зачина и скупоценог марципана, сличних онима каквима се властела гостила и у Византији и на западу Европе, преко такозване османлијске кулинарске интервенције, огромног утицаја мађарске и кухиње подунавских Немаца, који су се посредовањем војвођанске пантагруеловске кутлаче прелили у српске тањире, па до социјалистичке синтезе поратне Југославије, која је и на столу за ручавање инсистирала на братству и јединству, обликована је та српска гастрономска слика сва од историје, емоције, заводљивих мириса и изазовних укуса. Натрунили су у ту гастрономску Вавилонску кулу понешто од својих карактеристичних пракси и Цинцари, Грци, Јевреји, Руси, Италијани, Французи, па чак и Енглези кад су нека овдашња дипломатска господа попут Чедомиља Мијатовића, довела своје невесте с Острва, а с њима у багажу и отмени манир испијања чаја уз fine сендвиче, торте и колачиће. Иако чај никада у Србији није успоставио примат над кафом, ситни колачи су се примили за сва времена заузимајући статус гастрономске звезде на трпези Крсне славе, јединственог, древног обичаја који је 2014. године уписан на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

II КАФАНА КАО СРЦЕ УРБАНЕ КУЛТУРЕ

Прожимање различитих утицаја додатно је појачано разликама између сеоске и градске трпезе. Србија је размерно касно формирала градове као културно-политичка чворишта са сопственим особеностима, те су медијацију између тих сеоско-градских прехранбених образаца успешно кроз читав 19. и добар део 20. века управо носиле кафане као важне јавне институције једне земље, која је ослобођена османске власти хитро požурила у сусрет европским вредностима преобликовањем визуелне и културе живљења посредством моде и кулинарства. Кафана је на тој слици, у градовима који још увек немају позоришта, опере, балске сале и слична отмена јавна окупљалишта, била све то заједно и још нешто мало више – жила куцавица комуникације новог грађанства, извор информација како о политици и светским превирањима, тако и о ситницама које живот значе међу којима храна заузима високо и важно место.



02

III ДАМСКИ САЛОНИ И СВЕЗНАЈУЋИ КУВАРИ

Како пристојне жене задуго нису могле да уђу у кафане, осим у случају свадби, каквих рођенданских забава или игранки, као контрапункт су се појавила damska посела и салони на којима су поред разноликих активности страствено размењивани рецепти, кушане гастрономске новине и вођена жестока надметања за титулу најбоље и најоригиналније домаћице. Тако се догодило да управо на једном таквом женском окупљању код кнежевских рођака Томаније и Анке Обреновић, буде поједена прва торта у Србији, али и да госпођа Елоди Лаутон Мијатовић, једна од поменутих невести с Острва, послужи Твинингс чај и Викторијин патишпањ.

Пракса записивања рецепата на овим женским окупљањима убрзо ће изродити и прве обимне куваре попут оног Катарине Поповић Мицине из 1878, а да би за њом уследио и добро знани „Мој кувар” Спасеније Пате Марковић, те слична дела Александре Рустановић, Софије Мирковић, Лепосаве Гавриловић и Виде Тотовић.



03

IV

ИЗМЕЂУ ТУРСКОГ И
ИТАЛИЈАНСКОГ
СЛАДОЛЕДА

Иако су посела, салоне и касније журеве приређивале владарке и угледне жене, које су задуго држале примат у обликовању јеловника у приватном простору за обедовање, права гастрономска револуција ће се догодити тек крајем 19. века кад се у ондашњим угледним београдским хотелима Код Јелена и Српске круне појаве први прави ресторани по западноевропском узору. Поред несумњивог утицаја који на београдски Велики пијац доносе пре свега земунске пиларице, а потом и мајстори финог пецива и колача из ондашње оближње Аустроугарске (Србију и Угарску је све до 1918. у Београду делила само река Сава!), бројни српски интелектуалци школовани у Европи, миграција немачког, италијанског и другог иностраног становништва у младу краљевину која је нудила посао и концесије у рудницима и на железници, а нарочито отварање ресторана, обележиће трајно урбану трпезу Србије уочи Великог рата.

Био је то врхунац европеизације која је уклонила све што је очигледно оријентално у својој појавности, али тај утицај није успела да искорени из реалне прехранбене праксе, јер нико никада није имао примедбе на сутлијаше обилно посуте заносним циметом и сочне тулумбе у слатко-киселој агди с аромом лимуна.

Задуго ће управо оријентална пракса брзе хране остати да живи чак и на београдским улицама између два светска рата ношена на издржљивим леђима продаваца бозе и салепе, ђеврека и ушећереног орашастог воћа прженог на путеру, те непревазиђене долдрме – турског сладоледа. Чак кад се у Београду појави деликатесна радња италијанског кулинарског чаробњака Карла Перола, те његов чувени сладолед и послатице по италијанским рецептурама, ови улични продавци егзотичних ђаконија, у ношњама као с оријенталистичких слика Паје Јовановића, наставиће да нуде пиће и слаткише дамама и господи обученима по узору на Беч и Париз.

→

- 01 Царска гозба, Манастир Ресави, 15. век, копија, Народни музеј Србије
- 02 Ресторан Занатски Дом, на месту данашњег Радио Београда, Колекција Бранке Наканиши и Драгољуба Гајић
- 03 Дружење у башти уз грамофон, Колекција Милоша Јуришића
- 04 Манакова кућа, Колекција Милоша Јуришића



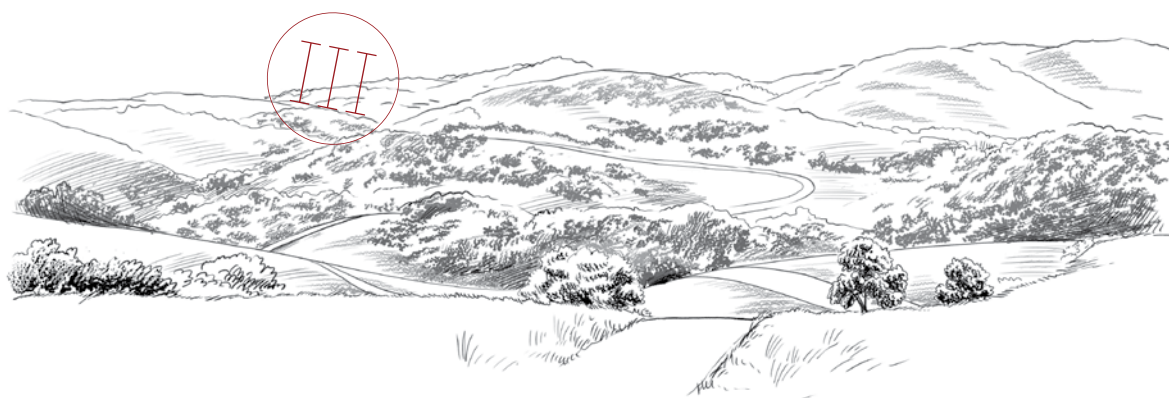
V

ЛОКАЛНО И
ГЛОБАЛНО БРАТСТВО
И ЈЕДИНСТВО НА ТАЊИРУ

У том шароликом лонцу у коме се чврсто грле Исток и Запад биће у деценијама после Другог светског рата „скувана“ и социјалистичка кухиња. Обогаћена карактеристичним специјалитетима некадашњих југословенских република кренуће у сусрет глобалној кулинарској револуцији почетком овог миленијума, а с њом и тренду деконструкције и реинтерпретације традиционалних специјалитета у складу с новим дијетолошким стандардима. Умешаће се у ту густу, метафоричну чорбу и Мексиканци, Јапанци, Кинези, Либанци, амерички *fast food* и италијанска пица, много такоса, баобанова, разних паста, сушија и ремена, а последњих година и цео један спектар укуса некадашњих совјетских република – од Невског проспекта до Кавказа и Узбекистана.

Резултат ових гастрономских сусрета је феноменолошки ванредно занимљив! Србија је, наиме, свим тим иностраним гостима у свом тањиру додала прстохват овдашњих укуса, па је пица појачана кајмаком, а бургери ајваром. Успут је јасно повучена гастрономска демаркациона линија, јер су и комплет-лепиња, и сарма од киселог купуса, и Васина торта, да се помене тек по нешто с овдашњег прехранбеног репертоара, не само овдашњи кулинарски брендери већ и озбиљни идентитетски маркери! Она остава укусних сећања која Србију и њену трпезу чине непоновљивом!

С Л И К О М И
К А Ш И К О М П О Г А С Т Р О
Р Е Г И О Н И М А С Р Б И Ј Е



Пођемо ли на пут по Србији с намером да пробамо њене разнолике укусе биће нам потребни пре свега локални сладokusци, а све чешће и инфлуенсери и food блогери, да нас наводе и заводе, а таквих увек има, јер овдашње становништво воли и да кува и да угости. Потом, добар апетит и спремност да се издрже често обимне порције, те напослетку она метафорична кашика – казалајка на кулинарском компасу, али и гастромер који ће пронаћи идеалну равнотежу између очију и стомака.

Најбоље је кренути са севера, кроз Војводину. Па се онда прошетати преко њених западних делова – Ваљева, Златибора и Голије, ка Нишу и Лесковцу на југу. Оданде правац исток ка Пироту, Старој планини и Неготинској крајини, па затим ка централној Србији – Поморављу и Шумадији. А одатле за Београд! На тачку где се у престоници све ове ароме стичу, а да би се сусреле с глобалним гастрономским изазовима.

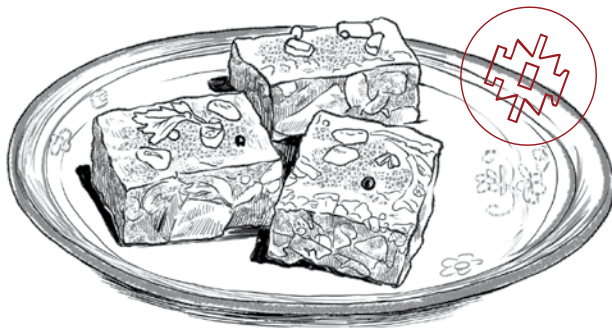


Телећа чорба



НА СЕВЕРУ СРБИЈЕ

ФАНТАСТИЧНА
ГАСТРОНОМСКА
ИКЕБАНА



Пихтије

Сред богате Панонске равнице, у Војводини, налази се јединствено сабориште народа и народности из свих делова Балкана, централне и источне Европе. Истински етнички, културни и верски ђердан чија гастрономска топографија доноси оно фантастично обиље разноликости од ког срце затрепери сваком озбиљном гурману. Овде се, у три војвођанске регије, Срему, Банату и Бачкој, справљају најбољи кулени, kobасице и пихтије. У Војводини господаре рибље чорбе и јаке супе од живинског меса с оним фамозним широким резанцима. Њима се, међутим, не исцрпљује све остало мајсторство справљања разнолике тестенине и пецива, што треба имати на уму кад се урони у тамошње вангле с уштипцима, земичкама, милибротима и кифлама. Војводина је такође јединствена по чувеној циповки – хлебу који се смеје на месец – надимак који је добио по карактеристичној шари којом пекарски мајстори „потписују” ову чудесну творевину од пшеничног брашна која говори све светске језике, а најбоље се слаже, бар тако тврде Војвођани, с намазом од свињске масти добро посутим тузаном алевом паприком.



Као круна ове фантастичне гастрономске икебане коју је понајбоље описао војвођански кантаутор Ђорђе Балашевић у песми „Ал' се некад добро јело, баш”, појављују се колачи!



→
Куглоф

Војвођански недељни ручак је засебна институција препознатљива по риндфлајшу и цушпајзу из већ поменуте супе, те пратећем белом и црвеном сосу. Знана, такође, и по заносном ајмоку, бећар паприкашу, перкелту од телетине и гулашу од свињског меса, љутим словачким сармама, те легендарном гренадир маршу од кромпира, лука и тестенине у који поједини сладокусци повремено додају и мало сланине или по неко јаје.

Као круна ове фантастичне гастрономске икебане коју је понајбоље описао војвођански кантаутор Ђорђе Балашевић у песми „Ал' се некад добро јело, баш”, појављују се колачи! Од куглофа, штрудле и бундеваре, преко гомбоца, салњака, кифлица, обланди, ванилица и ишлера, до китникеса, крофни, шненокли и безбројних торти међу којима ону Реформ неизоставно треба пробати. Ако се после свих ових ђаконија још осећа глад, ту су увек славни резанци с маком.

-
- 01 Пејзаж Фрушке Горе
 - 02 Салаш
 - 03 Штрудла са орасима
 - 04 Пихтије



НА ЗАПАДУ СРБИЈЕ

ГОЗБА С УКУСОМ
ПРШУТЕ И
КАЈМАКА



Из војвођанске равнице у западносрпске планине преко Мачве и Ваљева! Кроз талас брежуљака бременитих воћњацима и малињацима. Тамо где расте бели кукуруз и пасу раштркана стада. Овде се пече добра шљивовица и напија уз мезе од дуван-чварака, податне ужичке пршуте, кајмак који се као рајски нектар растапа на непцима и бели сир усирен са зеленом паприком.

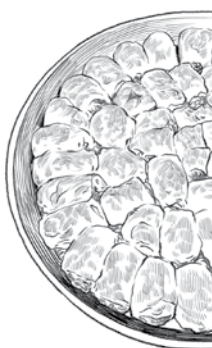
У западној Србији се прави најслађи качамак са сиром и кајмаком. Ту се припрема најкуснија јагњетина испод сача и она чувена комплет-лепиња, познатија као лепиња са све, незамислива без јагњећег претопла, доброг кајмака и домаћих јаја. Западна Србија – широки простор Подриња, Златара, Златибора, Голијеи Пештера, земљајемлекаинајбољихмлечних производа, сувог меса и кукурузног брашна, те најразличитијих специјалитета од јагњетине и телетине. Од густе, миришљаве телеће и јагњеће чорбе, преко јагњећих сармица и јаније, до кавурме од јагњећих изнутрица и јагњетине на ражњу.



Злакуска лончарија



→
Комплет лепиња



→
Мантије

-
- 01 Шљивовица
 - 02 Пејзаж Златибора
 - 03 Кајмак
 - 04 Печеница
 - 05 Сервирање белог сира
 - 06 Колач од малина

На западу Србије се спремају најукусније хељдопите, колопите, жижуље, сулпите, обаруше и цицваре, а Нови Пазар је царство најфинијих мантија – тананог теста пуњеног млевеном телетином. Ове разнолике пите најукусније су послужене уз домаће кисело млеко или познату пештерску киселу паприку у павлаци. На југозападу овог простора, у Санцаку, негдашњем Старом Расу, производи се сјенички сир и суши добра овчија стеља и говеђа пастрма.

Најбоља јела у овом делу Србије се традиционално припремају кувањем и печењем у злакуској лончарији коју је Унеско 2020. године препознао као нематеријално наслеђе човечанства. Ко није пробао свадбарски купус из злакуског лонца или врућу погачу из злакуске црепуље као да није био у западној Србији.

Пред госта ће овде изнети и баклаву с орасима, урмашице, суглијаш и алву, али и старински колач од шљиве сушен на дудовом листу и посластице од румених малина, јер западносрпска варошица Ариље престоница је овог црвеног злата Србије.

НА ЈУГУ СРБИЈЕ

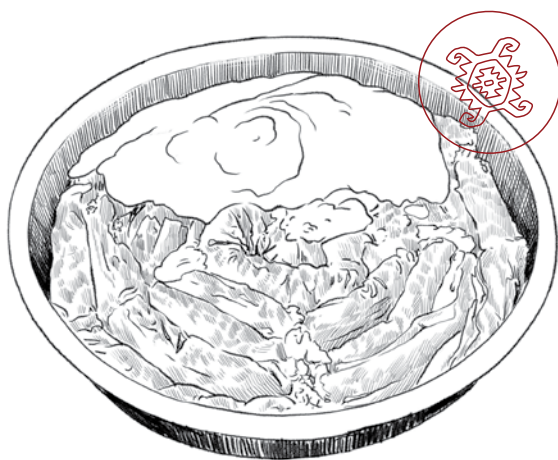


Кад се преко Ибра и Куршумлије стигне на југ Србије, отварају се врата највећег оријенталног утицаја у српској гастрономији након оног у Санџаку. Колоплет високих планина предвођених Копаноником, и питомог речног приобаља већ вековима, као мистичне дукате из невестиног мираза, чува градове и вароши југа, који добро памте караване и војске, хајдуке и трговце, али и врхунске кулinare и роштиљ-мајсторе.

На југу се у Нишу пре готово два миленијума родио Константин Велики, а неких хиљаду година касније направљен и први бурек с месом на тлу Србије. У Доњој Локошници код Лесковца гаји се најкуснија црвена паприка шиља и прави најбољи ајвар у земљи. Уз њега, раме уз раме, стоји и љутеница – папрена делиција од паприке и парадајза, честа сапутница сочних лесковачких плескавица и ушטיפака од млевеног меса, суве сланине и качкаваља.

ЦАРСТВО РОШТИЉА И АЈВАРА

За оне који више воле да захвате кашиком дуго крчку храну, на југу ће очас изнети лесковачку мућкалицу, тарану с пилетином, гравче на тавче од финог белог пасуља, лучен пасуљ, спржу, сармалук на тавче од јагњећих изнутрица, пиринча и млека, касапски ђувеч или паприкаш од лука и сувих шљива.



Пита од домаћих кора





У Врању ће путника радо послужити чувеном самсом, питом од слојева теста преливеденог киселим млеком зачињеним белим луком, прпећ од ручно развијених кора пуњен сиром, али и трљаницу – ароматичну салату од паприке и тврдог сира. Младе коприве и зеље нађу се на овом простору често у погачи или пити зељаници. Нешто јужније, у Топлици и на Косову и Метохији, посетилац ће моћи да бира између стругане погаче и сласне груванице – погаче од пшеничног брашна и масти, или пак реднице од пшеничног брашна и кајмака, или филије пите од печених кора богато наливених белим мрсом. Сви ови хлебове и пите се одлично слажу с кромпирашем – чорбом од кромпира и телетине, бирјаном од спанаћа и пиринча или пикантном јаланци сармом од купуса, пиринча и празилука.

Јужну трпезу крунишу послатице с аромом источњачких базара међу којима се посебно издвајају различите варијације баклаве попут оне хочанске и теспештије богате орасима.



Ћевапи у лепињи



- 01 Љуте црвене паприке
- 02 Ћевапи
- 03 Баклава



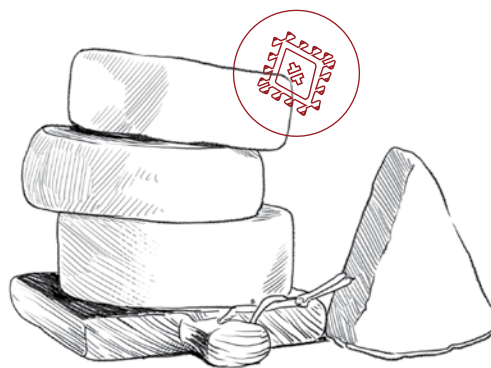
НА ИСТОКУ СРБИЈЕ

На потесу између Пирота и Пожаревца, прошарана бистрим водама, тајновитим језерима и загонетним планинама, сва од легенди и историје, простире се источна Србија – место неприкосновене гастрономске магије. Мултиетничко становништво на свом тањиру тка најукуснији сплет укуса влашке, српске и бугарске кухиње понегде зачињене прстохватом оријенталне енигме.

У Неготинској крајини још од антике справљају најзаноснија вина, а Пироћанци су врхунски мајстори припреме локалног качкаваља и његове млађе варијанте – ђубека. Посебно се диче својом легендарном пегланом кобасицом од комбинације козијег, овчијег и јунећег меса, а и једини су који праве троугласте сармице од листа винове лозе и пицу филовану старопланинском јагњетином.

У овом делу Србије се одраста на влашким плашинтама (палачинкама), врткама (паприкама) пуњеним пасуљем, жмари од овчијег меса, кукурузног брашна и празилука, пихтијама од боба, заносним питама попут пењурлије, која се обликује као ружини цветови, и банице са сиром.

**МАГИЈА
КАЧКАВАЉА И
ПЕГЛАНЕ КОБАСИЦЕ**



Пиротски качкаваљ



→

- 01 Пецање на Дунаву
- 02 Пиротски ћилим
- 03 Пиротска пеглана кобасица
- 04 Ћубек
- 05 Неготинско вино



→

Речна дунавска риба

Само на Старој планини знају да скувају чувени белмуж – кашу од кукурузног брашна и младог овчијег и крављег сира, јединствено јело које захтева истанчано непце и физичку снагу, јер га треба сатима мешати. На истоку Србије се припрема сласна јагњетина и најбоља плескавица од овчијег меса, али и готово заборављена стара јела попут шкембе чорбе, телеће главе у сафту, пиперне каше од кукурузног брашна и паприке, и сличне ђаконије.

Међутим, не мањка ни добрих јела од рибе, јер овај део Србије излази на Дунав и мистериозну Ђердапску клисуру на чијим обалама врви од добре рибе, па самим тим и од одличних рибљих чорби и рибе на жару. На истој страни се припрема и мирочки сир чији укус добије пуноћу гриловањем, а чаролију комбинован с хајдучком орашњачом од ораха, љутих папричица и црног лука.

Кад путник помисли да је све пробао, у источној Србији ће пред њега ставити слатке пихтије и бурек с јабукама или вишњама

У ЦЕНТРАЛНОЈ СРБИЈИ

Кад високе, мистичне планине одмени талас зелених брежуљака, а бајковити водопади и искричави извори уступе место широкој и мирној Великој Морави, путник ће знати да је стигао у централну Србију – у Поморавље и Шумадију. Осетиће то по мирису војничког пасуља са сувим месом, али и по замамној гибаници пуној јаја, сира и кајмака.

У централној Србији обилно рађају јабуке, шљиве и дуње, али и винова лоза. Надалеко је овај простор познат по узгоју свиња. У Шумадији је чак и знаменити вођа Првог српског устанка – Црни Ђорђе Петровић, био узгајивач и трговац свињама. Стога не чуди што је у овом делу Србије уметност печења прасића најцењенија гастрономска дисциплина. Нарочито кад је реч о прасетини с ражња чија кожица мора бити савршене боје тамног меда, хрскава с тананим трагом масноће, тек да залогај лакше клизи. Чувене су печењаре овог краја на широком потесу од Младеновца и Аранђеловца, па све до Стопање надомак Крушевца.

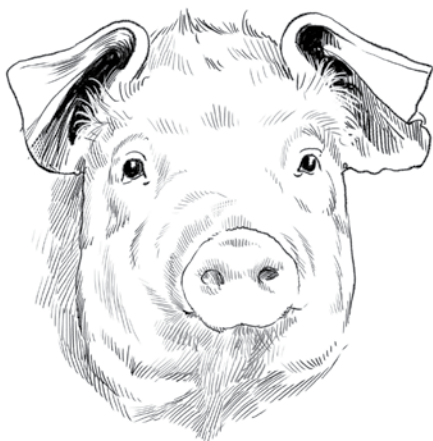
У овом делу Србије уметност
печења прасића је најцењенија
гастрономска дисциплина!

СВЕТКОВИНА
НАЈБОЉЕГ
ПЕЧЕЊА



→

- 01 Прасеће печење
- 02 Јагњеће печење
- 03 Ораснице



Иако домаћини овде пред госта често изнесу и коленицу на киселом купусу, класичну сарму од мешавине јунећег и свињског меса, врхунску кавурму од свињских изнутрица и црног лука, пикантну папулу – једну врсту пиреа од пасуља, прасеће печење је највећа звезда централноспрске трпезе. Понекад исечено на fine правоугаонике, такозване бајадере по узору на познату посластицу, печење се једе хладно. Служи се уз једноставну салату од свежег купуса, белолучане слатке и луте паприке, и врућу погачу, најбољу кад је умешена с водом с минералних извора под Букуљом.

Централна Србија је позната по укусним питама с јабукама и вишњама, орасницама, палачинкама с воћним џемовима, али и Васиной торти – посластичарској креацији једне параћинске таште, која је толико поштовала свог зета да је у његову част осмислила чаробну посластицу од скупочених поморанџи, бадема, ораха и белог шама.





01



У ПРЕСТОНИЦИ, У БЕОГРАДУ

ВРХ КУЛИНАРСКО- ХЕДОНИСТИЧКЕ ПИРАМИДЕ

Ако је Србија заиста земља на раскрсници путева, онда је Београд раскрсница те раскрснице – тачка на којој се сабирају, реинтерпретирају, а често и иновирају сви гастрономски обрасци. Зато ће се у београдском тањиру наћи и онај нишки бурек, али и војвођански мекани уштипак, оба обилно заливени јогуртом. Стићи ће ту и западносрпски кајмак у комбинацији с ћевапчићима или рибић дуго барен у супи с много зелени.

Београд је она тачка на којој гастрономски танго успешно играју мала бечка шницла и "Пеливанов" сладолед с аромом Оријента. У престоници се слатки купус с телетином без проблема удружује с централноевропском кремпитом, посутом ариљским малинама, баш као што је најнормалније да након пуног овала мешаног меса с роштиља конобар сервира ремек-дело посластичарке Анице Џепине, елегантни Москва шнит с вишњама, ананасом, бланшираним бадемима и финим кремом од ваниле.

Београђани ће радо своје госте одвести у кафану на мезе од похованог качкаваља и похованих паприка пуњених фетасиром, а затим их наговорити да пробају Карађорђеву шницлу, специјалитет који је кувар Милован Мића Стајић креирао за Титову снаху Тамару Броз. Оним храбријима и за историју кулинарства заинтересованијим, понудиће поховане шкембиће или телећу главу у шкембету, све уз српску, шопску, урнебес и башта салату. Успут ће госту показати да баш све у Београду може да се смести у лепињу – од плескавице с пуно лука, киселих краставаца и ајвара, па до пикантног гулаша који најбоље прија у праскорорје кад се весели с друштвом враћате из целовечерњег провода.

У Београду постоји и мноштво ресторана иностране кухиње, па ако неко воли да споји локално и глобално, пица с кајмаком и куленом отвара потпуно нову димензију гастрономског искуства. Београд је врх једне фантастичне кулинарско-хедонистичке пирамиде која тешко да би стала и у вишетомну енциклопедију, а камоли у један скромни гастро бедекер.



02



02



03



05

→

- 01 Амбијент у Скадарлији
- 02 Припрема канапеа
- 03 Плато испред цркве Светог Марка
- 04 Земунски кеј
- 05 Ресторан Langouste

С Р Б И Ј А Н А Т А Њ И Р У



Мали преглед јеловника на српски начин

Може ли се креирати нешто што би носило ласкави назив типичног српског јеловника? Може ли се Србија метафорично ставити на тањир?

Бројне гастрономске специфичности и разноликости, као последица комплексних културних слојева и историјских искустава који обликују Србију вековима, чине тај подухват практично немогућим. Пре би се ту нашао читав један вишеделни сервис различитих тањира и тањирџа, па би се и даље наметало питање да ли је на њима заступљено све оно што квалитетом и изгледом заиста представља Србију. Међутим, поред садржаја трпезе, једнако је важан и ритам у коме се одиграва оброк, односно све оно што се унутар неке прехранбене културе може очекивати кад је реч о следовима хране и њиховим својствима. Зато ћемо покушати да завиримо у праксе и обичаје у свакодневици културе исхране у Србији, а госту оставити да сам бира шта би највише волео да проба.



Српска традиционална трпеза



ХЛЕБ ЈЕ
НАЈВАЖНИЈА
ХРАНА НА СТОЛУ
СРБИЈЕ!

ХЛЕБ И ТЕСТО

Било да је реч о бесквасној погачи или раскошном славском колачу, о простој проји од кукурузног брашна и воде, или богатој божићној чесници, хлеб је алфа и омега српске културе исхране.

Може бити једноставан или умешен с млеком и јајима, печен у пепелу или испод сача, али увек носи дубоку симболику. Украшен плетеницама, класјем, птицама, постаје више од хране – божанска твар око које се окреће све што је важно од рођења до смрти.

Од хлебног теста и белог пшеничног брашна обогаћеног различитим састојцима прави се читава једна палета чудеса – од уштипака, кифлица и крофни, преко сваковрсних пита и гибанице, до резанаца, флекаца и разних других тестенина за супе и чорбе.



УЗ ДОБРУ РАКИЈУ, МЕЗЕ ПОСТАЈЕ
УВОД У ДРУЖЕЊЕ, ПРИЧУ
АЛИ И ПЕСМУ!

МЕЗЕ



Мезе је у Србији нарочити ритуал у оквиру кога се заистим, кафанским столом, уз мале тањире пуне боја и укуса, окупљају пријатељи, пословни партнери и путници намерници. Уз добру ракију, мезе постаје увод у дружење, причу, али и песму.

Кафана као институција у Србију стиже у 16. веку кад Сулејман Величанствени освоји 1521. године Београд. Док се у оријенталним кафанама искључиво служила кафа, у оним српским је уз кафу ишао и алкохол – пре свега ракија, а потом и пиво и вино. Како ниједан кафеџија није желео да му се гости опију, на столу би се зачас нашло и мезе.

У почетку су то били само сир и лук. Временом је мезе постално финије, па су на сто почели да стижу врхунски специјалитети – од качкаваља и кајмака, преко сремског кулена, уживке пршуте, пикантних пихтија и благо луте кобасице, до класичних и дуван-чварака. И, наравно, обавезна туршија. Понекад само добар кисели купус обилно посут туцаном алевром париком, а неретко и кисели краставац, паприка, арпакић и штошта друго.

ПРЕДЈЕЛО ЈЕ
ОТМЕНИЈА
ВЕРЗИЈА
МЕЗЕА!

ПРЕДЈЕЛО

Предјело је отменија верзија мезеа или прецизније – мезе које је прошло кроз строге критеријуме женске кулинарске вештине и естетике. Подразумева финије материјале попут прхких теста, шунки и мајонеза, а пре свега софистицирану презентацију.

Тако се у оквиру предјела могу наћи и поховани качкавал и пуњене печурке и јаја, али и читаве слане торте и ролати, различите врсте пита и сложене салате међу којима је она руска посебна звезда трпезе. У оквиру предјела се често послужује и ајвар од црвених паприка у комбинацији с белим сиром од крављег млека.

Иако по себи заситно и обилно, предјело је у Србији само увертира у оброк.



ПРЕМА ОВДАШЊЕМ СХВАТАЊУ,
СУПА НИЈЕ ЈЕЛО
ВЕЋ ЛЕК!

СУПЕ И
ЧОРБЕ



Иако Срби воле да се хвале како је велики жупан Стефан Немања још у 12. веку користио виљушку док је његов гост, цар Светог римског царства Фридрих Барбароса, јео рукама, чињеница је да је овде љубав према кашици много већа и дугувечнија.

Срби су једини народ који турску реч за супу – чорба – користе да би разликовали густе, јаке супе од оних финих, прозрачних. Зато се на јесењем и зимском јеловнику у Србији налазе искључиво чорбе попут јагњећих и телећих, оних од печурака, коприва, зеља, кромпира или парадајза. Лети се ужива у финим, бистрим супама од живинског меса и сезонског поврћа. Рибља чорба се сматра оброком по себи, а кокошија супа, према овдашњем схватању, није јело већ лек.

ГЛАВНО ЈЕЛО ЈЕ ТОН КОЈИ
ОДРЕЂУЈЕ КАРАКТЕР И РИТМОВЕ
КОЈИ ЋЕ СЕ ПОЈАВИТИ
ПРЕ И ПОСЛЕ ЊЕГА!

ГЛАВНО
ЈЕЛО

Ако посматрамо оброк као симфонију, онда је главно јело тон који одређује њен карактер и све ритмове који ће се појавити пре и после њега. Главно јело је условљено сезоном, доступним намирницама, локацијом на којој се обедује и вештином куvara. Тако се на столу у Србији као главно јело може појавити и пиле на кромпиру, али и пуњене паприке, подварак са ћуретином и сланиницом, фаширане шницле са спанаћем, сатараш добро подмашћен кајмаком, купус с флекацама, ароматични гулаш и још много тога. Шта год да се нађе на столу сасвим сигурно ће га пратити једноставне салате од свежег поврћа или додаци у виду сира или киселог млека, а понекад и тартар сос или прелив од рена.



РОШТИЉ ЗАХТЕВА ВАТРУ НА
ОТВОРЕНОМ, КВАЛИТЕТНО МЕСО
И ДОБРОГ РОШТИЉ-МАЈСТОРА!

РОШТИЉ

Роштиљ, суверени владар српске трпезе, најчешће се припрема у специјализованим кафанама и ресторанима, али и на излетима у природи, празницима, вашарима и фестивалима. Роштиљ захтева ватру на отвореном, квалитетно месо и доброг роштиљ-мајстора.

У Србији, поред традиционалних ћевапчића, плескавица и ражњића, постоји још дестине различитих варијанти припреме, зачињавања и комбиновања меса с другим састојцима за роштиљ. На роштиљу се може припремити готово све – од пилеће и телеће цигерике, преко финих вешалица, кобасица и меког свињског врата, па до специјалитета који подразумевају употребу јагњеће марамице, различитих сирева, печурки и поврћа. У Србији се уз роштиљ највише пију пиво и шприцер, односно комбинација белог вина и сода-воде.



ТАЧКА НА ПЛАНЕТИ НА КОЈОЈ
СЕ НАЈСЛАЂЕ ГРЛЕ ИСТОК
И ЗАПАД!

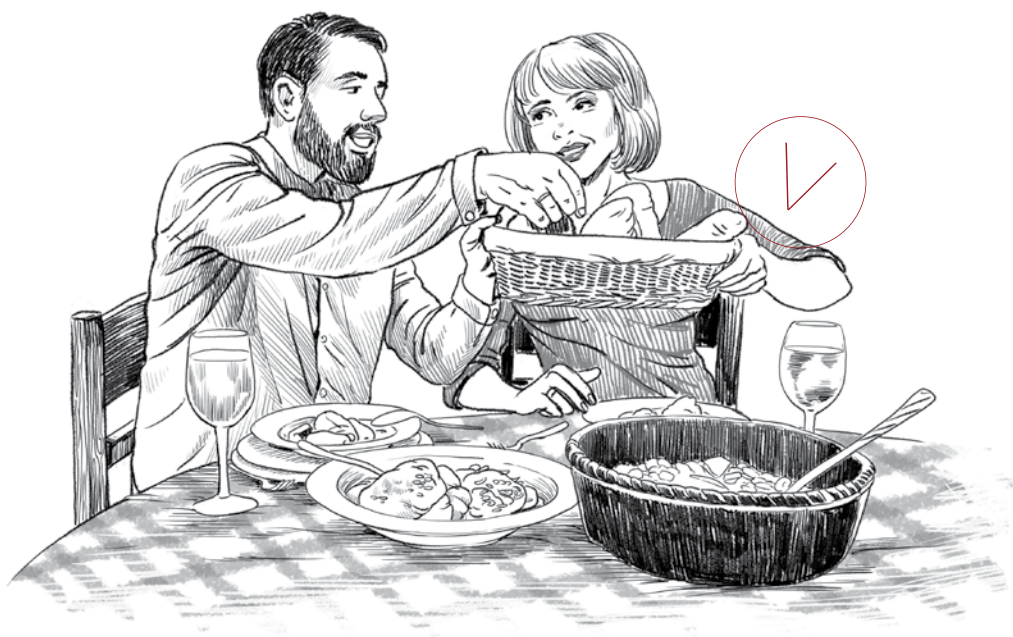
ПОСЛАСТИЦЕ

Ако постоји географска тачка на планети на којој се најнежније и најслађе грле Исток и Запад, онда је то српска физичка и метафизичка посластичарница. Од рахатлокума који нежно намигује на принцес крофне, и ћетен алве која се стидљиво смешка куглофу с берметом и циметом, траје та дуга љубав чија страст не слаби вековима уз све ризике од прекобројних калорија.

Србија у слатком финалу свих својих оброка може да сервира широку палету посластица – од сочних туфахија и издашних баклава, до миришљавих пита с јабукама и вишњама, заносних штрудли, деликатног коха и податних кремпита. У посебним приликама рођендана, прослава, крсних слава и других празника послужују се мала ремек-дела домаћег посластичарства – од Москва шнита, срнећих леђа од најтамније чоколаде и Васине и Реформ торте, до целе једне армије најфинијих ситних колача – прекрасних ванилица, пуслица, чупаваца, обланди, штанглица, кифлица и мињона.

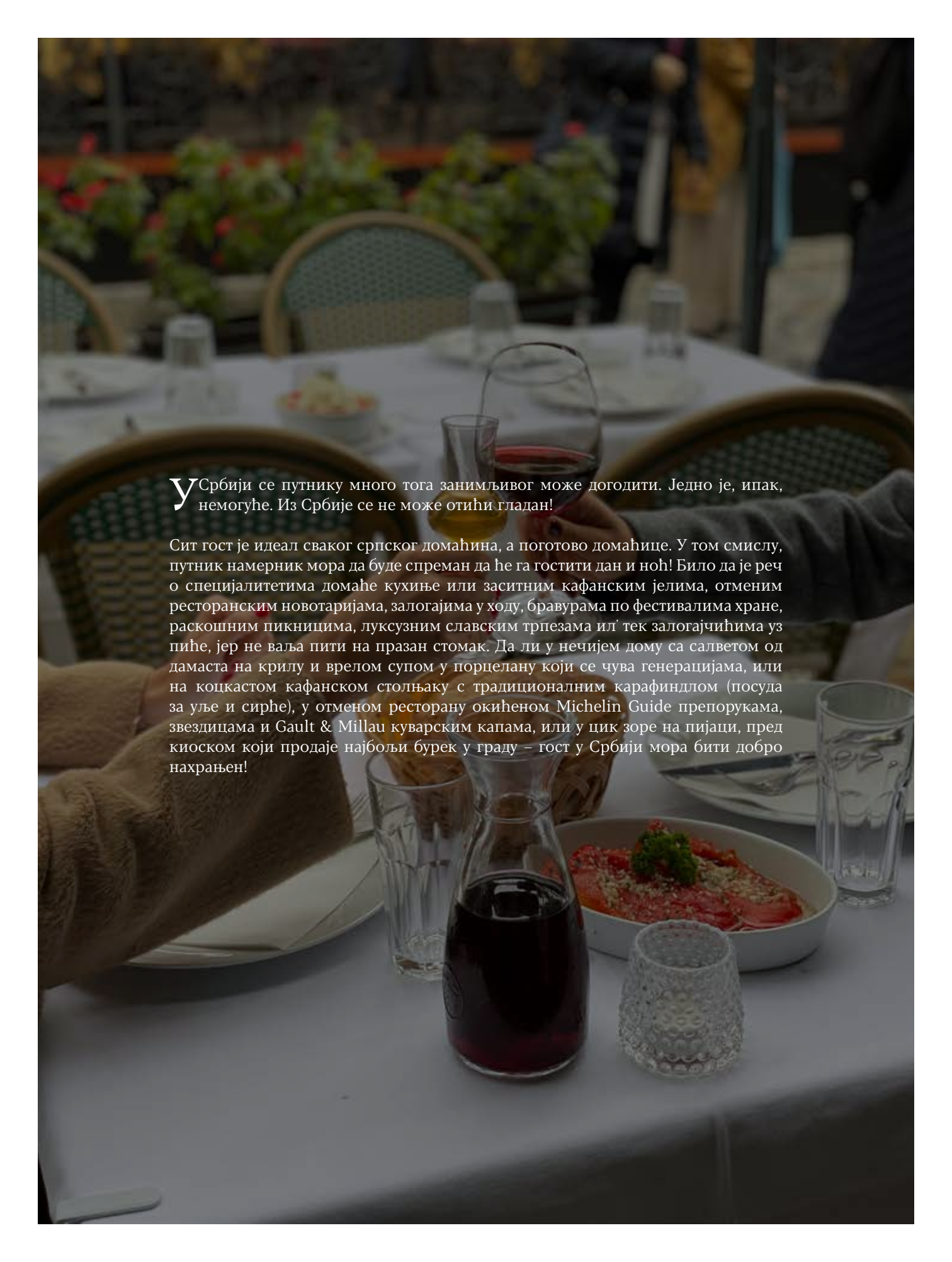


С Р Б И Ј А З А
С Т О Л О М И О К О
Њ Е Г А



Простори гастрономске традиције

→
Тераса ресторана
у Скадарлији



У Србији се путнику много тога занимљивог може догодити. Једно је, ипак, немогуће. Из Србије се не може отићи гладан!

Сит гост је идеал сваког српског домаћина, а поготово домаћице. У том смислу, путник намерник мора да буде спреман да ће га гостити дан и ноћ! Било да је реч о специјалитетима домаће кухиње или заситним кафанским јелима, отменим ресторанским новотаријама, залогајима у ходу, бравурама по фестивалима хране, раскошним пикницима, луксузним славским трпезама ил' тек залогајчићима уз пиће, јер не ваља пити на празан стомак. Да ли у нечијем дому са салветом од дамаста на крилу и врелом супом у порцелану који се чува генерацијама, или на коцкастом кафанском столњаку с традиционалним карафиндлом (посуда за уље и сирће), у отменом ресторану окићеном Michelin Guide препорукама, звездама и Gault & Millau куварским капама, или у цик зоре на пијаци, пред киоском који продаје најбољи бурек у граду – гост у Србији мора бити добро нахрањен!



У КАФАНИ

ШКОЛА ЖИВОТА
У КОЈОЈ СЕ
ДОБРО ЈЕДЕ

Кафана је аутентична
институција у којој се сатима
може ћаскати уз једну кафу
или пиће

Окафани су у Србији исписани читави романи, а многи значајни романи настали су у кафани. У кафану се, пре свега, долази због дружења са знаним и незнатим људима, јер је она по својој природи место на коме свако са сваким може да разговара. Често је називају школом живота иако у њој равноправно стоје и одликаши и понављачи.

Она је аутентична институција у којој се сатима може ћаскати уз једну кафу или пиће. Филозофска и политичка, али и поетско-оуметничка арена чија енергија подстиче дијалог, досетке и смицалице, а у којој су пиће и храна тек важан елемент декорума, али не и главни разлог да се заседне за сто прекривен коцкастим столњаком.

Међутим, иако није примарно место обедовања, кафана јесте простор нарочите хране међу којом посебно предњачи она чији квалитет зависи од количине и времена кувања. Искусни сладокусци знају да војнички или пасуљ са сувим месом, сарма, чорба од шкембића, пребранац, коленица, рибић у кајмаку или телетина испод сача никада код куће немају онај укус као у кафани. И у праву су! Не због штимунга кафане који по себи доноси сласт поменутих јелима, већ због чињенице да је реч о храни која само великом количином и дугим крчкањем добија онај укус који је чини јединственом.

Отуда кафана има своје нарочито место на гастрономској слици Србије. Место које добија посебну перспективу у оним есенцијално кафанским „додацима“ који се огледају у окретним, духовитим конобарима, музичарима који знају чак и давно заборављене песме, опуштеној атмосфери која у позитивном смислу руши баријере.



- 01 Амбијент у Скадарлији
- 02 Ресторан Fleur De Sel
- 03 Здравница

ОД ТРАДИЦИЈЕ
ДО ВИСОКЕ
КУХИЊЕ

У РЕСТОРАНУ

Ресторан у српској перцепцији подразумева отмено место на које се иде посебним поводом, а превасходно да би се уживало у доброј, на нарочит начин припремљеној храни. За разлику од кафане, која је у вези с оријенталним наслеђем, ресторан је одувек повезан с европским Западом. Отуда се и подразумева да храна у ресторану има тај европски шмек и елегантну презентацију. Чак и кад је на тањиру национални специјалитет, очекује се извесна финеса која упућује на европску културу.

У доба глобализације, деконструкције традиционалног и иновација на тему гастрономског наслеђа, модерни шефови Србије подигли су храну на један доскора потпуно непознат ниво. Пратећи модерне дијетолошке препоруке, практикујући савремене кулинарске технике и технологије, али и минималистичку естетику 21. века, поједини ресторани креирали су фантастичне новине. Унутар њих традиционални специјалитети попут гибаница, коленица, сарми и печења добијају сасвим нову, готово нестварну димензију.

Тако је улазак у модерни ресторан на трагу традиционалне гастрономије постао доживљај и за домаће госте и за путнике са стране. Посебно вредност укупном утиску дају оригинални приступ древној инспирацији, маштовите фузије и пажљиво, софистицирано упаривање хране и пића.

БРЗА ХРАНА

ЗАВОДЉИВО ГРИЦКАЊЕ У ХОДУ

→

- 01 Бурек
- 02 Бургер
- 03 Рибљи котлић, Голубац

Тренд брзе хране, односно хране која се једе у ходу, није новина у Србији. Још од оријенталних продаваца посластица, бозе и салепа, као и славних ђевапчића с некадашње београдске Велике пијаце или чувених црвених киоска с виршлама у земичци и јогуртом у тетрапаку из ере социјализма, увек се нешто у ходу грицкало између два obroка.

Посебна страст становника Србије су пекаре с добрим буреком, који може бити с месом, сиром или празан, и различитим питама са зељем, кромпиром и печуркама. У Златиборском округу нико неће одбити чувену комплет лепињу или „лепињу са све“, јер је неупоредива. Кроз Нови Пазар се не пролази, а да се на киоску нису пазариле мантије или фантастични ђевапи од телетине послужени с домаћим киселим млеком. Пљескавице, обичне или гурманске, кобасице, вешалице и грилована сланиница – све заједно у лепињи загрејаној на роштиљу – с различитим додацима, и данас су омиљени међу младима колико и бургери, такоси, баобани, фалафели или шаварме. На истом плану не заостају ни палачинке пуњене сиром и шунком или џемом, нутелом и плазма кексом, баш као и погачице од лиснатог теста, ђевреци, кифле и сендвичи.

Иако традиционална Србија највише воли да седне за сто и лагано обедује, брза храна по разноликости и укусу чврсто држи корак с том класичном трпезом.



01



02



ФЕСТИВАЛИ, САЈМОВИ И ВАШАРИ

БАНКЕТ ПОД
ОТВОРЕНИМ
НЕБОМ

Србија је дословно премрежена током целе године различитим манифестацијама у чијем фокусу су храна и гастрономско наслеђе. Од великих међународних и регионалних сајмова и фестивала у Београду, Новом Саду и Нишу до изузетних догађаја у мањим градовима и селима који се поносе својим нарочитим прехранбеним производима и кулинарским постигнућима.

Надалеко су познате Роштиљијада у Лесковцу, Сајам пеглане кобасице у Пироту, Белмужијада у Жагубици и Кобасицијада у Турији. Међутим, ништа мање интересовање не влада за Дане бурека у Нишу и Прштујаду на Златибору, а о београдском Балканском фестивалу сира и новосадским Укусима Војводине да се не говори.

Читав ток Дунава кроз Србију је поприште манифестација чија је главна звезда рибљи котлић, а љубитељи колача могу да бирају између Штрудлијаде у Новом Милошеву, Дана куглофа у Сремским Карловцима и Тортијаде у Јагодини.

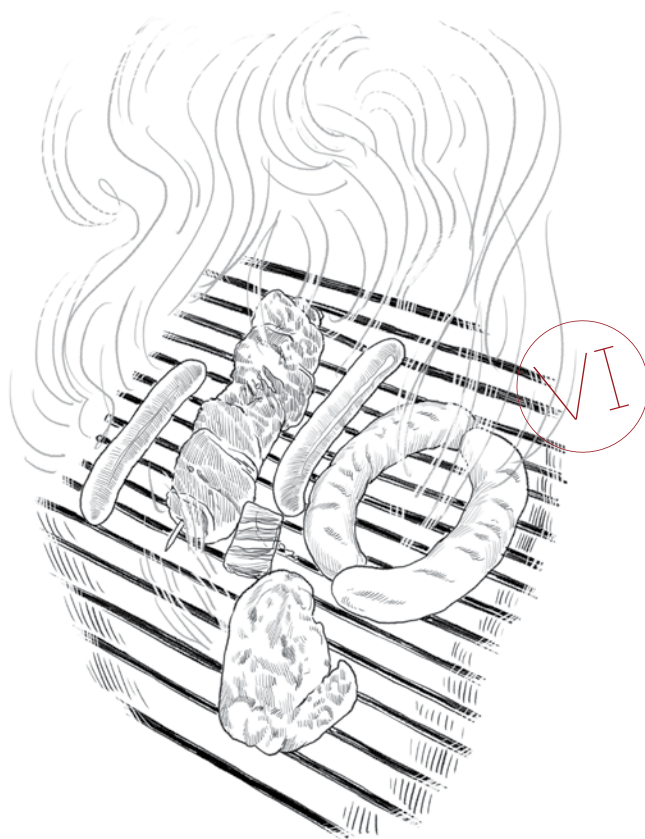
Захваљујући бројним фестивалима, сајмовима и вашарима хране и пића, Србија је током читаве године један велики, раскошан банкет под отвореним небом, па путнику само остаје да изабере где ће се упутити у велику авантуру укуса!

Напоследку, једну земљу и културу човек заиста упозна тек кад седне за тамошњу трпезу и хлеб подели са својим домаћинима!

Календару манифестација
можете приступити
скенирањем QR кода!



12 СПЕЦИЈАЛИТЕТА КОЈЕ МОРАТЕ ПРОБАТИ У СРБИЈИ



Није лако сузити стотине изванредних специјалитета на дванаест изабраних, али смо се у том послу водили критеријумом да је реч о делицијама које најбоље дефинишу укус Србије. Ако не пробате бар један од њих, као да у Србији никада нисте били!



I / МЕЗЕ

Мезе које се састоји од белог сира, пиротског качкаваља, кајмака, сремског кулена, ужичке пршуте, ваљевских дуван-чварака, ајвара и туршије. Послужује се у свим бољим кафанама и ресторанима националне кухиње.



II / ГИБАНИЦА

Гибаница од гуљваних кора с много јаја, сира и кајмака. Најбоља је она домаћа, али се понекад нађе као предјело у ресторанима.



III / ТЕЛЕЋА ЧОРБА

Телећа чорба је једно од оних лек-јела заносног мириса, густе текстуре, пуна финог мяса и поврћа. По себи представља комплетан оброк у пару с врућим хлебом, а може се пронаћи у свим бољим кафанама и ресторанима националне кухиње.





IV

ПАСУЉ

Пасуљ у било којој варијанти. Може чорбасти са сувим месом и сланином, такозвани војнички. Или пребранац запечен у рерни с полудимљеном кобасицом. Кафане су незамисливе без ових специјалитета.



V

СВАДБАРСКИ КУПУС

Свадбарски купус је спектакуларно јело с више мяса него купуса, које се крчка сатима у злакуској лончарији на отвореној ватри. Може се наћи на вашарима и гастрономским манифестацијама у западној и централној Србији, али и у ресторанима националне кухиње.



VI

САРМЕ

Сарме су јело које се спрема широм Балкана, али оне српске од тананих листова киселог купуса у које се завија комбинација свињског и јунећег млевеног мяса с пиринчем и зачинима, дуго крчке с комадима суве сланине, гастрономски су бренд Србије. Неизбежне на трпези крсне славе и Божића, али и у свим кафанама и ресторанима националне кухиње, па чак и у појединим ресторанима високе кухиње који се радо поигравају савременом интерпретацијом овог класика.

VII / КАРАЂОРЂЕВА ШНИЦЛА

Карађорђева шницла – похована ролована шницла од свињског, а у новије време и од пилећег меса, пуњена кајмаком. Сервира се с лимуном и тартар сосом. Имају је све кафане које држе до угледа.



VII / МЕШАНО МЕСО

Мешано месо је популарни назив за врхунски роштиљ који садржи ћевапчиће, пљескавице, вешалице, кобасице и друге делиције. Једе се уз српску или шопску салату – обе су од краставца, парадајза и лука, с тим што у првој има и свеже љуте паприке, а друга се служи с ренданим белим сиром. Добро мешано месо је питање престижа у свим кафанама и ресторанима националне кухиње.



IX / ЈАГЊЕТИНА ИСПОД САЧА

Јагњетина испод сача је месо сатима динстано у сопственом софту у злакуској лончарији. Меко као путер најчешће се служи с ивањичким кромпиром припремљеним на исти начин. Одлично иде уз печене паприке с белим луком – салатом карактеристичном за Србију. Налази се у понуди свих бољих кафана и ресторана националне кухиње.





ПРАСЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ НА РАЖЊУ

Прасеће печење на ражњу исечено на фине залогаје – бајадере, у пару са салатом од свежег купуса и врућом погачом апсолутно се мора пробати! Послужују га боље печењаре, а може се наћи и у специјализованим ресторанима.



МОСКВА ШНИТ

Москва шнит је чувена посластица хотела Москва у Београду. Заносан колач настао у елегантној комбинацији вишања, ананаса, бланшираних бадема и крема од ваниле. Поред Москве, може се пронаћи и у појединим посластичарницама.



СИТНИ КОЛАЧИ

Ситни колачи су различити фини колачићи међу којима су мињони, ванилице, чупавци, штанглице и пуслице. Представљају круну трпезе крсне славе – једног од најважнијих породичних празника у Србији, али се могу пронаћи у свим бољим посластичарницама.



MICHELIN GUIDE И GAULT & MILLAU У СРБИЈИ

Чувени MICHELIN Guide, неспорни ауторитет у свету гастрономије дуже од једног века, стигао је у Србију 2021. године. Већ следеће године, гастрономску сцену Србије је препознао и други угледан француски гастрономски водич – Gault & Millau.

Оба престижна система, позната по томе што најбољим кулинарима додељују глобално препознатљиве звезде и куварске капе, постала су партнери Туристичке организације Србије. Њихови искусни стручњаци препознали су својства и значај домаће традиционалне кухиње, али и све израженији талас иновативних интерпретација гастрономског наслеђа, који обликује савремену гастрономију Србије.

Већ 2021. године MICHELIN Guide је доделио чак 14 Bib Gourmand препорука ресторанима у Србији, учинивши велики потенцијал да се од доброг гастрономског искуства стигне до оног врхунског. Убрзо након тога, Gault & Millau је у свом водичу за 2022. годину евалуирао више од 80 ресторана и кафана широм земље, као и бројне посластичарнице и објекте брзе хране, доделивши им своје препознатљиве куварске капе — од једне до пет.

Преломни тренутак догодио се у децембру 2024. , када је MICHELIN Guide доделио прве звезде у Србији — ресторанима Fleur de Sel (Нови Сланкамен) и Langouste (Београд). Истовремено је Bib Gourmand препоруку добило 19 ресторана, а на листу квалитета се уписало још 69 угоститељских објеката. Gault & Millau је у исто време своје четири од максималних пет капа доделио кулинарским тимовима чак четири ресторана, док је три капе добило 11 ресторана. Присуство инспектора ових престижних француских водича очигледно је подстакло развој и иновације на српској гастрономској сцени, нудећи на тај начин љубитељима добре хране поуздану, компетентну препоруку.

Gault & Millau водичи пружају свеобухватан увид у актуелну гастрономску понуду Србије с нарочитим нагласком на традицију, док MICHELIN Guide указује превасходно на високу кухињу не заборављајући на особености локалне гастрономије.

Ресторан Langouste



Ресторан Fleur De Sel

И М П Р Е С У М

Издавач:

Туристичка организација Србије

Чика Љубина 8, 11 000 Београд

Тел:

+ 381 11 6557 100

Е-пошта:

office@serbia.travel

www.serbia.travel

За издавача: **мр Марија Лабовић, в.д. директора**

Уредник: **Весна Златић**

Стручна координација: **Артис, Београд** / www.artiscenter.com

Текст: **мсп Тамара Огњевих**

Лектура: **Миља Лукић**

Дизајн: **Никола Кршић**

Илустратор: **Јана Адамовић Кордеј**

Фотографије: **Народни Музеј Србије, Драган Вилдовић, Бранислав Ненин, Андреј Радојковић Нихил, Александар Матић, Иван Радосављевић, Оксана Скенцић, Бранко Јовановић, Нира Про, Индиго Студио, Колекција Милоша Јуришића, Колекција Бранке Наканиши и Драгољуба Гајића, Архива ресторана Шешир мој - Spase Ant agency, Архива ТО Голубац, Архива Пекаре Аца, Архива Хотела Москва, Архива Ресторана Сокој, Архива Ресторана Ловац, Архива ресторана Langouste, Архива ресторана Fler de Sel**

Штампа: **Футура, Нови Сад**

Прво издање на српском језику, 2025.

Тираж: 2.000

ИСБН: 978-86-6005-738-1

СРБИЈА
Доживи!
ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
СРБИЈЕ

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

338.48-6:641/642(497.11)(036)

ОГЊЕВИЋ, Тамара, 1965-

Србија са столом : водич кроз гастрономско наслеђе / [текст Тамара Огњевих ; фотографије Драган Вилдовић ... [и др.]]. - Београд : Туристичка организација Србије, 2025 (Нови Сад : Футура). - 63 стр. : фотогр. ; 27 см. - (Србија: доживи!)

Тираж 2.000.

ISBN 978-86-6005-738-1

а) Гастрономија -- Србија -- Водичи б) Народна јела -- Србија -- Водичи

COBISS.SR-ID 179495689

--
Elena Milisavljević, dipl. bibl.

СРБИЈА
Доживи!

ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
СРБИЈЕ

УКУСИ
СТВАРАЈУ
УСПОМЕНЕ!

www.srbija.travel