

NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM, UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU Novembar 2018.

Godina I
Broj 2

www.ugons1946.info



SVI VOLE CEDEVITU!

Odaberite praktično, vitaminsko osveženje za sve generacije.

Osvežavajuća i bogata vitaminima, Cedevita je s razlogom postala nezaobilazan deo ponude gotovo svakog kafića i restorana. Pitate se u čemu je tajna? Odgovor je jednostavan: vole je svi.

Ovaj vitaminski instant napitak spreman je u trenu i pogodan za sve uzraste, u svako doba dana. U vremenu kada svi mi, prateći globalne trendove, sve više pazimo na svoje zdravlje, popularnost Cedevite samo će rasti. Cedevita je izvor 9 vitamina (B kompleks, C, E) koji u obliku granula zadržavaju svoja svojstva do trenutka pripreme i konzumacije. Ali, to je samo jedan od razloga zbog kojih je ovaj vitaminski napitak toliko omiljen svim generacijama, od najmlađih do najstarijih.

Drugi, ali jednako važan, je široka paleta ukusa koja se neprestano širi. Tako se, uz već tradicionalne ukuse, narandžu i limun, sve više naručuje limeta, a poslednja u nizu ukusnih osveženja je i zanimljiva kombinacija zova&limun. Uvrstite u svoju ponudu praktična pojedinačna pakovanja od 19 grama. Ova pomno osmišljena količina predstavlja idealnu dozu za osvežavajuću čašu ovog savršenog letnjeg napitka, spremnog u trenu!

Pridružite se brojnim ljubiteljima Cedevite, popularne robne marke, koja već gotovo 50 godina oduševljava kupce.



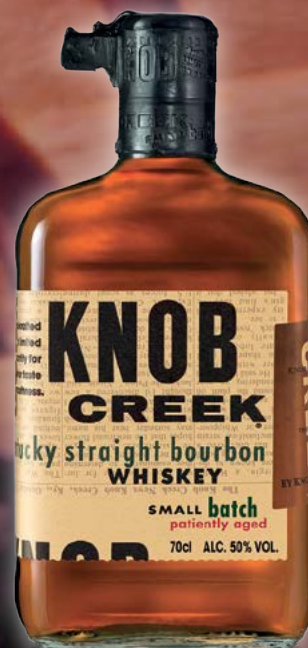
SVEŽA
DOZA VITAMINA

SVEŽA
DOZA ENERGIJE



BURBON LEGENDE IZ KENTAKIJA

Beam SUNTORY



Uvoznik i distributer za Srbiju: Atlantic Brands d.o.o.
Uvoznik i distributer za Makedoniju: Atlantic Brands d.o.o.
Uvoznik i distributer za Crnu Goru: Ataco

NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU

IZDAVAČ

Udruženje ugostitelja Novog Sada "UGONS 1946"
Bulevar Mihaja Pupina 6
Novi Sad
Srbija
Web: www.ugons1946.info
Tel: +381.21.55.39.50

DIREKTOR I GLAVNI I ODGOVORNI UREDNIK

Dragan Stanojević
Mob: +381.60.51.09.100

SEKRETAR REDAKCIJE

Ružica Čoškov
E-mail: ugons1946@gmail.com
Mob: +381.64.39.78.813

MARKETING

Karmen Krivokapić
E-mail: karmenkrivokapic@gmail.com
Mob: +381.63.506.732

UREĐENJE I GRAFIČKO OBLIKOVANJE

Produkcija F&B Media
Novi Sad

REDAKCIJA

Dragan Stanojević
Karmen Krivokapić
Ružica Čoškov
Margareta Makanova
Miloš Dugandžija
Sonja Stanojević

SARADNICI

doc. dr. Snježana Gagić - Visoka škola strukovnih studija
za menadžment i poslovne komunikacije
Ranko Spasojević - Udruženje BarneNS
Ekonomska škola Novi Sad - odsek ugostiteljstvo
PMF Novi Sad - odsek za turizam

TONS

EXIT
Zoran Knežev
Petar Samardžija
Stefan Nikolić

FOTO

Martin Candir

ŠTAMPA

MAKS PRINTING
Zemun

TIRAŽ

6.000 primeraka

DISTRIBUCIJA

Udruženje UGONS 1946
Novi Sad

Izdavač ne odgovara za sadržinu objavljenih oglasa i PR tekstova. Izdavač nije u obavezi da objavljuje demantije tekstova u kojima se iznose mišljenja, već samo onih u kojima se iznose činjenice. Magazin se ne distribuira osobama mlađim od 18 godina i isključivo je namenjen profesionalcima u HoReCa sektoru, između ostalih i proizvođačima i distributerima duvanskih proizvoda.

CIP – Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad
640

NS ugostitelj : specijalizovani magazin za turizam,
ugostiteljstvo i kulturu u Novom Sadu / glavni i odgovorni
urednik Dragan Stanojević. - God. 1, br. 1 (okt. 2018)-.
- Novi Sad : Udruženje ugostitelja Novog Sada "UGONS
1946", 2018-. - 31 cm
Mesečno
ISSN 2620-116X
COBISS.SR-ID 325741319

SADRŽAJ

- 6 **NOVI SAD JE POSEBAN GRAD**
Od gostiju našeg Grada svakodnevno slušam kako ima po nešto za sve ukuse, i govore mi da im uvek fali vremena ...
- 12 **EDUKOVAN KONOBAR, ZADOVOLJAN GOST**
Profit treba pametno stvarati, a ne tako što će se gostu prodati i ono što ne može pojesti. Gost će znati da ceni poštenje ...
- 28 **TREĆA TOP DESTINACIJA ZA 2019. GODINU**
Turistička organizacija Grada Novog Sada trenutno radi na brojnim publikacijama koje bi trebale ...
- 32 **UGLEDALI SVETLOST NAKON 1700 GODINA**
Prema tumačenju arheologa, šlemovi su mogli biti u upotrebi tokom dužeg vremena i potom zakopani ...
- 50 **ZAŠTO JE TOLIKO POPULARAN U KUHINJI**
Ovaj savremni kuhinjski aparat, kuva hranu na taj način što je bukvalno 'obavija' vrućim vazduhom ...

STIŽE I DRUGI BROJ



Stiže i drugi broj, i to baš na vreme, odnosno kada smo i rekli da će biti. Plan nam je da NSugostitelj izlazi mesečno i, jedan od prioriteta će nam biti, da izlazimo „tačno u dan“.

Veliko nam je zadovoljstvo što u ovom broju imamo intervju sa prvim čovekom Grada, gradonačelnikom Milošem Vučevićem. Smatramo intervju sa gradonačelnikom kao veliku čast i mišljenja smo da poverenje koje nam je ukazao Miloš Vučević podiže standarde NSugostitelja. Takođe, na osnovu vaših reakcija, smatramo da NSugostitelj dobija na značaju i polako zauzima svoje mesto u novosadskom okruženju.

Od ovog broja pojačavamo i ekipu saradnika, te dodajemo još zanimljivih tema i tekstova. Jedna od novina je i stranica koju će uređivati saradnici

iz muzeja Vojvodine, sa veoma zanimljivim tekstovima iz prošlosti. Istoriju Novog Sada smo pojačali sa istoričarem Zoranom Kneževim, koji će nas voditi kroz prošlost Novog Sada i njegovih kafana. U vinski deo časopisa aktivno se uključio čika Pera Samardžija, doajen našeg novinarstva i veliki poznavalac vinske scene. On će vas, kroz seriju afirmativno-edukativnih tekstova, a koji će biti prilagođeni svakom čitaocu, uputiti u čarobni svet vina.

Naš zadatak u daljem radu je da od svakog narednog broja uvrstimo neku novu temu i učinimo vam NSugostitelj što zanimljivijim, ali i da NSugostitelj postane nezaobilazno štivo u svakom novosadskom ugostiteljskom objektu.

Čekamo vaše reakcije.

Dragan Stanojević, glavni i odgovorni urednik

Miloš Vučević, gradonačelnik Novog Sada

NOVI SAD JE **POSEBAN GRAD**



Od gostiju našeg Grada svakodnevno slušam kako ima po nešto za sve ukuse, i govore mi da im uvek fali vremena da dovoljno uživaju u lepotama Novog Sada, i u svemu što nosi turistička ponuda grada – kaže za NSugostitelj prvi čovek Grada i dodaje, da kod nas ima mesta i za salaše, i za etno kuće, i za splavove, i za moderno opremljene kafiće, klubove, diskoteke...



Kako Vi vidite ovaj časopis i koliko po Vama časopis može da doprinese promociji grada?

S obzirom na to da je Vaša ideja da časopis edukuje, ali i promoviše kulturu, istoriju i turističke potencijale Novog Sada, ja verujem da ćete u tome istrajati. Imamo mnogo razloga da ubrzano, svi zajedno, radimo na promovisanju turističkih kapaciteta grada, što zbog evropskih titula, odnosno, realizacije velikih projekata – Omladinska prestonica Evrope 2019. i Evropska prestonica kulture 2021. godine, što zbog same činjenice da u sektoru turizma, Novi Sad poslednjih godina beleži konstantan rast. Prethodnih dana je najpoznatiji sajt o putovanjima na svetu „Lonely planet“ objavio listu top 10 turističkih destinacija na svetu za 2019. godinu. Na trećem mestu, te prestižne liste, nalazi se Novi Sad, opisan kao omiljeni grad omladine i kulturna prestonica Srbije.

Vaš pogled na značaj ugostiteljstva u Novom Sadu kao jedne od grana privrede?

Veliki razvojni potencijal, i velika šansa za unapređenje turizma, i uopšte privrednih potencijala grada. Grad Novi Sad pridaje veliki značaj ugostiteljstvu kao važnoj privrednoj grani, i njenom daljem razvoju.

Pozitivne i negativne strane ugostiteljstva iz ugla gradske vlasti?

Smatram da je veoma važno to što ćemo uskoro dobiti poseban Zakon o ugostiteljstvu, koji će pre



svega uticati na smanjenje sive ekonomije u ugostiteljstvu. U cilju efikasnijeg ostvarivanja ovog primarnog zadatka i zaštite javnog interesa, data su šira ovlašćenja, ali i odgovornost i obaveze jedinici lokalne samouprave, posebno u delu vođenja evidencije svih onih subjekata koji pružaju usluge smeštaja. Tim, da kažem, „krovnim zakonom“ u oblasti ugostiteljstva bio bi unapređen rad, ali i rešeni neki problemi sa kojima se sad suočavate.

Da li bi ste podržali zahteve ugostitelja za poboljšanjem usluge i edukacije samih ugostitelja, kao i zaposlenih u ugostiteljskim objektima kroz saradnju sa Gradom i edukativnim centrom?

Važno je da znate da Grad naredne godine kreće i sa obukama iz oblasti turizma, u kojima ugostitelji i Udruženje ugostitelja Novog Sada imaju važnu ulogu. Edukacija će biti organizovana u dva segmenta. Prvi se odnosi na obuku zaposlenih u turizmu, kako bi im podigli nivo znanja. Drugi segment je obuka nezaposlenih lica sa Nacionalne službe za zapošljavanje koji izraze želju da se bave određenim poslovima iz domena turističke industrije, da budu kuvari, konobari, sobarice, recepcioneri ... Sve će biti rađeno u koordinaciji sa hotelijerima i ugostiteljima, a sve u cilju da oni dobiju kvalitetan kadar za radna mesta koja su im potrebna.



Udruženje ugostitelja Novog Sada smatra da jako udruženje pomaže gradskim strukturama prilikom rešavanja problema vezanih za ugostiteljstvo. Kakvo je vaše viđenje o tome?

U prethodnom periodu, Grad i Udruženje ugostitelja Novog Sada uglavnom su saradivali u vezi sa utvrđivanjem radnog vremena ugostiteljskih objekata. Na inicijativu UGONS-a i Grada Novog Sada, pristupilo se izmeni Republičkog pravilnika o tehničkim normativima za zaštitu ugostiteljskih objekata od požara. Grad je inicirao i nekoliko sastanaka sa nadležnim organima na tu temu, većina primedbi UGONS-a je usvojena, i očekuje se usvajanje novog Pravilnika. Naveo sam samo nekoliko stvari na kojima smo zajedno radili, jer mi i treba da budemo dobri partneri.

Kako gledate na to da se udruženjima daju javna ovlašćenja, da udruženje u svom krugu rešava problematike sa pojedincima koji se ne pridržavaju zakona, pravilnika i kodeksa poslovnog ponašanja?

Nije posao udruženja da uzima „zakon u svoje ruke“. Kodeks ponašanja i poštovanje etičkih kodeksa, je nešto što apsolutno podržavam u radu svakog strukovnog udruženja. Očekujem da će poseban Zakon o ugostiteljstvu uticati da budu rešeni problemi sa kojima se godinama suočavate.

Prevelik broj ugostiteljskih objekata koji postoje u Novom Sadu mogao bi da se reši kroz neki detaljni urbanistički plan gde bi se predvidelo da u jednom kvartu može da bude npr. pet kafića, dva restorana, jedna poslastičarnica i slično, na osnovu potreba građana Novog Sada. Kakvo je vaše mišljenje?

To je samo jedna od otvorenih tema koje su pred nama.

Inicijativa UGONSA za vraćanjem ingerencije Upravi za privredu, kao organa koji izdaje rešenja za početak rada ugostiteljskih objekata, a na osnovu dozvola svih inspeksijskih službi bi

u Novom Sadu?

Od gostiju našeg grada svakodnevno slušam kako ima po nešto za sve ukuse, i govore mi da im uvek fali vremena da dovoljno uživaju u lepotama Novog Sada, i u svemu što nosi turistička ponuda grada. Zato se u Novi Sad obavezno vraćaju. Kod nas ima mesta i za salaše, i za etno kuće, i za splavove, i za moderno opremljene kafiće, klubove, diskoteke ... Zato je Novi Sad poseban u svakom segmentu života, pa tako i u ugostiteljstvu.

Šta bi ste kao prvi čovek Novog Sada predložili ugostiteljima, kako da pomognu i daju što bolju sliku u promovisanju našeg Grada turistima koji



umnogome pomoglo da se izbegnu pogubni događaji iz bliže prošlosti u Gradu. Da li biste pomogli i podržali da se kroz državne institucije to i sprovede?

Grad Novi Sad je i inicirao izmene Republičkog pravilnika o tehničkim normativima za zaštitu ugostiteljskih objekata od požara. Uvek smo tu da podržimo sve dobre mere koje doprinose unapređenju i zaštiti života i rada u Novom Sadu.

Koliko često kao privatno lice posećujete ugostiteljske objekte i kako ste zadovoljni ponudom

nas u sve većem broju posećuju?

Ja ne sumnjam u Vašu kreativnost, posebno kada je u pitanju očuvanje autentičnosti Novog Sada uz uvođenje nekih novih, savremenih trendova u oblasti ugostiteljstva. Imamo brojne festivale na kojima promovišemo gastronomiju, ugostiteljske objekte, brojne publikacije, a sada i časopis koji Vi potpisujete od kojeg očekujem da upotpuni tu sliku o nama, o Novom Sadu, zvanično trećem na svetskoj listi najpopularnijih gradova koje treba posetiti u 2019. godini.

Razgovor vodio Dragan Stanojević

Projekat "ŠTA IMA?"

NAJEFIKASNIJI HUMANITARNI MEHANIZAM

Stefan Nikolić, idejni tvorac projekta "Šta ima?" otkriva za NSugostitelj kako je sve počelo i koji su planovi za sprovođenje ovog projekta u Novom Sadu

"Humanitarna kafa" je Projekat koji podrazumeva da ugostitelji odvoje jedan dan i da tokom tog dana, sredstva dobijena od prodaje kafe, doniraju u humanitarne svrhe za decu obolelu od raka - NURDOR, kao i za nezbrinutu decu.

Uglavnom ovakve projekte ljudi povežu sa kafama za SMS, ali ovo je sasvim drugačiji koncept. Naš mehanizam pruža uvid u svaki detalj akcije i ponosimo se transparentnošću koju ovaj projekat poseduje, jer smatramo da je ona od presudnog značaja zbog poverenja koje su razne humanitarne fondacije u prošlosti prokockale. Kasnije ću detaljno opisati svaki korak izvođenja "Humanitarne kafe" da biste bili u potpunosti informisani kako sve funkcioniše i na koje načine možete da se priključite i pomognete. A sada ću vam ukratko ispričati kako je sve počelo i zašto se zalažemo da "Humanitarna kafa" zaživi na nivou cele Srbije, a kasnije i šire, počinje Stefan svoju priču.

A priča počinje u Vršcu. Zvanično smo osnovali udruženje "Dobro delo" 2014-te sa ciljem da

podizemo svest o činjenju dobrih dela kroz razne projekte i akcije koje ćemo organizovati. Radili smo razne humanitarne žurke, prikupljanje slatkiša za nezbrinutu decu i jednom prilikom, sedeo sam sa vlasnikom kafića Velo, u njegovom lokalnu. Pričali smo o tome koju bi akciju mogli da napravimo i Nenad je rekao da bi želeo da određenog dana, koji budemo izabrali, donira kompletan iznos od popijenih kafa u humanitarne svrhe. Tako je i bilo. Akcija je prošla fantastično, a iznos smo uplatili Domu za nezbrinutu decu "Vera Radivojević" iz Bele Crkve.

To me je podstaklo, nastavlja Stefan, da okupim više kafića i da istog dana u svim kafićima bude "Humanitarna kafa". Prva "Humanitarna kafa" na nivou grada Vršca održala se 15. februara 2018. godine, na Svetski dan dece obolele od raka. Od 40 gradova u kojima su se javno prikupljala sredstva, Vršac, grad od 35.000 stanovnika, bio je drugi sa prikupljenih 133.500 dinara, odmah posle Beograda koji je tada prikupio 180.000 dinara. U šali volim da kažem kako nam je Beograd tada "pobegao" za nepunih 50.000 dinara, ali

8. juna 2018. godine nije imalo gde da se beži. Tada je maleni Vršac prikupio 201.760 dinara sa samo 14 lokala u kojima se organizovala "Humanitarna kafa". Ali trik više nije bio samo u kafićima. Priključila su nam se pravna lica iz drugih oblasti (kiosci za brzu hranu, prodavnice auto delova, stovarišta građevinskog materijala) sa željom da doniraju po 10-20 hiljada dinara, ko koliko može, i tako povećaju doprinos ove akcije. Čak nam se priključio i gradski parking servis "2. Oktobar" i donirali su sve parking karte tog dana. I

oboli od raka, ali 4 od 5 dece se izleči ako se na vreme otkrije rak i ako se obezbede odgovarajući uslovi za lečenje.

Sa ponosom mogu da vam saopštim, ističe Stefan, da iza ovog projekta stoji i kompanija Alma Quattro, koja je prepoznala potencijal ovog mehanizma i postala generalni sponzor projekta, i koja nam je, pored sve podrške, obezbedila i 40 bilborda u Novom Sadu, kako bi nam pomogla u ovom ratu.

Inače, ugostiteljski objekat koji se priključio



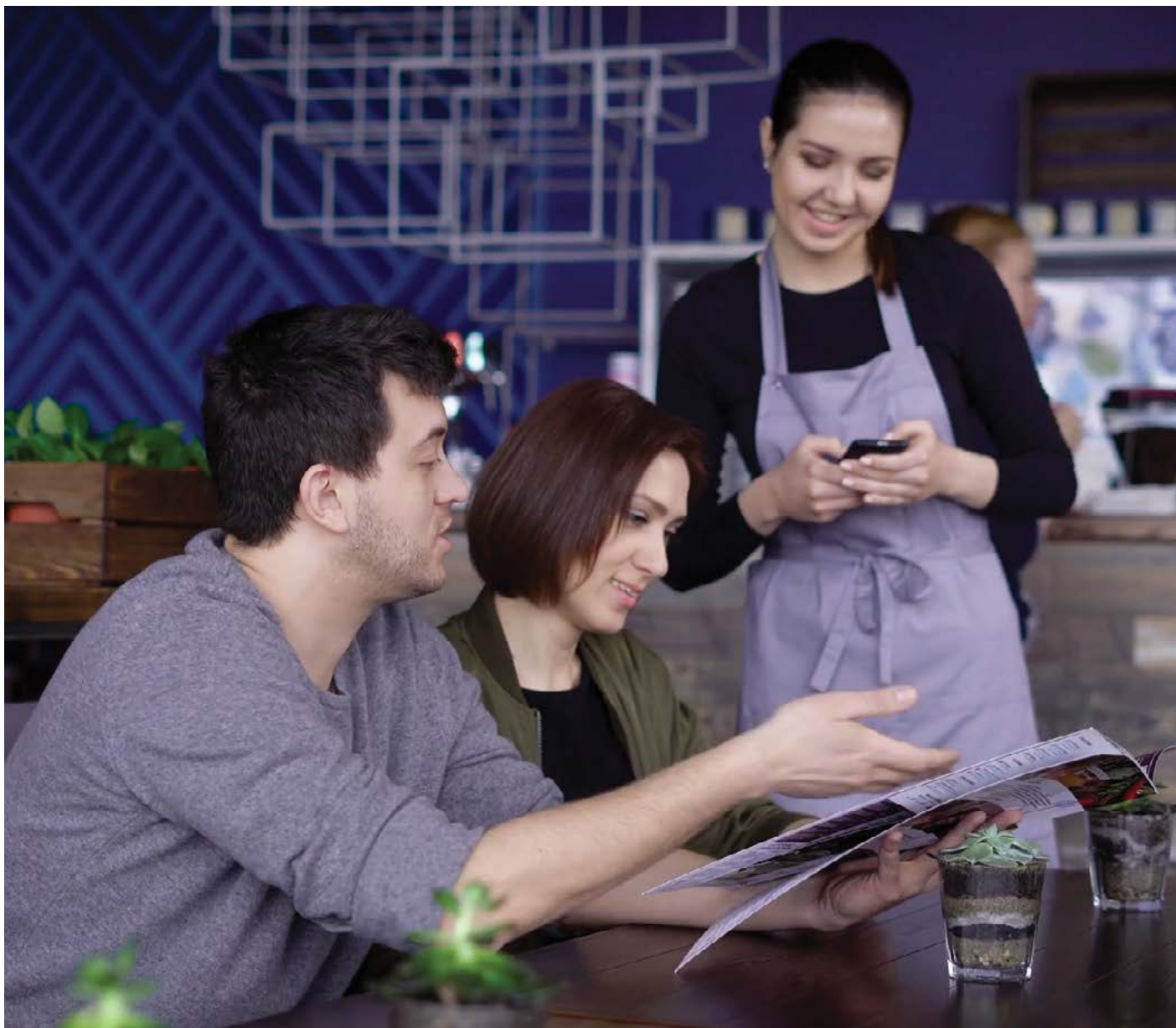
zato tvrdim da je ovo najefikasniji mehanizam, jer kafa, čiji je simbol užitek, prijateljstvo i druženje, je samo pokretač cele ove priče i povod da se cela zajednica uključi u probleme koji bi morali svi zajedno da počnemo da rešavamo.

Pomislili smo - ako je Vršac uspeo da za jedan dan sa 14 kafića obori rekord, šta li će biti kada napravimo mrežu od 100 pa čak i 1000 kafića, koliko će to poboljšati uslove života deci iz ugroženih grupa, i najvažnije od svega, koliko možemo života da spasimo?

Valja istaći da svakog dana jedno dete u Srbiji

projektu "Šta ima?" potpisuje sa nama Ugovor o poslovnoj saradnji. Model smo definisali tako da "Humanitarnu kafu" organizujemo jednom u 3 meseca kako bi se ugostiteljski objekti odrekli svega 1% prihoda od popijenih kafa na godišnjem nivou. Svi ugostitelji koji se uključe u projekat dobijaju svoje mesto na sajtu www.staima.rs u vidu kompletne prezentacije svog lokala.

Plan je da prvu humanitarnu kafu na nivou Novog Sada organizujemo krajem novembra kako bi ona bila uvod za glavnu koju organizujemo 15. februara, na Svetski dan dece obolele od raka.



Kako unaprediti prodaju u restoranu

EDUKOVAN KONOBAR, **ZADOVOLJAN GOST**

Profit treba pametno stvarati, a ne tako što će se gostu prodati i ono što ne može pojesti. Gost će znati da ceni poštenje, a to će stvoriti poverenje za dalju prodaju

Koliko puta ste nakon loše porudžbine poželeli da ste se konsultovali sa konobarom pre odluke? Koliko puta ste otišli u restoran, a da niste osmislili šta želite da jedete? Da li ste znali da čak 70% gostiju dođu u restoran i ne znaju šta da poruče? Ovo je šansa za konobara da pomogne gostu i stvori mu ugođaj, ali i da vrši prodaju davanjem sugestija. Sugestivnom prodajom gost štedi vreme, ne izlaže se napornom čitanju jelovnika i dobija šansu da proba nešto novo. Dakle, u pitanju je win-win situacija u kojoj su na dobitku i gost i ugostitelj.

Treniranjem osoblja da poboljšaju prodaju povećava se i njihov bakšiš i restoranski promet. Da bi sugestivna prodaja bila uspešna konobar treba da zna naziv jela, sastav, način pripreme, prilog i/ili sos koji prati jelo, veličinu porcije, dominantne ukuse ukoliko je jelo nesvakidašnje, vreme potrebno za pripremu i koje vino bi dobro pratilo jelo. U cilju povećanja prometa konobar treba da zna i cene kako bi sugerisao ono skuplje ukoliko to nije važan kriterijum odabira kod gosta.

Ukoliko gost pita: „Šta je najbolje kod Vas?“. Konobar ne odgovara da je sve najbolje, što se neretko dešava u praksi. U ovoj situaciji trebalo bi da se gost pita da li želi pastu, meso, salatu ili ribu (u zavisnosti od Vaše realne ponude). Kada se gost odluči konobar navodi bar dva jela sa opisom. Koristiti opisne prideve poput sočno, ukusno, hrskavo, domaće itd. i samopouzdanu objašnjava. On čita govor tela kod gosta. Ukoliko deluje nezainteresovano, prelazi na nešto drugo.

Prilikom primanja porudžbine konobar može da kaže: „Da li ste spremni na porudžbinu? Želite li da krenemo sa predjelom. Malopre nam je stigla sveža tuna. Imamo odličan karpačo od tune koji ide u kombinaciji sa salatnom od hobotnice?“

Ukoliko gost kaže: „Ne hvala, ne volim morsku hranu“, konobar treba da nastavi sa prodajom „Želite li možda brusketu sa paradajzom, svežim bosiljkom i domaćim maslinovim uljem na francuskom hlebu?“

Ukoliko gost kaže da ne želi predjelo, konobar mu daje reč i preuzima porudžbinu za glavno jelo. On i dalje nastoji da proda salatu uz glavno jelo, pečene paprike, pečivo sa maslinama itd. Treba da ponudi i čorbu ili potaž dana na sledeći način: „Jeste li možda za današnju specijalnu ponudu, potaž od divljih pečuraka?“

Kada dođe do deserta nije ispravno pitati da li želite desert? To su zatvorena pitanja i gost odričnim odgovorom završava svaku komunikaciju. Umesto toga, efektivnije je pitati: „Da li ste za domaći kolač napravljen od plazma keksa, malina i bele čokolade? Veoma je ukusan.“

Ukoliko su porcije prevelike konobar treba da predloži gostima da ih podele. Profit treba pametno stvarati, a ne tako što će se gostu prodati i ono što ne može pojesti. Gost će znati da ceni poštenje, a to će stvoriti poverenje za dalju prodaju.

Konobar ne treba da shvata lično, ukoliko gost odbije njegove sugestije. Odlučni gosti ili gosti sa ograničenim novčanim sredstvima najčešće odbijaju sugestije konobara.

Piše doc. dr Snježana Gagić, profesor na Fakultetu za turizam i hotelijerstvo, konsultant i trener agencije za edukaciju ugostitelja „Five Star Experience“

Vlada Milovanović – Vlada Borsalino, jedan od najstarijih ugostitelja Novog Sada

STARA NOVOSADSKA ŠKOLA

U početku sam bio i kuvar i konobar i sve sam bio. Interesantna je priča da sam u startu imao sedam stolova i samo osam stolnjaka, ali smo uspevali da uvek budu čisti i da to niko ne primeti. Godinama smo sve radili ručno. Mešalica za testo nije bilo - ručno smo mesili testo, da ti ruke otpadnu, pica peć na butan, ledomata jedino u filmovima. Ali sve se moglo – kaže Vlada Borsalino u razgovoru za NSugostitelj



Vi ste jedan od najstarijih ugostitelja Novog Sada, kažite nam kako je to bilo te davne 1982. godine kada ste počeli sa radom?

Ispravka, ja sam najstariji ugostitelj, ne po godinama, nego po stažu, u istom objektu sam već čitavih 37 godina. Počeo sam 07.07.1982 godine kao peta ili šesta picerija u Novom Sadu. U početku sam bio i kuvar i konobar i sve sam bio. Interesantna je priča da sam u startu imao 7 stolova i samo osam stolnjaka, ali smo uspevali da uvek budu čisti i da to niko ne primeti. Ima kolega koji su počeli pre, neki su odustali, neki predali meč, nekih nema više živih, jedino je Mile Pica ponovo vaskrsao. Ovaj posao je polako prešao u porodični, priključio se i sin, koji je završio za kulinarskog tehničara, a zatim i za menadžera za hotelijerstvo na PMF-u Novom Sadu.

Kakav je bio odnos između ugostitelja u to vreme?

Mi smo se poštovali, znala se hijerarhija, ko je najstariji, ko je najbolji, ko je najduži. Jedna zanimljiva priča, ti znaš pokojnog Batu Pežoa, ja ga znam još dok je bio u Čelarevu, kad sam se počeo zabavljati sa mojom Olgom mi smo odlazili tamo u provod. Posle je on došao u Novi Sad i otvorio prvi kafić, tu kod SUP-a (Galerija), čovek nikada nije znao kafu da skuva, ni palačinku da ispeče, ali je imao takvu žvaku da je to strašno. Mogao je ravnopravno da priča sa običnim radnikom, književnikom i doktorom - svi smo ga voleli, svi smo ga obožavali, svi smo ga poštovali. Imali smo Bogoljuba (restoran Niš), koji je za mene bio par ekelans ugostitelj, imali smo Domino, Kantor Lajoša, isto par ekelans ugostitelja, u Ledincima Srebro Momu, Mokija, na Čeneju Svetu Bulaća, svi su oni bili konobari u Varadinu, ispekli škole i jednog dana podvukli crtu i rekli odosmo mi da se bavimo privatnim poslom.

Vi ste morali da završavate neke škole pre početka rada, a kako je sada?

Da, morali smo da završimo minimum šestomesečni kurs, zvao se Stručno osposobljavanje radnika u ugostiteljstvu i polagao se u Ugostiteljskoj školi, u Pašičevoj ulici. U Starom Zdanju smo radili praksu, a ispiti su se polagali u Ugostiteljskoj školi. Mogu vam reći, hvala im, mnogo su mi pomogli. Nekada smo morali da se opredelimo šta ćemo raditi, pa da zadovoljimo higijensko-tehničke uslove, pa dođe inspekcija da konstatuje da smo ispunili higijensko-tehničke uslove (radna, sanitarna, protivpožarna, tržišna, poljoprivredna), pa smo onda dobijali dozvolu za rad. Nekada nisi mogao da imaš objekte sa istim imenom ni u različitim delatnostima, ni u različitim gradovima, a kamoli u istoj sa jednim slovom iza ili ispred imena. U zavisnosti od toga šta si



izabrao, imao si i kategorizaciju ugostiteljskih objekata, od čega je zavisilo i radno vreme (bife, snack bar, restoran, diskoteka i slično) i svaka od tih kategorija je morala da ispuni određene tehničke uslove. Danas odeš, prijaviš u APR-u radnju i naredne dve godine niko ne dođe da vidi gde, šta i kako radiš. Pa kad dođu, kažu nemaš ovo, nemaš ono, daju ti neki rok da otkloniš nedostatke, naplate kaznu, a mnogi u tom roku zatvore radnju i odu.

Kako ste se dovijali za nabavku sirovina?

Ogromne su razlike. Nekada se za sve moralo ići, juriti, teškom mukom nabavljati, nečeg nije bilo uopšte, pa smo se morali snalaziti, a danas okreneš telefon i sve ti donesu na noge, jedini problem je da to platiš. Šunku nikada neću zaboraviti, mogao si da kupiš samo na crno. Neoplanta je radila neku šunku za Rusiju i Ameriku, i ako nešto ne prođe kontrolu, onda smo mi to preko veza nabavljali. Isto tako i 29. novembar, a kad je to stalo, snalazili smo se od PIK-a Vrbovec do Makedonije. Nije bilo kečapa ili paradajz pirea, kuvali smo paradajz,

na prikolice smo donosili paradajz, radili smo sa pasirkama, pa u dunst flaše. Ja sam rodonačelnik marinirane gljive, jedno vreme sam u podrumu uzgajao gljive, ja i dan danas radim marinirane gljive, mada većina stavlja sveže. Rena nije bilo, išli smo u Srem, kod rođaka koji je radio za Drogu Portorož, pa na foru kupovali ren, a onda iz Srema nosili žito u Glušce u Mačvu, mleli žito i vraćali se sa brašnom. Za kvasac smo morali u Sentu, jer ovde nije bilo i sve stizali da uradimo.

A kako je bilo sa mašinama?

Nikako. Godinama smo sve radili ručno. Mešalice nije bilo, pica peć na butan, ledomata jedino u filmovima. Ručno smo mesili testo, da ti ruke otpadnu. Ali sve se moglo. Zanimljiva je priča da sam prvi espresso aparat video kod Leca (kafe Panda), drugi sam kupio ja, a treći Dada i Bajac (cafe D&B). Ludbergovi jednoručni aparati koji se nikad nisu kvarili, samo smo grejač menjali, a nakuvali se kafa da sahrane tri ova današnja. Za sve smo se morali snalaziti kako smo znali i umeli, i sve smo uspevali da poslužimo.



Kakav je bio odnos inspekcija prema ugostiteljima?

Počeo sam u Titovom režimu, preko Ante Markovića, Slobinog do ovog današnjeg. Kad sam otvorio, počeo sam bez kase, posle tri meseca kupio sam Primorku elektronsku, sa kurbлом ako nestane struje, pa su trake overavane sa strane. Preživio sam i snimanje pazara - to je kad inspektor dođe ujutro, sedne i sve što iznosiš moraš da doneseš za njegov sto, a on zašiljio olovku, pa kao da igra tablič lupu crte koliko sam od kog artikla prodao. U dva sata popodne dolazi drugi inspektor da ovaj ode kući i ostaje do fajronta. Na osnovu tog snimanja nam je bio određivan paušalni porez. To nije samo kod mene, nego u svim radnjama u ulici. Danas u mojoj ulici, sutra u drugoj, prekosutra treća i tako ceo grad.

Kakav je bio odnos sa gostima?

Moj konobar, koji je ovde radio 20 godina, mi je jednom rekao: "Šefe, da sam otvorio kafanu tu preko puta i da su mi došli samo gosti koje ste oterali, ja bih se silno obogatio". Ali se to pokazalo kao jako dobro. Birali smo goste. Mogli smo tako

da se ponašamo. Ovo danas ...

Ne znam, kada se uhvati za džep, ne znam da li vadi pištolj, nož, bombu. Jako teška vremena zbog nestašice para ljudi su mnogo drugačiji.

Da li bi se danas usudili da ponovo počnete da radite isti ovaj posao?

Danas nikada ne bih ušao u ovaj posao, nekada da. Puno sam radio i puno zaradio. Nikada nisam ništa drugo radio, a zadnjih 37 godina sam sve što imam stekao iz ovog posla. Sve mogu, što je moj deda govorio, na olovku da dokažem (poreklo imovine).

Rekli ste mi da ste vi jedini vlasnik picerije koji zna da pravi pice?

Istina, i dan danas svakog mog radnika dovedem u radnju, kažem mu hajde da stanemo jedan pored drugog, pa ko napravi brže, bolje, kvalitetnije, može da traži platu koliku hoće.

Za kraj puno hvala čika Vladi, a oni kojima se ovaj tekst svideo neka navrate u Piceriju Borsalino i neka probaju šta sve čika Vlada nudi. PRIJATNO

Razgovor vodio Dragan Stanojević





CUBA LIBRE



Club Cuba Libre postoji već 14 godina i nalazi se u samom centru Novog Sada. Cuba Libre radi sedam dana u nedelji i gosti svaki dan mogu da uživaju u klupskom zvuku, za koji su zaduženi najbolji dj-evi koje grad ima da ponudi. Ljubazno osoblje Cuba Libre u svakom momentu vas može iznenaditi sa nekim novim koktelom i ukusom koji niste imali priliku da probate. Za one koji ne žele da eksperimentišu sa čarobnim ukusima koktela, na raspolaganju je širok izbor popularnih pića.

Cuba Libre
Laze Telečkog 13
Novi Sad

RESTORAN GIARDINO



Restoran Giardino se nalazi na krovu TC "Sad Novi Bazaar", u samom centru grada, a pogled iz bašte doseže od Katoličke porte do Petrovaradinske tvrđave. Restoran Giardino postoji već 12 godina i prepoznatljiv je po jedinstvenoj lokaciji, brznoj i kvalitetnoj usluzi, raznovrsnom meniju, bogatom asortimanu pića i odličnoj zabavi.

Na meniju su specijaliteta italijanske i internacionalne kuhinje.

Restoran Giardino
Bulevar Mihajla Pupina 1
Novi Sad
www.giardinoclub.com



DISTRIBUCIJA PIĆA NOVI SAD

Distribucija alkoholnih i bezalkoholnih pića po Vašem izboru.

Gavrila Principa 18 , Braće Popović 10
Filipa Višnjića 2

Telefon: 021/66-22-822; 021/523-381 ;

Mobilni: 063/23-99-66 ;

E-mail: trebovanja@mshermes.rs

 [ms_hermesns](https://www.instagram.com/ms_hermesns)

www.m-shermes.rs

 [@mshermes](https://www.facebook.com/mshermes)





COFFE PUB SHOP



Nedaleko od centra Grada, u najvećem shopping mall-u u Novom Sadu, nalazi se Coffee Pub Shop. Zgodan i krajnje šarmantan za pre i posle kupovine. Miris kafe i ukusnih slatkiša će vas dopratiti u jednu od preudobnih fotelja ovog zanimljivog kafea. U koliko ste se ipak umorili od višesatne kupovine, tu su sveži i zdravi voćni miksevi, te smutiji da povrate snagu.

Coffe Pub Shop
Tržni centar BIG
Novi Sad

KAFFA BAR



Kaffa Bar se nalazi na veoma prometnoj lokaciji, u TC Mercator i jedno je od onih mesta koje će se potruditi da ponudi za svakog gosta ponešto. Ponuda Kaffa Bara je veoma raznovrsna i svako može da pronade ono što voli, a možda otkrije i neki novi ukus. Od kafe Bei&Nannini do odličnog Kozel piva. Enterijer Kaffa Bara je veoma zanimljiv. Dekorisani zidovi, šarene sofe zbog kojih se osećate kao kod kuće, veliki stakleni portali pružaju mogućnost da uživate u piću posmatrajući užurbane prolaznike. Ovde vlada jedna opuštена atmosfera. Osoblje lokala se trudi da svoje goste uvek ugosti što bolje i prijatnije. Za sve koji vole da uživaju u prijatnom ambijentu, Kaffa Bar je pravo mesto.

Kaffa Bar
TC Mercator
Novi Sad



RESTORAN LAZIN SALAŠ

Restoran Lazin Salaš je autentičan vojvođanski restoran, smešten u samom jezgru Novog Sada.

Salaš je u autentičnom ambijentu i obiluje odličnom gastronomskom ponudom. Za sve ljubitelje rustike Salaš je prava mala oaza mira u samom centru grada, gde možete da uživate u domaćoj hrani i piću uz zvuke tamburaša.

Restoran Lazin Salaš
Laze Telečkog 5
Novi Sad
www.lazinsalas.com



ABSOLUT TERASA

Absolut Terasa je smeštena na Ribarskom ostrvu i pruža svojim gostima najlepší pogled na Dunav u bilo koje godišnje doba. Za vrlo kratak period je osvojila srca gostiju, a posebno mladenaca. Izuzetno pogodna za bilo koju vrstu proslava, ima zastakljenu salu sa kapacitetom za 250 ljudi, kao i dve terase.

Absolut Terasa
Kamenička Ada bb
Novi Sad





PUBERAJ



Nekada Mali Pub je zaista postao tesnih zidova i odlučili smo da srušimo granicu sa Berberajem, udružimo snage i proširimo priču. Tako se rodio Puberaj, mesto dobre muzike, berze vinila, kreativnih i šarmantnih barmena i super kul mase.

Levo Feniraj, desno Berberaj, pa dok čekaš red, a ti po osmeh i kafu u Puberaj.

Puberaj
Mite Ružića
Novi Sad

RESTORAN ALLA LANTERNA



Restoran Alla Lanterna smešten je u najživopisniji ambijent jedne od najstarijih gradskih ulica, Dunavskoj ulici. Na meniju restorana su raznovrsni specijaliteti italijanske kuhinje – pice i paste, ali i bifteci, kolači, torte, kao i domaći specijaliteti.

Restoran Alla Lanterna
Dunavska 27
Novi Sad
www.allalaterna.rs


MONIN[®]



SA PREKO 140 UKUSA DOSTUPNIH U 140 ZEMALJA MONIN JE APSOLUTNI SVETSKI LIDER, SA TRADICIJOM STAROM VIŠE OD 100 GODINA. MONIN NUDI VELIKI IZBOR RECEPTURA ZA KOKTELE, LIMUNADE, LEDENE ČAJEVE, AROMATIZOVANE KAFE, FRAPEE I DRUGA ALKOHOLNA I BEZALKOHOLNA PIĆA, KAO I KOMPLETNU PODRŠKU UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA U VIDU SEZONSKIH MENIJA I BARSKE OPREME ZA PRAVLJENJE NAPITAKA.

UŽIVAJTE U KVALITETU I ORIGINALNIM UKUSIMA VOĆA, CVETA ILI ZAČINA IZ KOJIH SE DOBIJAJU MONIN PROIZVODI.

WWW.ENERGYSTAR.RS



MONIN SERBIA



MONIN_SERBIA



RESTORAN PIKNIK



Tik uz Dunav na poznatom novosadskom Ribarcu svoje kapije je otvorio Piknik restoran, za sve one koji su poneli osmeh, lepu reč i moć za uživanje u pogledima, muzici, pažljivo odabranim vinima i hrani. Volimo da nam u goste dođu i mališani te smo obezbedili i igralište, binu za dečije predstave u nedeljna jutra kao i slikanje sa magarcem i jahanje ponija. Ukoliko ste povelili i svog ljubimca sa sobom, takođe ste dobro došli. Dušu smo ugradili u autentičan enterijer, jelovnik i vinsku kartu.

Restoran Piknik
Ribarsko ostrvo
Novi Sad
www.piknik.rs

RESTORAN CUBO



Restoran Cubo je moderno uređen restoran na veoma atraktivnoj lokaciji sa prelepom baštom obgrljenom raskošnim krošnjama visokih stabala. U prijatnom ambijentu ovog ekskluzivnog restorana možete uživati u jedinstvenim mirisima i ukusima specijaliteta pripremljenih od strane vrhunskih kuvara. Prepustite čaroliji ukusa da Vas povede u nsvaki-dašnju avanturu prevazilaženja gastronomskih granica, povezujući neraskidivi sklad hrane i vina, koji čini naša vinska karta satkana od vrhunskih vina sa različitih podneblja.

Restoran Cubo
Strumička 16S
Novi Sad
www.cubonovisad.rs



PALAČINKARNICA DIZNI

Palačinkarnica Dizni je osnovana 1997. godine. U svojoj ponudi ima oko 40 vrsta slanih i slatkih palačinki, pice spremljene od italijanskog namenskog brašna koje će zadovoljiti i najzahtevnije goste. U ponudi Dizni takođe ima i paste, obrok salate i sendviče. Do 12:00 h se služi i doručak.

U Dizniju možete pronaći i veliki izbor sokova, kafa, alkoholnih pića i vinsku kartu sa vinima sa Fruške gore.

Palačinkarnica Dizni
Bulevar cara Lazara 92
Novi Sad
www.diznipalacinke.com



PIZZERIA CIAO

Pizzeria Ciao otvorena je 1995. godine i već 22 godine se nalazi na istoj adresi, kod Socijalnog u Novom Sadu.

Na meniju Pizzeria Ciao nalazi se uvek sveža i ukusna hrana, a u ponudi možete uživati u prijatnom renoviranom i proširenom ambijentu. Ovde, pored 2 akvarijuma, sa 150 mesta, u dve celine, sa otvoreno-zatvorenom letnjom baštom možete pojesti razne specijalitete italijanske kuhinje.

Ukoliko niste u mogućnosti da ih posetite, postoji mogućnost kućne dostave.

Pizzeria Ciao
Braće Jovandić 1
Novi Sad
www.pizzeriaciao.rs





BarmenNS

KAKO SMO DOŠLI DO MODERNOG BARA

Od prvobitnog bara ostao je samo barski pult kao njegov simbol. U početku je pult bio samo barijera između gostiju i točioca, koja ga je štitila od gostiju, a istovremeno bila izlog ponuđene robe

Bar kao zabavno sastajalište potiče iz Amerike. Nakon Velikog rata, barovi se razvijaju i u svim većim gradovima sveta. Prvobitni barovi, sastajališta kopača zlata, kockara i ljudi sumnjivih zanimanja, uređeni su bez mnogo ukusa i komfora. Iz ovakvih neuglednih, barovi se razvijaju u nekoliko pravaca, te postaju udobna sastajališta poslovnih ljudi, ljudi na odmoru, u prolazu ali i ljudi željnih provoda i zabave.

Od prvobitnog bara ostao je samo barski pult kao njegov simbol. U početku je pult bio samo barijera između gostiju i točioca, koja ga je štitila od gostiju, a istovremeno bila izlog ponuđene robe. Od osnove reči "barijera" nastala je reč bar. Gosti su pili piće za pultom ili stolovima. Na zahtev gostiju, a verovatno i zbog lošeg kvaliteta destilata

koji su služeni, zaposleni u barovima počeli su mešati pića. Mešavine su prilagođavali svom ukusu i preporučivali ih gostima. Sada već davne 1540. godine zabeležena su prva mešana pića. Nove generacije imale su svoje želje, pa se i broj sastojaka u mešanim pićima sa godinama povećavao, a samim tim i broj mešanih pića. Ukus i mašta barmena ali i ljubitelja pića, razvili su posao barmena u posao visokih kreativnih sposobnosti.

Godine 1863. barmen Jerry Thomas napisao je prvi priručnik za mešana pića - BARTENDERS GUIDE, a zatim 1868. godine Harry Johnson izdaje svoj priručnik koji postaje veoma cenjen među barmenima. Time je udaren temelj modernoj barologiji, odnosno nauci koja se bavi barovima.

Piše Ranko Spasojević

Najveći svetski hedlajneri za 2019. dolaze na EXIT

THE CURE KONAČNO U SRBIJI

Jedan od najvećih bendova u istoriji popularne muzike konačno stiže u Srbiju! Nakon što su ove godine rasprodali Hajd park za 65.000 posetilaca u Londonu, vest da će rok giganti The Cure iduće godine krenuti na jubilarnu i možda poslednju turneju povodom neverovatnih 40 godina postojanja benda, nedavno je odjeknula širom sveta. Čuveni Guardian povodom ovog velikog jubileja navodi da je u pitanju bend koji je „protutnjao kroz osamdesete onako kako su Bitlsi protutnjali kroz šezdesete ili Bowie kroz sedamdesete, divlje kreativni, konstantno se menjajući“, dok kulturni NME njihov nedavni koncert opisuje kao „čistu perfekciju“ velikog rok benda koji je „na vrhuncu svog umeća“, nazivajući ih „Božanskim genijima“. The Cure će sledeće godine biti apsolutni hedlajneri na malom broju najvećih i najvažnijih evrop-

skih festivala, te su karte prvih objavljenih datuma za 2019. planule u rekordnom roku. Na lično insistiranje benda, EXIT, trenutni nosilac evropske šampionske titule, našao se među odabranim festivalima, pa će na zadovoljstvo domaće publike, kao i gostiju iz celog sveta, The Cure prvi put u Srbiji i regionu nastupiti 4. jula na Petrovaradinskoj tvrđavi.

EXIT 2019 biće održan od 4. do 7. jula 2019. na Petrovaradinskoj tvrđavi u Novom Sadu, a tema festivala biće EXIT Tribe, koji će pozvati sve svoje fanove, ali i uticajne pojedince iz celog sveta, umetnike, sportiste i druge javne ličnosti, brojne pokrete i organizacije na ujedinjenje sa jasnim ciljem – zaštititi planetu i celokupan život na njoj. Ulaznice za EXIT 2019 već su u prodaji putem prodajne mreže Gigs Tix, kao i sajta exitfest.org





Novi Sad u top 10 destinacija, koje treba posetiti, prema Lonely Planet, vodećem vodiču izdavaču turističkih publikacija

TREĆA TOP DESTINACIJA ZA 2019. GODINU

Turistička organizacija Grada Novog Sada trenutno radi na brojnim publikacijama koje bi trebale u narednom periodu da izađu i da na taj način približe vrlo autentičnu ponudu Novog Sada i okoline svim turistima koji nas posećuju, a većina publikacija biće prevedena na više od 10 jezika

Predan rad na promociji turističkih potencijala grada Novog Sada i okoline, brojni dogovoreni sastanci na domaćim i međunarodnim sajmovima, brojne kampanje, dovođenje novinara i turoperatora u naš grad, kao i druge promotivne aktivnosti, malog, ali vrednog tima TONS-a doveli su do sjajnih rezultata. Jedna od kruna rada je

upravo i ovo prestižno priznanje – **Treća TOP destinacija za posetiti u 2019. godini.**

Dolazak novinara, turoperatora ili promocija na stranim tržištima uglavnom je povezana sa odličnom saradnjom sa TO Srbije i TO Beograda. Samo tokom meseca septembra TONS je ugostio oko 70 novinara iz Velike Britanije, Slovačke,



Ruske federacije, UAE, Španije, Francuske, Kine, a takođe i dva predstavnika koji su bili u inspekciji destinacije Novi Sad iz Lonley Planat, za koje je osmišljen plan obilaska i odabir turističkih delova grada koje bi trebali da posete.

U poslednjih devet godina TO Novog Sada beleži sve veće interesovanje turista za naš grad, što se ogleda kroz podatke Republičkog zavoda za statistiku naročito kada je reč o ostvarenom broju noćenja. Primera radi, u toku 2010. godine u Novom Sadu je noćilo oko 168.000 domaćih i stranih turista, dok je samo za prvih 9 meseci ove godine u Novom Sadu ostvareno oko 298.371 noćenja, što predstavlja rast od 24,7 % u odnosu na isti period prethodne godine. Od toga domaći turisti su ostvarili 98.725 noćenja (rast za 27,5%), a strani 199.646 (rast za 23,3%). Najveći broj noćenja od stranih turista ostvarili su turisti iz zemalja okruženja, potom iz Nemačke, Ruske federacije, Kine i ostalih evropskih zemalja, SAD-a, Australije, ali imamo sve više dolazaka i noćenja iz Turske, UAE, Indije, Izraela. U proseku svakog meseca naš grad posete turisti iz oko 40 zemalja sveta.

Prihod od naplate boravišne takse je u prvih 9 meseci ove godine u odnosu na isti period prethodne godine povećan za čak 20,84% i iznosi 37.600.888,60 RSD.

Turistička organizacija Grada Novog Sada trenutno radi na brojnim publikacijama koje bi trebale u narednom periodu da izađu i da na taj način približe vrlo autentičnu ponudu Novog Sada i okoline svim turistima koji nas posećuju, a većina publikacija biće prevedena na više od 10 jezika. Takođe, u završnoj su fazi pripreme za predstojeću promotivnu kampanju za novogodišnje praznike i doček Nove godine „Zimska fantazija“, koja je i prošle godine izazvala veliku pažnju na društvenim mrežama, ali i putem televizije i radija, najavljujući dešavanja u decembru i januaru.

Svakako da ne smemo izostaviti saradnju sa lokalnom privredom, organizatorima manifestacija, OPENS organizacijom i Fondacijom 2021, kao i sa brojnim vinarima, udruženjem turističkih vodiča, turističkim agencijama, smeštajnim kapacitetima, ustanovama kulture, i brojnim drugim saradnicima koji su pomogli da kampanje TONS-a budu sadržajnije i da na taj način uspeju da targetiraju određena tržišta i da time privuku što više turista u naš prelepi grad - Novi Sad.

Priznanja za najbolji promo turistički film, priznanje za jednu od najboljih turističkih organizacija u Srbiji, kao i priznanja za doprinos u promociji brojnih manifestacija po kojima je Novi Sad prepoznatljiv, daju potvrdu naporima TONS-a da Novi Sad učine jedinstvenom destinacijom u Srbiji.

Turistička organizacija Grada Novog Sada

Kafane kroz istoriju

KAKO JE SVE POČELO

Najstariji zapis o birtiji u bližoj okolini Novog Sada potiče iz Sremske Kamenice, i to iz 1526. godine. Naime, otac Đurđa Sremca držao je kafanu sa prenoćištem u koju su svraćali ugarski vojnici radi prenoćišta

Kafa je kao piće odigrala značajnu ulogu u društvenom, ekonomskom, političkom i kulturnom životu Evrope, a samim tim i Novog Sada. Ona potiče, mada to nije još uvek naučno dokazano iz Persije ili Etijopije. U svakom slučaju kafa se ne pije pre 1450. godine, koliko je do danas poznato, i to se prva pije u Adenu. Krajem XV veka dolazi do Meke, ali tu 1511. i 1524. godine nailazi na zabranu. Nekako u to

vreme pojavljuje se u Kairu 1510. godine i u Istanbulu 1555. godine. Otada u nekim periodima biće malo zabranjivana, a malo dozvoljovana, dok se u međuvremenu proširuje po Turskom carstvu, u Damasku, Alepu, Alžiru, a pre kraja XVI veka se potpuno odomaćila u muslimanskom svetu. Na osnovu podataka koje su zabeležili turski istoričari Pečevija i Hadži Kalfa, smatra se da su se kafom, pa odmah zatim i duvanom „zarazili“



najpre najviđeniji turski intelektualci. Broj kafana u Istanbulu rastao je tako da ih je krajem XVI veka bilo 13. U doba velike krize Carstva, kada su se događale pobune i nemiri, Porta je 1602. godine naredila zatvaranje stambolskih kafana i to ne zbog zabrane novog pića kafe, nego zbog skupljanja buntovnika po kafanama. Kafana je orijentalni izum, a na turskom se ta ustanova nazivala „qahve hane“. Reč kafana je arapskog porekla i označavala je mesto gde se kuva kafa, dok su mehane bile mesta u kojima se točilo i piće. Kao ugostiteljski objekat u kome se pije samo kafa, kao kafana, zabeležena je u XV veku u Meki. U sledećem, XVI veku ta institucija počela je da se širi prvo u Kairo, pa u Siriju i Carigrad, da bi u XVII veku stigla do Londona, Marseja, Beča, Lajpciga i mnogih drugih evropskih gradova.

Prve kafedžije u Evropi bile su poreklom iz južnih krajeva i uglavnom pravoslavne vere. Smatra se da su prve kafane na Zapadu nastale sredinom XVII veka, da su stigle sa istoka i da se u njima služio prvi čaj, kafa i čokolada. One su odmah postale „leglo nemira“, pa su britanske vlasti već sedamdesetih godina XVII veka počele da izdaju

proklamacije koje su upućivale organe reda da obrate pažnju na dešavanja u njima. Prema Engleskom oksfordskom rečniku, izgleda da je reč „coffe-house“ prvi upotrebio 1615. godine jedan engleski putnik, Džordž Sandis, koji je te ustanove zapazio u Istanbulu.

Kafane su pored svoje funkcije smeštaja i ishrane bile oduvek mesto sastajanja na kome su ljudi zajedno jeli i pili, ali pre svega mogli i da komuniciraju. One su mesto druženja na kome različiti socijalni miljei mogu da se sretnu, i pokažu u javnosti. Balkansko poluostrvo nije imalo u to vreme veliko gradsko sedište, nego se oslanjalo na Carigrad, Beč i Pariz.

Najstariji zapis o birtiji u bližoj okolini Novog Sada potiče iz Sremske Kamenice, i to iz 1526. godine. Naime, otac Đurđa Sremca držao je kafanu sa prenoćištem u koju su svraćali ugarski vojnici radi prenoćišta. Najveći deo vinske proizvodnje završavao je, kako nekad tako i danas, u ugostiteljskim objektima. Iako su vina sa Fruškogorja točena u birtijama širom Balkana, pa i Evrope, ipak je najveći deo bio popijen od strane najbližih komšija Novosađana, ali i u samim mestima proizvodnje.

Tekst je preuzet iz knjige “Novi Sad Kafanoligija i prostitucija” autora Zorana Kneževa, koju možete poručiti na br. tel. 064-1258337 ili na meil zoranknezev@gmail.com



Pozlaćeni šlemovi Muzeja Vojvodine

UGLEDALI SVETLOST NAKON 1700 GODINA



Prema tumačenju arheologa, šlemovi su mogli biti u upotrebi tokom dužeg vremena i potom zakopani u bilo kojem trenutku nemirnog IV veka u rimskoj provinciji Drugoj Panoniji, kojoj je pripadao i veliki deo današnjeg Srema

Pošavši jednog jutra 1955. godine u svoju baštu, starica Angelina Vrkatić sigurno nije ni pomislila da je na pragu velikog otkrića. Jedan udarac motikom i zvuk metala od koji se alatka odbila, staricu je preplašio i podsetio na neeksplodirane bombe rasejane tokom Drugog svetskog rata na Sremskom frontu. Kada se odvažila da bolje pogleda, zaista je usledila eksplozija, ali oduševljenja otkrićem zakopanog blaga. Dva pozlaćena rimska šlema, potpuno sačuvana, čekala su 1700 godina da ponovo ugledaju svetlost dana i impresioniraju kako stručnu, tako i široku javnost. Kada ih je Angelina ustupila Muzeju Vojvodine, on dobija status jedinog svetskog muzeja koji čuva dva potpuno očuvana primerka ovih šlemova, kojih ukupno u svetu ima petnaestak.

Nedugo zatim arheolozi su otkrili da su šlemovi u rimsko vreme zakopani u zemlju zajedno sa dva para konjskih žvala i nekoliko srebrnih ukrasnih delova za pojas. Manje raskošan šlem iz Berkasova na sebi nosi natpis VICIT (LIC)INIANA, koji je arheolozima pomogao da ga datiraju na početak IV veka, u vreme kada su se oko rimskog prestola borili budući car Konstantin Veliki i njegov protivnik Licinije. Od 308. godine, kada je Licinije postao avgust, dva cara su vladala zajedno, da bi ubrzo započeli ljutu borbu za presto, koja se završila Licinijevim porazom i pogubljenjem. Prema jednom tumačenju, šlemovi su mogli biti zakopani prilikom povlačenja Licinijevih trupa prema Sirmijumu, odnosno posle bitke koja se odigrala kod Cibala (današnjih Vinkovaca). Prema drugom tumačenju, zasnovanom na postojanju kasnije dodatog natpisa na grčkom jeziku, šlem je mogao biti u upotrebi tokom dužeg vremena i potom zakopan u bilo kojem trenutku nemirnog IV veka u rimskoj provinciji Drugoj Panoniji kojoj je pripadao i veliki deo današnjeg Srema.

Drugi, raskošniji šlem izuzetnog sjaja, ukrašen umecima od staklene paste koji imitiraju dragi kamen smaragd i poludrago kamenje oniks i kalcedon je najlepši primerak među do sada otkrivenim primercima kasnorimskih šlemova.

U ovim izuzetnim predmetima možete uživati ukoliko posetite stalnu postavku Muzeja Vojvodine u Novom Sadu, u Dunavskoj 35, svakog dana osim ponedeljka.

Pripremio Muzej Vojvodine





Specijaliteti mađarske kuhinje

FUZIJA

REGIONALNE RAZNOVRSNOSTI

Da bi razumeli mađarsku kuhinju moramo da se vratimo u drevnu prošlost. Današnja mađarska kuhinja predstavlja sintezu antičkih azijskih sastojaka, pomešanih sa nemačkim, italijanskim i slovenskim elementima. Istovremeno, mađarska jela predstavljaju lonac koji vrije na sredini Evrope, sa originalnom kuhinjom mađarskih ljudi

Nomadski način života iz drevne prošlosti, prisutan je u mađarskoj kuhinju kako u odabiru mesa (većinom je reč o piletini, svinjskom i goveđem mesu) tako i u njegovom pripremanju i kuanju iznad vatre, pomislimo samo na gulaš, paprikaš (pörkölt) ili riblju čorbu! U petnaestom veku, kralj Matija i njegova žena, poreklom iz Napulja, uveli su u mađarsku kuhinju nove sastojke i začine kao što su beli i crni luk, bez kojih današnju mađarsku kuhinju ne možemo ni da zamislimo. Vremenom, Karpatski basen i Transilvaniju su naselili Sasi, Jermeni, Italijani, Jevreji i Srbi, koji su sa sobom doneli i svoju kuhinju. Sastojke i elemente antičke turske kuhinje, Mađari su prihvatili i usvojili za vreme Otomanskog carstva. Elementi turske kuhinje pojavljuju se u vidu kolača, štrudle (bejgli), korišćenja patlidžana, kao

i punjene paprike i sarme (töltött káposzta). Uticaj austrijske kuhinje nije mogao da se izbegne za vreme Austrougarske monarhije. Raznovrsna jela i njihove metode pripremanja posuđene su od njihovih severnih komšija, ali su zato i oni uticali na austrijsku kuhinju.

Mađarska kuhinja, danas, pokazuje veliku regionalnu raznovrsnost, i na ovaj način privlači pažnju degustatora i turista. Pogledajmo samo severne delove ravnice! Sa ovog područja potiče naše najpoznatije jelo – gulaš čorba, koju su osmislili i razvili lokalni stočari. Ne možete uporediti mađarski gulaš sa gulašima koje ste, eventualno, jeli van Mađarske. Mađarski, pravi gulaš, bogat je začinima i paprenastom supom, kao i najkvalitetnijim mesom od poznate mađarske vrste sivog goveda. Sa ovog područja potiče i Hortobađska



palačinka (Hortobágyi palacsinta), punjena mlevenom teletinom i prelivena béchamel prelivom. Uglavnom se služi kao predjelo. Nemojmo zaboraviti ni slambuc, jelo koje se kuva pod vedrim nebom, u kotlu, od testa i krompira sa dodatkom fine slanine. Ova regija proizvodi i najfinije šljive (u Satmaru) i jabuke (u Sabolču) – veliki ljubitelji rakije iz istočne Mađarske, jednostavno nisu imali sreće!

Područje oko jezera Tise je poznato, ne samo po kvalitetnom jagnječem mesu iz Karcaga, nego i po ukusnom jagnječem paprikašu. Inače, Karcag je deo kulturnog nasleđa Unesco. Kakvog je ukusa jagnjeći paprikaš, od kojih delova jagnjeta se pravi? Paprikaš sadrži skoro sve delove jagnjeta, uključujući glavu i noge, kao i unutrašnje organe. Kuva se u kotlu, na velikoj vatri. Veštinu kuvanja jagnječeg paprikaša možete isprobati na Karcaskom jagnječem festivalu, koji se održava jednom godišnje i takmičarskog je karaktera. Po samom opisu možete zaključiti da ova vrsta jela ne spada u dijetalnu hranu, ali u pomoć vam pristižu 77 vrsti rakije iz Nađkereša, pravljene od 77 vrsti višanja!

U južnijim delovima ravnice proizvodi se pravo blago Mađarske - ljuta crvena papričica u Sege-dinu, crni luk u Mako-u, zelena paprika u Szentes-u (Senteš) i beli luk u mestu Bátya (Baća). Dve najpoznatije mađarske kobasice proizvode se u ovom području - kobasica iz Đule i Békéscsaba-e (Bekeščabe), dok je Pikova salama nezamenljivi sastojak korpica sa suvenirima. Rakija od kajsije, iz okoline grada Kecskemét (Kečkemet) je najpoznatija i najukusnija u celoj zemlji!

Ne možemo da izostavimo ni predeo oko jezera Balaton, koji takođe ima šta da ponudi. Predla-



žemo vam da probate jela od ribe (riblju čorbu zvanu Marija, riblji paprikaš od soma sa valjušcima (galuška) i deveriku prelivenu kiselim sosom). Poluostrvo Tihany je poznato po lavandi - jeste li nekad probali liker od lavande? Kao što vidite, ima mnogo, za vas, novih i neotkrivenih stvari koje vas čekaju...

Mađari su pravi ljubitelji supe, u to nema sumnje. Pileća supa deo je svakog nedeljnog ručka i poslužuje se u svim mogućim varijantama. Na primer, domaća supa Újházi (Ujhazi) je bogata raznovrsnim povrćem, komadićima pileline i domaćim knedlama. Sa druge strane, velika ponuda supa od povrća ostaviće vegetarijance bez daha.

Đuveč (lecsó), potiče sa balkanskih prostora, ali je nezamenljiv u mađarskoj kuhinji - prosto ne mogu da zamisle život bez njega! Đuveč je pravo letnje jelo, napravljeno od luka, paradajza i paprike. "Koliko ljudi, toliko čudi", ova izreka može da važi i za đuveč. Neko voli sa viršlama, neko sa jajima, sve je stvar ukusa.

Mađari ne samo da vole ljuto, nego i slatko. Slatki mirisi tradicionalnog kolača valjčić (kürtőskalács) širi se svake godine tokom božićnog sajma, inače najomiljeniji kolač među stanovnicima. Somló galuska (mekana čokoladna piškota, prelivena čokoladnim sosom i ukrašena šlagom) je kolač koji je dostupan u svakom mađarskom restoranu. Doboš torta je pravi mađarski izum i specijalitet: mekana piškota prelivena filom od čokolade i krunisana karamelom raznih oblika, koja se topi u vašim ustima. Hmm... Nije sve u novitetima, jedan od najtraženijih deserta svakodnevice jeste palačinka. Ova palačinka nije ni nalik američkoj, tanka je kao veo, uvijena i punjena marmeladom, kakaom, čokoladom ili sosom od vanile.

Piše Dragan Stanojević

Sinergija poljoprivrede i ugostiteljstva

SIGURAN PUT KA AUTENTIČNOJ PONUDI

Zemlja određenog područja “teroar” i mikroklima daju karakteristične osobine prehrambenim i gastronomskim proizvodima. Kvalitet zemljišta znatno utiče na kvalitet hrane. Podneblja koja poseduju specifičan teroar doprinose povećanju atraktivnosti ugostiteljske ponude



Termini autentična, domaća i lokalna hrana sve češće se upotrebljavaju u našem ugostiteljstvu. Oni se za određeni broj jela koriste kao opisni karakteri ali njihovo značenje mnogim ugostiteljima je nepoznato pa sama njihova težina i upotrebna vrednost može početi da gubi na značaju. Lokalna gastronomija podrazumeva upotrebu proizvoda koji se uzgajaju na istom podneblju gde se i uslužuju jela koja su protkana kulturološkim aspektom mikroregiona. Ponuda u ugostiteljskom objektu da bi bila autentična, domaća i lokalna ne može biti kreirana samo od strane jednog subjekta – ugostiteljskog objekta, iz tog razloga neophodna je međusektorska saradnja između ugostitelja i poljoprivrednika. Autentična hrana proizilazi iz specifičnih teritorijalnih prirodnih uslova. Zemlja određenog područja "teroar" i mikroklima daju karakteristične osobine prehranbenim i gastronomskim proizvodima. Kvalitet zemljišta znatno utiče na kvalitet hrane.

Podneblja koja poseduju specifičan teroar doprinose povećanju atraktivnosti ugostiteljske ponude. Zemljište u Vojvodini po svim svojim svojstvima spada u red prvoklasnog zemljišta u Evropi, pa i u svetu. Vojvodina ima sve predispozicije za plasiranje autentične ponude zahvaljući svojim prirodnim i kulturološkim resursima, ali navedni značaj nije prepoznat kao katalizator razvoja i pored činjenice da su ugostiteljski objekti, čije je poslovanje bazirano na upotrebi lokalnih proizvoda, stalno konkurentni na tržištu. Podneblje poseduje oazu autentičnih ugostiteljskih objekata ali istraživanja koja se vezuju za ponudu hrane i pića u Vojvodini ističu nedovoljan broj domaćih jela u ponudi ugostiteljskih objekata, a negativni stavovi turista prema domaćoj hrani nastaju zbog jednolične gastronomske ponude i nepostojanja adekvatne oznake o lokalnom i autentičnom proizvodu.

Piše Maja Banjac





Arabika i Robusta

UZ KAFU O KAFI

U Evropu stiže trgovačkim kanalima preko Venecije. Vrlo brzo se počinje uzgajati i na drugim mestima i kontinentima. Prvo su Holanđani osnovali plantaže na Javi, Baliju i Sumatri. Zatim i Francuzi po svojim kolonijama. Ubrzo je stigla i na tlo Latinske Amerike



Kafa je napitak koji se priprema kuvanjem prženih semenki biljke kafe, najčešće u vodi ili mleku. Obično se služi toplu. Postoji više načina pripreme kafe - turska, filter, instant kafa i espresso.

Ne može se tačno utvrditi vreme otkrića kafe. Većina istoričara se slaže da je kafa nastala u Etiopiji, u oblasti koja se zove Kafa, po kojoj je biljka i dobila ime. Najpoznatija priča ili legenda o nastanku kafe je da je jedan etiopski pastir, primetio da njegove koze kada pojedu crvene bobice sa žbuna budu mnogo živahnije nego inače, te ih je i sam probao. Afrički domoroci su kafu koristili kao hranu, mleli su je i dodavali začine i vodu. Recimo i to da su Etiopljani od kafe pravili vino. Jedino su oni znali šta kafa pruža.

Dugo su čuvali ovu tajnu, a sam uzgoj kafe počinje tek u XV veku. U Evropu stiže trgovačkim kanalima preko Venecije. Vrlo brzo se počinje uzgajati i na drugim mestima i kontinentima. Prvo su Holanđani osnovali plantaže na Javi, Baliju i Sumatri. Zatim i Francuzi po svojim kolonijama. Ubrzo je

stigla i na tlo Latinske Amerike. Prvi zasadi kafe u Brazilu datiraju iz 1720-tih godina, te Brazil vrlo brzo zauzima vodeće mesto u proizvodnji kafe.

Najpoznatije vrste kafe su Arabika i Robusta

Arabika je kvalitetna kafa koja je zastupljena u svetskoj proizvodnji sa 70-80 %. Ona raste na nadmorskoj visini od 600 - 2000 metara. Najbolje rezultate ima na tlu Južne i Srednje Amerike kao i u Africi. Ima karakterističnu aromu i mnogo veću kiselost od drugih vrsta kafe.

Robusta je zastupljena sa oko 20 - 25 % svetske proizvodnje. Uspeva na nižim nadmorskim visinama, do 600 metara. Najrasprostranjenija je u Aziji. Karakteristike ove vrste su da je bez arome, gorka i lošijeg ukusa, stoga se koristi kao mešavina sa Arabikom.

Od temperature i dužine prženja u mnogome zavisi krajnji proizvod kao i od mešavine koja se pravi. Od tih komponenti dobijamo krajnji brend kafe. Isto tako se mešaju i Arabike sa različitim geografskih područja u koje se dodaju robuste, iz različitih regiona. Tako dobijamo konačni proizvod.



A šta je to espresso kafa

U ovom tekstu ćemo se dotaći i espresso kafe. Espresso kafa je produkt mešavine gore navedenih kafa koja se kroz aparate za espresso kafe putem pritiska i temperature vode pojavljuje na našem stolu. Sam proces pravljenja je sledeći: kafa u zrnu se samelje na sitno mlevenje, a malo krupnije od domaće ili turske kafe, zatim se u kašici ili ručki napravi pritiskom kompaktna masa kroz koju prolazi vrela voda, pod pritiskom i na određenoj temperaturi. Ceo proces curenja kafe traje oko 20 sekundi. Potrebno je pravilno odrediti gramažu kafe koja izlazi iz mlina, a koja bi trebalo da u zavisnosti od vrste mešavine ide u količini od 6,5 – 7,5 grama. Zatim potrebno je podesiti optimalnu granulaciju (krupnoću mlevenja), jačinu pritiska u kašici ili ručki i potrebno je da se kafa sliva uz sam obod šoljice kako bi pena ostala kompaktna. Količina i kompaktnost pene zavise od količine robuste u mešavini. Arabika ne daje penu nego samo ukus. Proces curenja kafe je da u prvih 5 sekundi izlazi samo voda i ulje koje se nalazi u mešavini, zatim telo ili aroma kafe narednih 10 sekundi i na kraju kofein koji je sastavni deo kafe. Zbog toga najviše kofeina imamo u popularnim produženim kafama. Kako mlevena kafa upija atmosferske promene, kao i ukuse i mirise, mora se voditi računa da se prilikom atmosferskih promena (vlažnosti vazduha) mora podešavati granulacija, kao i da ne bude blizu nekih drugih mirisa kako se oni ne bi osetili u kafi.

Espresso kafa je idealna za pravljenje raznih koktela čija je osnova kafa. Većina ljudi meša kafu sa mlekom, neki dodaju i razna alkoholna pića kako bi dodatno oplemenili ukus kafe. Isto tako se dodaju i šlag, sladoled i razni začini ili čokolade. Ona je idealna da date sebi i svojoj mašti mogućnosti za eksperimentisanje. Samo napred i dajte sebi oduška.

Piše Dragan Stanojević

BARCAFFÈ DIVINO 100% ARABICA

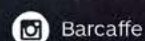
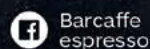
Novi super premium espresso blend
pripremljen je od pažljivo biranih zrna
najkvalitetnije 100% arabika kafe iz
Srednje i Južne Amerike i Afrike.

Simfonija ukusa uz dašak jasmina i agruma.
Karakterističan naknadni ukus mladih
izdanaka smrče i plemenitih začina.




barcaffè
ESPRESSO

*Ekspert
za lepši dan*



www.barcaffè.rs



Vino za početnike

NAJBOLJE JE ONO VINO KOJE SE VAMA DOPADA

Poslednjih petnaestak godina, uporedo sa renesansom našeg posrnulog vinogradarstva i vinarstva, porastao je i broj ljudi koje vino zanima kao njegove uživaoce - odnosno potrošače. Paradoksalno je, da oni i sada znaju o vinu više nego ugostitelji koji im ga nude

LJubitelji vina žive u zlatnom dobu: nikad pre toliko različitih vina, iz toliko raznih zemalja sveta nisu im bila dostupna kao danas.

U super marketu, u vinoteci, u specijalizovanim šopovima za onlajn kupovinu, na vinskim kartama otmenih restorana, ili običnih seoskih gostionica, na vinskim putevima, u sve brojnijim vinarijama mogu se naći najrazličitija vina: od onih običnih, stonih, do najkvalitetnijih, u lepo opremljenim buteljкам ili na čase. Kako je neko duhovito primetio, u susretu sa njima, čovek se oseća kao u haremu; najteže je - opredeliti se!

Badava i najbogatija ponuda, ako je ne znamo koristiti. U tom mnoštvu boja, ukusa i mirisa, može da se snađe i uživa samo onaj ko nešto zna o vinu. Bez obzira na sve što ste do sada mogli čuti, o

čuvanim vinskim znalcima, uveravam vas, da niko ne zna sve o vinu. Bez obzira što neka posebna nepca imaju velike mogućnosti, koja se mogu uporediti sa Mocartovim štihom, ne postoji ni jedan ekspert na svetu koji ne može, barem jednom, biti prevaren u slepom testiranju vina. Uostalom ta vrsta ekspertize je totalno nevažna za život većine ljudi. To je vinski ekvivalent trci na sto metara ispod deset sekundi: većina nas je zadovoljna da se tome divi, bez ikakvih aspiracija da to uradi. Većina ljudi, koji žele da nauče o vinu, ne radi to da bi se pretvorili u profesionalne degustatore, ni zbog specijalnog socijalnog prestiža: oni jednostavno žele da obogate svoje živote unoseći u njih nešto za uživanje.

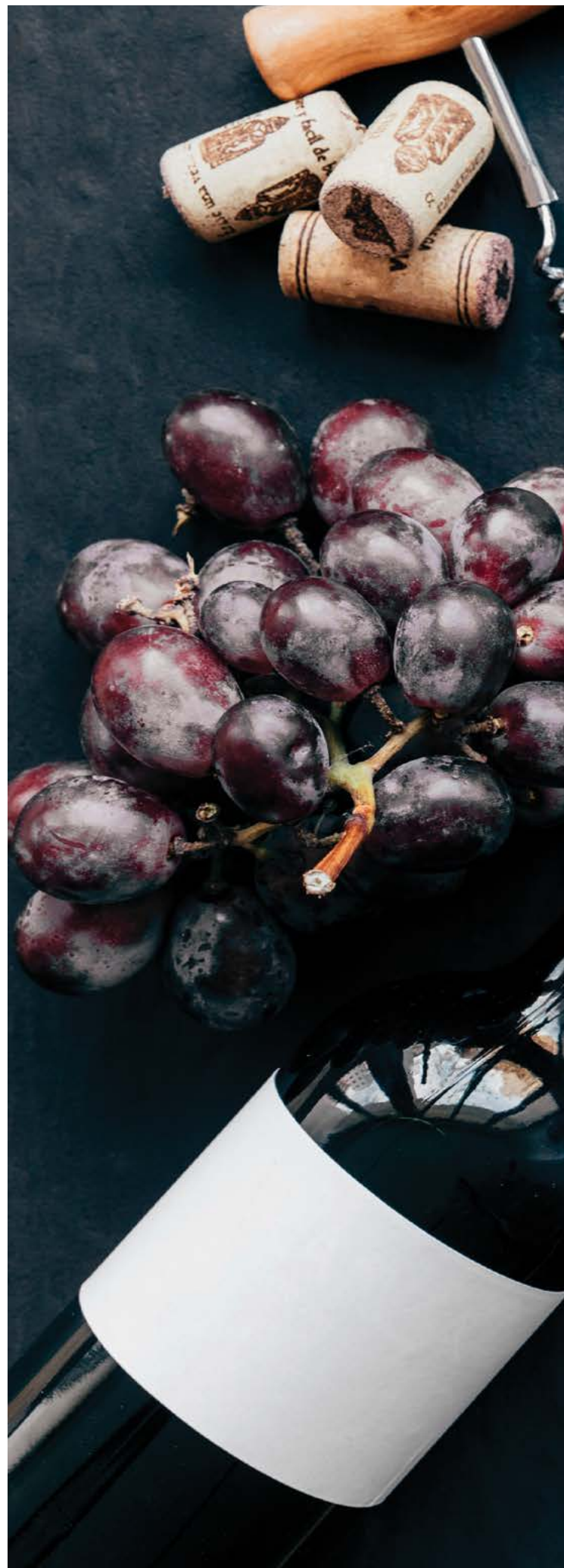
Ne postoji najbolje vino na svetu! Najbolje je ono koje se vama najviše sviđa, koje zavolite.

Poslednjih petnaestak godina, uporedo sa renesansom našeg posrnulog vinogradarstva i vinarstva, kakva nije zabeležena u njegovoj višemilenijskoj istoriji na našim prostorima, porastao je i broj ljudi koje vino zanima kao njegove uživaoc - odnosno potrošače, želimo li da upotrebimo otrcani izraz. Zvuči već banalno, ali i danas, u većini restorana, konobar će vas pitati da li želite belo ili crveno vino.

Po našem zakonu vino je poljoprivredno prehrambeni proizvod, dobijen potpunom ili delimičnom fermentacijom svežeg grožđa, kljuka ili šire od grožđa vinove loze. Pod grožđem se podrazumeva plod vinove loze u tehnološkoj zrelosti, slabo osušen, odnosno prirodno smrznut koji se prelađuje dozvoljenim enološkim postupcima i koji spontano alkoholno fermentiše.

Vrste vina su:

1. Mirno vino (Mirno vino jeste vino proizvedeno enološkim postupcima tretiranja grožđa, kljuka i šire uobičajenom fermentacijom koja vidno ne oslobađa ugljendioksid)
2. Specijalno vino (Specijalno vino jeste vino proizvedeno specijalnim enološkim postupcima čije karakteristike potiču ne samo od grožđa, već i od primenjenih specijalnih enoloških postupaka proizvodnje, a ona se razvrstavaju na - desertno vino, likersko vino, aromatizovano, penušavo, kvalitetno penušavo, gazirano, polupenušavo, slabo gazirano i druga specijalna vina)
3. Vino za destilaciju





Mirna vina se dalje prema kvalitetu, načinu proizvodnje i vrsti vinogradarskog područja razvrstavaju u dve kategorije:

1. Stono vino (Stono vino jeste vino bez geografskog porekla proizvedeno od grožđa jedne ili više dozvoljenih sorti vinove loze vrste *Vitis vinifera* L. odnosno sorti dobijenih ukrštanjem sorti vrsta *Vitis vinifera* L. i drugih vrsta iz roda *Vitis*, koje ispunjavaju propisan kvalitet i način proizvodnje za ovu kategoriju vina u skladu sa zakonom i drugim posebnim propisima)
2. Vino sa geografskim poreklom

Vina sa geografskim poreklom se razvrstavaju na:

1. Regionalno vino (Regionalno vino, koje je u dosadašnjoj kategorizaciji nazivano stono vino sa geografskim poreklom, proizvodi se od grožđa jedne ili više preporučenih sorti vinove loze sorte *Vitis vinifera* L. odnosno sorti dobijenih ukrštanjem sorti ove vrste i drugih vrsta iz roda *Vitis*. Uslov je da su poreklom 85% iz istog vinogradarskog regiona i da se prerada grožđa i proizvodnja vina obavlja u njemu)
2. Vino sa geografskim poreklom

Kvalitetna vina sa geografskim poreklom razvrstavaju se na:

1. Kvalitetno vino sa kontrolisanim geografskim poreklom i kvalitetom (Proizvodi se od grožđa jedne ili više preporučenih sorti *Vitis vinifera* L. sa izraženim karakteristikama za sortu ili sorte poreklom iz istog geografskog rejona, u okviru kojeg se obavlja kompletna proizvodnja vina)
2. Vrhunsko vino sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom i kvalitetom (Vrhunsko vino sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom proizvodi se takođe od jedne ili više sorti *Vitis vinifera* L. sa naročito izraženim karakteristikama sorte ili sorti iz istog vinogradarskog rejona)

Kako bi se istaklo bogatstvo različitosti naših povoljnih klimatskih i zemljišnih uslova znatnog broja vinogradarskih regiona, rejona i vinogorja u okviru sistema geografskog porekla vina, uvedeno je obeležavanje vina evidencionim markicama - markice kvaliteta i porekla. One su zapravo "pečat i garant" vinskog kvaliteta i proverenog geografskog porekla. Pravilnik o tome stupio je na snagu početkom 2013. godine čime su vina sa geografskim poreklom na tržištu lako prepoznatljiva.

Piše Petar Samardžija



Plantaže

VINA KOJIMA SVET VERUJE



Nakon dobijenih više od 30 priznanja u 2017. godini, vina kompanije 13. Jul – Plantaže i u 2018. nastavila su tradiciju osvajanja medalja na najprestižnijim svetskim vinskim manifestacijama: *Decanter World Wine Awards, Decanter Asia Wine Awards, Mundus Vini, AWC Vienna, BIWC Sofia...*

U jubilarnoj 55. godini postojanja kompanije, vina Plantaža nagrađena su sa više od 40 medalja što predstavlja ujedno i najveći uspeh u istoriji kompanije.

Gde je danas srpska kraft scena

REVOLUCIJA ZANATSKOG PIVA

Domaće tržište daleko je od zasićenja i prostora za dalji razvoj ima dovoljno. Mreža domaćih pivara, pabova, pivnica, sa svojim alternativnim predznakom, ima sve šanse za uspeh, čak i kod tvrdokornih konzervativaca naviknutih samo na manje-više uniformne ukuse industrijskog piva



O djeci svetske revolucije proizvodnje zanatskog, kraft piva u malim, mikro i nano pivarama stigli su, makar i sa kašnjenjem, i do nas. Pravi bum dogodio se u drugoj deceniji ovog veka, sa osnivanjem brojnih zanatskih pivara. Danas ih je više od pedeset registrovanih u Privrednoj komori Srbije, uz stalni trend osnivanja novih pivara. Za svega par godina količina proizvedenog kraft piva u Srbiji povećala se za četiri puta, a udeo na domaćem tržištu dostigao je skoro tri procenta. Naravno, Beograd prednjači kao najveći grad i tržište, a tu su i Novi Sad, Niš, Zemun, Zrenjanin, Zaječar, Sombor, Šabac, Kuršumlija, Arilje, ali i neka manja mesta kao što su Bukovac, Rakovac, Banatsko Novo Selo ili Gračanica. Prednost zanatskih pivara je u njihovoj elastičnosti, bržem reagovanju, stalnom istraživanju i proizvodnji piva novih stilova uz korišćenje najkvalitetnijih sastojaka i brižljivom i strogom praćenju tehnološkog procesa proizvodnje. Ponuda je zaista raznovrsna, proizvode se i tamna, svetla i crvena piva, sa različitim sastojcima koji su doskora našim ljubiteljima piva bili dostupni samo iz povremenog i sporadičnog uvoza ili posle putovanja u neku od pivski razvijenijih zemalja, pa tako danas imamo širok izbor aroma vanile, čokolade, limuna, mandarina, dunje, manga dobijenih dodatkom nekih od egzotičnih sastojaka i specijalnih sorti hmelja. U prilogu ovom govori podatak i da su srpski zanatski pivari nedavno poizveli pivo sa dodatkom cvekle, a pre par nedelja se pojavilo i prvo srpsko kraft pivo u limenci.

Jedan od problema sa kojim su se od samog početka suočile zanatske pivare bio je u marketingu i distribuciji. Po samoj svojoj prirodi malih proizvodnih kapaciteta, uz finansijska sredstva zanemarljiva u poređenju sa industrijskim gigantima, bilo je teško očekivati čitav niz kraft piva u prodajnim objektima velikih trgovinskih lanaca. Ovde su svoju ulogu u revoluciji odigrale brojne pivnice, pabovi, kafei i restorani koji su

u svoju ponudu s ponosom uvrstili i proizvode domaćih kraft pivara. Naravno, svoj doprinos dao je i nezaobilazni internet, društvene mreže i puna primena gerila marketinga. I jedna zanimljiva i nažalost retka vrsta solidarnosti – ako ste ušli u jednu kraft pivnicu, dobićete preporuku i za druga slična mesta. Eksplozivnost, snagu i kvalitet srpskog kraft pivarstva pokazuje i činjenica da se naša zanatska piva uspešno izvoze, kako u pivsku imperiju kakva je Belgija, tako i na ogromno tržište Rusije, a na ovom spisku mogu se naći i Velika Britanija, Švedska, Slovačka, Danska, Rumunija, Italija... Čak, ako vas put nekim slučajem odvede u Panamu, možete sresti i sa uživanjem popiti proizvod svoje zemlje, što je, usput rečeno, verovatno jedini izvozni artikl Srbije u tim krajevima sveta.

Domaće tržište daleko je od zasićenja i prostora za dalji razvoj ima dovoljno. Mreža domaćih pivara, pabova, pivnica, sa svojim alternativnim predznakom, ima sve šanse za uspeh, čak i kod tvrdokornih konzervativaca naviknutih samo na manje-više uniformne ukuse industrijskog piva. Samim svojim nastankom srpske kraft pivare „natovarile” su sebi i jedan prometejski zadatak – povećanje kulture pijenja piva. U okruženju u kom je pivo decenijama bilo sinonim više za kvantitet nego za kvalitet, sa ograničenim izborom ukusa, potrebno je uzdići ovaj najstariji napitak proizveden od čoveka do mesta koje mu pripada kao ukusnom i zdravom piću, neizostavnom začinu za sva dobra i vesela druženja. U ovoj revoluciji nema žrtava, moguć je samo poneki mamurluk.

A mi, „obični” konzumenti, šta mi možemo da učinimo? Pa, naša najbolja pomoć srpskim zanatskim pivarama može biti u tome što ćemo u svoj izbor pivskih uživanja češće uključivati i flašu dobrog domaćeg krafta iz zaista velikog izbora ukusa. Referentih tačaka za istraživanje i proširenje pivskog horizonta ima više nego dovoljno, treba se samo prepustiti uživanju.

Čokolada

OD NOVOG SVETA DO NAJOMILJENIJE POSLASTICE

Danas je gotovo nemoguće zamisliti život bez čokolade. Osim što pruža blaženo zadovoljstvo dok se topi u ustima oslobađajući božanski ukus i miris, čokoladi se pripisuju i mnoga druga svojstva

Kakaovac ili kakaovo drvo (*Theobroma cacao*) poreklom je iz Amerike. Odmah nakon osvajanja Novog sveta od strane Kristofora Kolumba, Korteza i Pizara, kakao zrna počinje svoj nezadrživ prodor u Stari svet početkom XVI veka. Zaslađene varijante ksokotlatla (čokoladnog napitka koji su koristile Inke) ubrzo postaju omiljeno piće evropske aristokratije i buržoazije. Jestiva čokolada je pronađena tek početkom XIX veka kada su se švajcarski poslastičari dosetili da u čokoladu dodaju mleko. Tako je nastala mlečna čokolada, ukusna i hranjiva poslastica koju rado jedu i deca i odrasli.

Danas je gotovo nemoguće zamisliti život bez čokolade. Osim što pruža blaženo zadovoljstvo dok se topi u ustima oslobađajući božanski ukus i miris, čokoladi se pripisuju i mnoga druga svojstva. U čokoladi se krije preko 400 hemijskih supstanci od kojih su najvažniji kofein, teofilin, serotonin, treptofan i anandamin. Ovi sastojci omogućuju veću prohodnost krvnih sudova, blagotvorno deluju na rad srca, uz dokazano antidepresivno, antistresno i diuretičko dejstvo. Mnogi lekari tvrde da je čokolada analgetik za žene i afrodizijak za muškarce.

Španski osvajači su doneli čokoladnu masu u

Evropu još 1524. godine, zajedno sa zapanjujućim pričama o mističnim bogovima Centralne i Južne Amerike.

Čokolada je stigla u Francusku 25. oktobra 1615. godine kada se Luj XIII oženio Anom od Austrije, kćerkom Filipa II. Ona je obožavala čokoladu i nosila je sa sobom kud god bi krenula. U 1661. godini Luj XIV se oženio Marija-Terezijom od Austrije za koju se govorilo da ima dve strasti: kralja i čokoladu. Od tada nadalje čokolada je osvojila evropske dvorove i dame plemenitog porekla su se okupljale u salonima i čavrljale uz porcelanske servise sa tečnom toplom čokoladom.

Ubrzo je čokolada postala omiljena poslastica. Najveća gospoda na dvorovima imala su običaj da nose čokoladne bombone u srebrnim i zlatnim džepnim kutijama-bombonjerama.

Kroz istoriju čokolada je smatrana za afrodizijak, pa se pričalo da ju je legendarni Kazanova koristio u funkciji svojih brojnih osvajačkih poduhvata.

Johan Wolfgang fon Gete, nemački pesnik, novelist i dramaturg, koji je živio od 1749. do 1832, je toliko strasno uživao u čokoladnom napitku da nije napuštao svoju kuću u Berlinu bez dovoljne zalihe čokolade.



Air Fryer

ZAŠTO JE TOLIKO POPULARAN U KUHINJI

Ovaj savremeni kuhinjski aparat, kuva hranu na taj način što je bukvalno 'obavija' vrućim vazduhom. U ovaj uređaj ugrađen je ventilator, koji omogućava ravnomerno cirkulisanje vrućeg vazduha velikom brzinom, čime pripremljena hrana, putem Milardove reakcije, dobija finu, hrskavu koricu

Slagali se vi sa tim ili ne, čovek veći deo svog života provede radeći kako bi sebi obezbedio hranu. Iako svi imamo različite prioritete, na kraju se sve ipak svodi na ta tri ukusna, dnevna obroka. U tome i leži razlog što, u ovo vreme ekspanzije elektronske i digitalne industrije, pro-

izvodnja kuhinjskih aparata dostiže svoj vrhunac kada je u pitanju inovativnost.

Ovaj savremeni kuhinjski aparat, kuva hranu na taj način što je bukvalno 'obavija' vrućim vazduhom. U ovaj uređaj ugrađen je ventilator, koji omogućava ravnomerno cirkulisanje vrućeg vazduha



velikom brzinom, čime pripremljena hrana, putem Milardove reakcije, dobija finu, hrskavu koranicu. Većina današnjih air fryer-a ima ugrađen tajmer koji omogućava veoma precizno podešavanje temperature kuvanja.

Navešćemo vam samo par osnovnih razloga zbog kojih su air fryer-i dostigli toliku popularnost i postali neophodan uređaj u kuhinji.

Manje masti i manje kalorija

Želite li da ostanete u formi i uz to budete zdravi tokom cele zime, ali ste još uvek navučeni na masni pomfrit? Ako spadate u ovu kategoriju, onda je air fryer pravi aparat za vas, jer vam omogućava da uživate u prženoj hrani i da se pri tom zdravo hranite. Brojna istraživanja su dokazala da hrana koja je pripremljena u air fryerima sadrži male količine ulja i ima manje kalorija. Drugim rečima, kada izvadite hranu iz ovog fryer-a ona bude hrskava i ukusna, a ne natopljena uljem kakva je posle uobičajenog prženja. Većina svet-skih istraživanja tvrde da air fryer-i koriste čak 80% manje ulja u poređenju sa tradicionalnim

načinom prženja, odnosno, unosi se 80% manje kalorija i štetnih masti.

Recite stop neredu

Imati air fryer u kuhinji je veoma praktično, jer možete da ga koristite kad god oglasnite, ili kada uveče treba nešto na brzinu da spremite za svoju porodicu. Hteli mi to da priznamo ili ne, masne mrlje od prženja su prava noćna mora za čišćenje. Sama činjenica što se ne koristi tolika količina ulja, automatski utiče na vaš kućni budžet. Bolji air fryer-i koriste minimalnu količinu ulja, dakle nema prskanja i preterano potrošenog ulja za kuvanje.

Ispeci "na brzaka"

Istraživanje je pokazalo da mnogi od nas ne kuvaju zbog nedostatka vremena. Da li i vi spadate u ovu kategoriju? Kupovinom air fryer-a moći ćete da napravite pečene krompiriće i druga ukusna jela za manje od 10 minuta. Zaboravite stajanje nad vrelin tiganjem, air fryer će sve to da uradi sam. Air fryer nije samo aparat za vašu kuhinju nego je savršen i za vlasnike restorana.

Prevela i priredila Sonja Stanojević





DAJE TI
KRILA!

