

NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM, UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU Decembar- Januar

www.ugostiteljstvons.rs

2018-2019
Godina I
Broj 3





Burbon i samo burbon!

Burbon i Kentaki su oduvek bili jedno. Njihova imena idu jedno uz drugo. Kentaki je stvorio burbon i burbon je stvorio Kentaki – to je jednostavna i iskrena istina.
Fred Noe, master destiler (Jim Beam destilery)

Samo oni koji su prespavali poslednjih nekoliko godina nisu primetili najveći trend u viski kategoriji – burbon! Već više od deset godina u Americi, a danas i globalno, groznica zvana burbon trese viski tržište. Burbon se vratio na velika vrata: kao omiljeni viski milenijalaca, kao važan deo renesanse klasičnih koktela, ali i kao deo prestižne kategorije “sipping” viskija gde stoji rame uz rame sa najfinijim maltovima.

Umeće destilovanja alkohola od žitarica u Ameriku doneli su doseljenici iz starog sveta negde u ranom XVIII veku. Počeci proizvodnje burbona vezuju za ime Jacoba Bohma, nemačkog doseljenika, koji je promenio prezime u Beam, uspostavio proizvodnju i prodao prvo bure viskija 1795. godine, ustanovivši tako 7 generacija dugu tradiciju koja danas stoji iza **Jim Beam** destilerije, najvećeg i najpoznatijeg burbona na svetu. Dom burbona je američka država Kentaki. On je srce i duša te viski kategorije. Tradicionalno mišljenje je da bi neki viski bio priznat kao burbon da mora da bude iz Kentakija. Svi najveći i najvažniji burbon brendovi i jesu iz Kentakija. Burbon se pravi od smeše žitarica u kojima dominira kukuruz, zatim kvasca i vode. I to je sve. Burbon odležava u novim buradima od američkog belog hrasta, koja su nagorena sa unutrašnje strane. Bure je to koje daje burbonu boju, ukus i aromu. Proces odležavanja burbona u buretu je znatno kraći nego kod škotskih viskija. Razlog za to je što nova burad, daju mnogo intenzivnije boje, arome i ukuse, i u kraćem vremenu, nego kada se za odležavanje koriste upotrebljena burad. Jednom korištena burad za burbon prodaju se i kasnije koriste za odležavanje škotskog viskija (i nekih drugih destilata). Dakle, u svakoj flaši škotskog viskija naći ćete bar jednu kap burbona, ali ne i obrnuto. Gigant kategorije burbona, Jim Beam, kome industrija duguje mnogo za sve burbon inovacije, danas je Jim Beam porodica sa odličnim etiketama i najprodavaniji burbon na svetu. Burbon je u američkom zakonu priznat kao jedino autentično piće sa teritorije Sjedinjenih Američkih Država. Da bi viski bio burbon mora da ispuni određena pravila koja su upravo definisana zakonom i strogo se poštuju, a taj zakon kaže da burbon mora da:

- smeša od koje se radi destilacija sadrži najmanje 51% kukuruza;
- odležava u buradima najmanje dve godine;
- ako burbon odležava više od četiri godine, to ne mora da bude naznačeno na etiketi;
- mora da odležava u skladištima sa kontrolisanom temperaturom;
- burbonu ne sme da bude dodato ništa osim vode;
- maksimalna destilacija na 80% (160% US proof);
- maksimalna visina alc pri punjenju 62.5% (125% US proof);
- minimalna visina alc pri punjenju 40% (80% US proof).

Stariji od mnogih i tokom sedam generacija u rukama master destilera iz iste porodice, Jim Beam je definitivno viski sa pedigreeom, a brend koji je poslednje dve godine u fokusu je Jim Beam Black, u novoj boci, koji je kao deo Beam porodice ponovo vraćen na svetsko tržište, sofisticiraniji, elegantniji i dostupniji nego ikad. Ono što Jim Beam Black čini posebnim u odnosu na ostale burbone jeste činjenica da tokom odležavanja u skladištima nema rotacije buradi, a mešanje se vrši selekcijom buradi sa vrha, sredine i dna skladišta. Na taj način je bilo moguće stvoriti jedinstven ukus koji će da traje i biti nepromenjen, čak i u većoj serijskoj proizvodnji. Jim Beam Black od skoro je dostupan ponovo i kod nas, ovenčan slavom najboljeg burbona na svetu! Krajem 2016 godine, Jim Beam Black je dobio najprestižnije nagrade za kvalitet kao viski i poneo titulu najboljeg svetskog burbona. Ono što su sudije tada rekly: Na nosu, Jim Beam Black vas udara mešavinom karamel, vanile i hrasta a ukus je dubok i pun, sa završnicom zašeceranog ruma... kao staro prašnjavo skladište; kao radnik što sedi na vrhu konstrukcije nedovršenog oblakodera na Menhetnu, gleda u jutarnje sunce i pije svoju jaku, crnu kafu dok reka Hadson protiče daleko ispod njegovih nogu. Ali, i najfiniji burbon bolji je kada se pije u društvu, a kako Fred Noe III, njegov master destiler jednom reče: “Pijte ga tako da u njemu najviše uživete.” Dobro nam došao nazad Jim Beam Black!

- bude proizveden u Sjedinjenim Američkim Državama;
- odležava u novim, nagorelim, buradima od američkog belog hrasta;

**USPEH JE ONO ŠTO STVORIMO,
BLACK JE KAKO GA POPIJEMO**



**JIM BEAM BLACK, NAJBOLJE OCENJEN
BURBON NA SVETU**



**WORLD'S HIGHEST
RATED BOURBON**

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.ugostiteljstvons.rs
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
MSc Maja Banjac - Prirodno-matematičkog fakulteta,
Univerziteta u Novom Sadu
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 odgo-
vorni 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 **DA LI JE NOVOSADSKIM
UGOSTITELJIMA
SREĆNA NOVA GODINA**
Ipak smo nekako preživeli ovu godinu.
Nadamo se da će sledeća ...
- 10 **PREDUSLOV KVALITETNOG
I PRODUKTIVNOG POSLOVANJA**
Poznavajući i pridržavajući se standarda
značajno se smanjuju oscilacije u kvalitetu
pružanja usluga ...
- 14 **NOVOSADSKA
STARA ŠKOLA**
Ranije su se ugostitelji više družili i obilazili.
Druženja smo pravili uz jelo i piće, uvek u
nekom drugom lokalu ...
- 32 **OD MEHANA
DO MODERNIH RESTORANA**
Razvoj ugostiteljstva u Novom Sadu išao
je uporedo sa razvitkom grada. Snažnim
uticajem civilizacije ...
- 40 **PREDVODNIK NOVOSADSKOG
KRAFT PIVARSTVA**
Upravo ovde nastaju pivske čarolije - Akira,
red IPA, Gari je kremasti stout, Šlager,
nemački lager ...

TREĆA JE UVEK SREĆA



Treći i ne samo treći, nego i praznični broj NSugostitelja je pred vama.

Šta njega odlikuje? Ništa posebno, nastavak priče o kafanama kroz istoriju, kao i novi tekstovi o edukaciji u ugostiteljstvu i gastronomiji, kao i nastavak priče o vinu.

Namerno nismo u ovom broju potencirali tekstove o praznicima, jer ćete tih tema imati u bilo kom drugom časopisu, a mi sebe ne smatramo za bilo koga.

Mi samo želimo da vam kroz temu broja iznesemo šta smo sve preživeli u ovoj godini i da vas pripremimo za ne baš lagodnu narednu godinu, kada su zakoni i ostali propisi u pitanju.

Ipak, želimo vam da ovaj decembar i januar, a koji su puni raznih praznika, proteknu u dobrom

poslovnom raspoloženju i da nam lokali budu što puniji i da naravno i prihodna strana bude osetno bolja. Želimo da kroz vaš rad turisti, koji sve više dolaze u Novi Sad, odu kućama zadovoljni ali i željni ponovnog dolaska. Jer šta god da se organizuje i šta god da se u Novom Sadu dešava, završava se u novosadskim ugostiteljskim objektima. Takođe, poslednji utisak, gosti koji su bili u našem gradu, nose iz vaših objekata. Upravo zbog toga malo više snage, volje i energije uložite u ovom periodu i slika, nas i našeg grada, će sigurno biti prava. Ja imam poverenja u sve vas.

Srećnu Novu godinu i ostale praznike, želimo lično vama i vašim porodicama.

Vaš NSugostitelj,

Dragan Stanojević, glavni i odgovorni urednik

Šta nam se sve dobro, ali i loše, dešavalo u odlazećoj godini

DA LI JE NOVOSADSKIM UGOSTITELJIMA **SREĆNA NOVA GODINA**

Ipak smo nekako preživeli ovu godinu. Nadamo se da će sledeća biti finansijski mnogo bolja, jer su u najavi i povećanje plata i penzija, a mi živimo od običnih ljudi kojima pokušavamo da ispunimo želje u zadovoljavanju hedonističkih osećanja



Nismo još ni trepnuli nakon dočeka 2018. godine, te ostalih zimskih praznika, a već su nam se desile neke loše stvari (povećanje troškova). Za njih smo saznali sa zakašnjenjem i poprilično su nas iznenadile.

Prvo, SOKOJ sa povećanjem taksi, za neke kategorije i za više od 100 odsto. O tome smo već pisali, ali hajde da se podsetimo. U decembru prošle godine dobili smo nove tarife, a o čemu nismo bili informisani. To se desilo, zbog lošeg odnosa SOKOJ-a prema Uniji poslodavaca Srbije, koja je u to vreme bila predstavnik ugostitelja u pregovorima o tarifi sa SOKOJ-em, ali i zbog neažurnosti Unije poslodavaca, čija služba nije pratila rad SOKOJ-a, kao ni informacije iz Službenog glasnika. Na žalost, za nove tarife UGONS je saznao tek u februaru ove godine. Odmah smo alarmirali sva udruženja i tražili objašnjenje od Unije poslodavaca, ali do aprila-maja nismo dobili odgovore. Tada su nam rekli da je SOKOJ spreman na razgovor i taj razgovor je obavljen tek početkom jula, u prostorijama Unije poslodavaca, u Beogradu. Dogovoreno je da SOKOJ prihvata mogućnost da se tarife smanje, kroz povećanje procenta umanjenja tarife za ugostitelje, koji su se sami prijavili za potpisivanje godišnjeg ugovora. O dešavanjima do ovog momenta smo već pisali. U međuvremenu SOKOJ smenjuje direktora, na njegovo mesto dolazi v.d. direktor, a nekako istovremeno Unija poslodavaca gubi pravo da zastupa privredu u pregovorima sa SOKOJ-em, i cela stvar prelazi u nadležnost Privredne komore Srbije, koja je sada naš zvanični predstavnik. Naravno, UGONS, kao ni ostala udruženja, o tome niko nije informisao, već za to saznajemo u jednom neformalnom razgovoru, tek krajem oktobra. Ponovo pokrećemo inicijativu da se razgovori na tu temu zakažu, ali ostajemo bez odgovora. Iz tog razloga UGONS sam pokušava da dođe do sastanka sa predstavnicima SOKOJ-a. Nadamo se da ćemo, do izlaska ovog broja, imati više informacija, a koje ćete moći da pročitate na novom sajtu UGONS – www.ugostiteljstvons.rs

Početkom februara, ove godine, dobijamo i informaciju o promeni Pravilnika o prostornom plani-

ranju grada. Kako to obično biva, u sred perioda u kom se podnose zahtevi za dobijanje dozvola za postavljanje letnjih bašti, menjaju se uslovi pod kojima se zahtevi mogu podnositi. Nekako u isto vreme zakazuje se sastanak Saveta za privredu grada Novog Sada, na koji su pozvani svi, osim predstavnika UGONS-a, tako da smo opet ostali bez važnih informacija.

Promena se ogleda u neophodnosti dobijanja novih tehničkih uslova, kao i u obavezi dobijanja potvrde od gradske poreske uprave o izmirenim obavezama. Naravno, kada se sve menja na brzinu onda dolazi do raznih peripetija i problematika oko novog sistema rada. Dobili smo obećanje od gradske vlasti da će sledeće godine sve biti mnogo bolje i da ćemo dobiti neke povlastice.

Sledeća problematika o kojoj se raspravljalo i u prethodnim godinama, jeste Pravilnik o protivpožarnoj zaštiti u ugostiteljskim objektima. UGONS je nastavio sa radom po tom pitanju i posle mnoštva primedbi sa naše strane, radnih sastanaka, odlazaka za Beograd u Privrednu komoru Srbije, kao i u Uniju poslodavaca Srbije, došlo se do usaglašavanja svih zainteresovanih strana. Početkom novembra dobijamo informaciju iz Privredne komore da je dogovorena i usaglašena izmena Pravilnika otišla na usvajanje. Nadamo se da će do kraja godine i to biti rešeno, jer to više nije problem samo Novog Sada, već je postao problem svih ugostitelja u Srbiji.

Isto tako, nastavak rada iz prethodnih godina je i u oblasti kontrole inspekcija, pogotovo inspekcije rada, poreske inspekcije, veterinarske inspekcije itd. Pooštrena kontrola prijave zaposlenih radnika je nešto na šta smo navikli, ali se ne slažemo da se jedino u ugostiteljstvu ne mogu zapošljavati ljudi preko studentskih zadruga, posebno u letnjem periodu. Pokušavamo da i to na neki način regulišemo.

Kontrola od strane poreske inspekcije je nastavljena, što nam ne smeta, iako smatramo da su kazne drastično povećane - u vidu zatvaranja lokala, tako da se prvi put lokal zatvara na 15 dana, drugi put na 90 dana, a ako se još jednom ponovi, onda na godinu dana. Smatramo da zatvaranje lokala kao

kaznena politika nije dobra ni za koga, ali vlast to ne vidi. Oni žele da se izbere sa sivom ekonomijom, ali ne dirajući crnu ekonomiju. Ovako je lakše, ne interesuje ih da li neko u svom stanu neprijavljeno, bez bilo kakve kontrole higijene i kvaliteta radi katering, pravi kolače i torte ili neku drugu vrstu posla. Lakše je doći do onoga kome znate i ime i prezime, te adresu, ali i koliko je zaposlio radnika i koliko je platio doprinosa i ostalih državnih taksi. To što neki iz svog stana, garaže, uzimaju posao legalnima, to nema veze. Za divno čudo već tri godine čekamo da nam poreska uprava dostavi statistiku koliko je kontrola izvršeno nad legalnim lokalima, a koliko nad nelegalnim. Tačnije podatke o legalnim nam stalno prikazuju u medijima, a o ovim drugim ne. Da paradoks bude veći, isti je kazneni postupak - prekršajni i za jedne i za druge, samo što se nelegalnim lokali ne zatvaraju, a nemaju ni kaznu, jer se ni ne kontrolišu. Sa veterinarskom inspekcijom smo imali nekoliko

problema koje pokušavamo da rešimo. Jedan od njih je naplata ispravnih analiza, a drugo je promena u gastronomskoj tehnologiji koji naš zakon još uvek ne poznaje. Radimo na tome da se i ta tematika reši u što skorije vreme. Zatim nas je sačekao problem sa parkiranjem teretnih - dostavnih vozila na javnim parkinzima. I tu smo pokrenuli određene aktivnosti i jako smo blizu rešenja, a na dobrobit svih aktera. Ipak smo nekako preživeli ovu godinu. Nadamo se da će sledeća biti finansijski mnogo bolja, jer su u najavi i povećanje plata i penzija, a mi živimo od običnih ljudi kojima pokušavamo da ispunimo želje u zadovoljavanju hedonističkih osećanja. Zato, kolege, napred, podignite glave i radite svoj posao najbolje što znate i možete. UGONS je tu da pokuša koliko toliko da vam olakša funkcionisanje i da vas u što kraćem roku upozna sa nekim novim obavezama, a nadamo se uskoro i olakšicama.



COCKTA ZA UVEK

Legendarno piće koje je tokom decenija menjalo stil, ali sačuvalo prepoznatljiv ukus, povodom 65. godišnjice u modernom ruhu i uz nov slogan odaje poštovanje svima koji znaju hrabro pokazati svetu svoje pravo ja!

Cockta je slovenačka robna marka koja je već odavno prevazišla granice i koja je još uvek poznata kao jedna od najjačih robnih marki u regionu. A sve to joj uspeva jer uprkos neprestanim i sve bržim promenama koje diktira moderan stil života ostaje verna sebi. Drži korak sa trendovima i osvežava svoj izgled zadržavajući pri tome svoju suštinu, prepoznatljiv ukus koji je 1953. godine stvorio pronalazač i tehnolog Emerik Zélinka. Originalnu recepturu, koja se sastoji od mešavine 11 odabranih biljnih ekstrakata sada smo nadogradili prirodnim aromama. Budući da ne sadrži ortofosfornu kiselinu ni kofein, predstavlja pravi užitek i osveženje takođe i za decu i trudnice. Šipak, karamel, čista voda sa prirodnim ugljen-dioksidom i originalni koktel odabranih biljnih ekstrakata čine legendaran ukus koji sada predstavljamo u novom, modernom ruhu za koje smo inspiraciju pronašli u začecima pića koje je postalo simbol vaše i naše mladosti.

Cockta će tako u martu ove godine slaviti svoj 65. rođendan u novom ruhu! Nakon svih promena došlo je vreme da se vrati svojim počecima, jer je plava boja pratila njenu promociju još 1953. godine kada je prvi put stavljena na tržište. Budući da poštujemo tradiciju, u njen vizuelni identitet uključili smo kolaž svih dosadašnjih izgleda kojima se Cockta obraćala potrošačima, a svaki od njih bio je napredan za svoje vreme i ostavio je pečat. Na taj način Cockta se povezuje sa onima koji su – baš kao i ona – zadržali autentičnost. U svetu gde je sve, što je nekad bilo 'kul', zastarelo i sve, što je nekad bilo čudno, 'super kul', u svetu gde je televizor zamenio pametni telefon, dečije igralište internet, a slatke reči 'emotikoni'. Uz novi slogan »Tvoja Cockta, tvoja stvar« odaje poštovanje svima vama koji živite za svoju stvar i svetu hrabro pokazujete ko ste!

U Atlantic Grupi koja je Cocktu preuzela 2010. godine, svesni smo značaja pića koje je postalo deo slovenačkog kulturnog identiteta, njegovog uticaja na razvoj slovenačke privrede i uloge u društvu,

zbog toga sve ključne funkcije upravljanja nad jednom od najprepoznatljivijih robnih marki ostaju u Sloveniji. Brižljivo osvežavamo njen stil i uvek iznova naglašavamo njenu suštinu modernim ambalažama. Nov izgled je posledica promišljene strateške odluke jer moramo da pratimo trendove i privučemo pažnju i mladih, koji su potrošači budućnosti. Očuvali smo originalnu recepturu koju smo obogatili prirodnim aromama, pri čemu smo zadržali prepoznatljiv ukus. Veliku pažnju posvećujemo odabiru bilja i izradi ekstrakta, svi tehnološki postupci se sprovode pod strogim nadzorom. Verujemo da je dobro samo najbolje, zato pažljivo proveravamo ukus svake serije Cockte, pre nego što je otpremimo u svet. Ponosni smo što time uspevamo da očuvamo njenu suštinu i vodimo računa o tome da Cockta održi svoj imidž kulturnog slovenačkog pića bar još narednih 65 godina.

cockta.eu

NOV
IZGLED,
LEGENDARNI
UKUS.



Standardi u ugostiteljskim objektima

PREDUSLOV KVALITETNOG I PRODUKTIVNOG POSLOVANJA



Poznavajući i pridržavajući se standarda značajno se smanjuju oscilacije u kvalitetu pružanja usluga. Svaki zaposleni zna kako treba da odgovori zadatku, novozaposleni se znatno kraće uvodi u posao jer postoji jasno i precizno napisano kako njegov posao treba da izgleda



Koliko puta ste objašnjavali vašim saradnicima kako nešto treba da urade? Koliko puta ste od njih očekivali da znaju nešto, a usledilo je iznenađenje? Vi ste pretpostavljali, očekivali, nadali se... ali usledile su nove i ponovljene greške. Ne možete očekivati da vam zaposleni čitaju misli, a još manje da razmišljaju na način na koji Vi razmišljate. Postavlja se pitanje kako rešiti ovaj svakodnevni problem sa kojim se suočavaju vlasnici i menadžeri restorana.

Da bi izbegli dobro poznate rečenice „Nisam znao...“ ili „Ja sam mislila...“, neophodno je uvesti standardne operativne procedure. To su formalna uputstva za zaposlene u kojima veoma precizno piše kako zaposleni treba da obave svoje svakodnevne zadatke. Šta da kažu kada dočekuju gosta, kako da ga smeste, kako da prime porudžbinu, sugerišu jela, na koji način da opišu jela i pića iz jelovnika itd. Poznavajući i pridržavajući se standarda značajno se smanjuju oscilacije u kvalitetu pružanja usluga. Svaki zaposleni zna kako treba da odgovori zadatku, novozaposleni se znatno kraće uvodi u posao jer postoji jasno i precizno napisano kako njegov posao treba da izgleda. Odakle krenuti? Od toga da odlučite da želite konstantno dobru uslugu i da trebate učiniti nešto po tom pitanju. Kao vlasnik ili menadžer restorana vi treba da znate kako ona treba da izgleda. U saradnji sa konsultantom to treba dokumentovati kroz standardne operativne procedure za svaki proces u radu. Veoma precizno ispisati zašto se nešto radi, kako se radi, ko je odgovoran da se to uradi na propisani način i koje su posledice ukoliko se ne radi upravo na takav način.

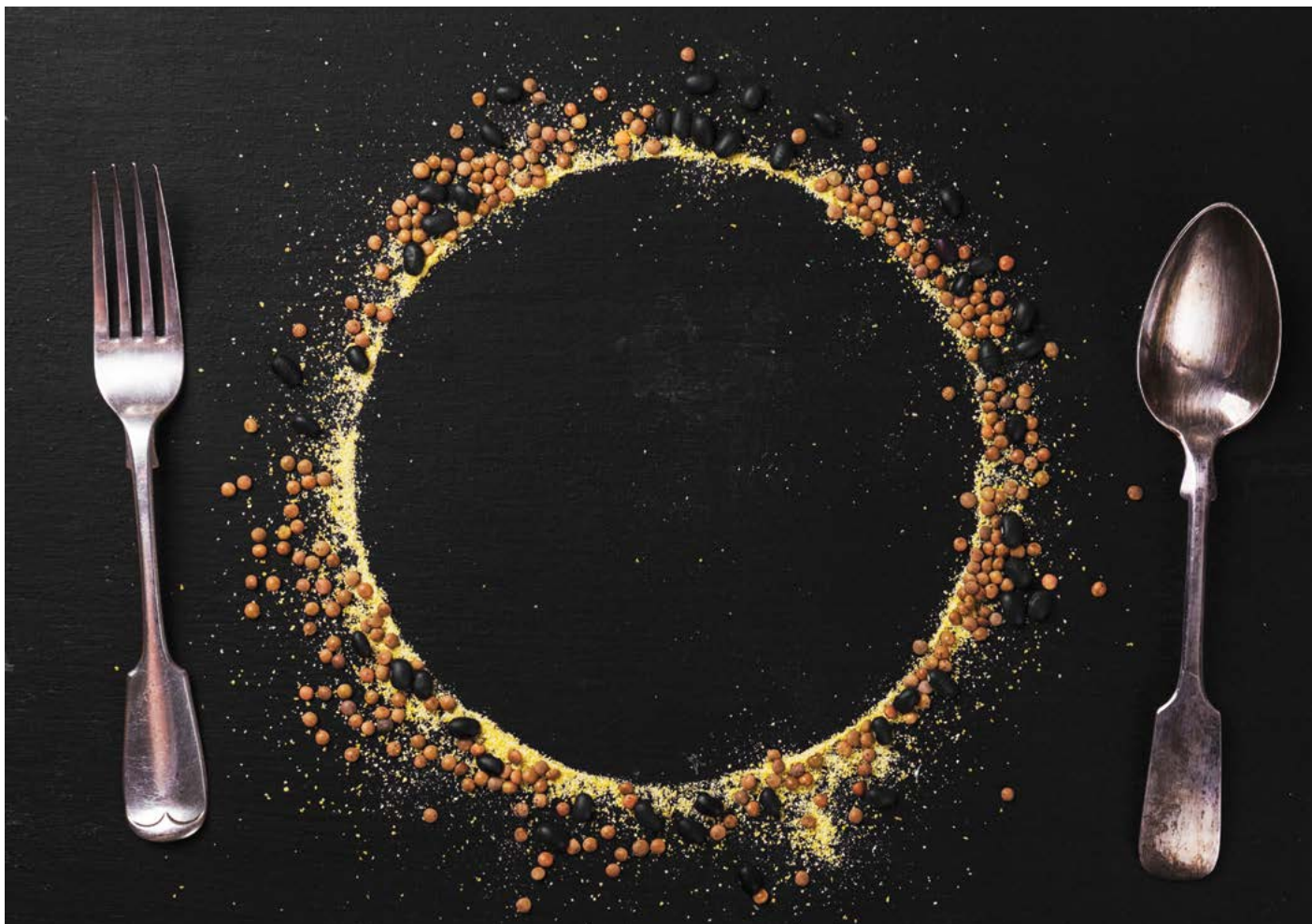
Sledeći korak u postavljanju standarda je trening osoblja. Zaposleni treba da dobiju Pravilnik za rad (knjigu standarda) i da se upoznaju sa sadržajem. Kroz trening se vežba praktična primena napisanog. Trening treba redovno sprovoditi. Na početku to treba da bude češće, a kada zaposleni usvoje znanje i veštine onda to svesti na minimum dvonedeljnu kontrolu. Konsultant treba da izradi smernice za trening i ostavi alate za proveru znanja.

Sledeći korak je najvažniji. On je najveći izazov u celom procesu, a to je svakodnevno praćenje propisa. Ako se na početku dozvoli fleksibilnost, ako se nedosledno prate standardi onda su sve prethodne aktivnosti bile gubljenje vremena i gomila papira. Dakle, ovo je kritična tačka gde je izražen prirodni otpor prema promenama i gde sposobnost i autoritet menadžmenta dolazi do izražaja. Treba biti dosledan onoliko dugo koliko je potrebno da se propisani standardi usvoje kao novo ponašanje zaposlenih.

Ukoliko u restoranu postoji menadžer ispod vlasnika njegova je obaveza da sprovodi propisane standarde. Kada se uoče greške u radu izazvane nepoštovanjem standarda treba njega pozvati na odgovornost, ne zaposlenog koji je napravio grešku.

Ukoliko procenite da bi Vam uvođenje standarda olakšalo poslovanje pozovite agenciju Five Star Experience. Naši konsultanti će Vam pomoći da postavite standarde i ponudom alata za kontrolu kvaliteta da ih dosledno primenjujete u Vašem restoranu.

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



Uticaj inventara na gostov doživljaj restoranske hrane

LEPO POSTAVLJEN ESČAJG OTVARA APETIT



Osobine pribora i posuđa za jelo se prenose na utisak o hrani i utiču na percepciju njene vrednosti. Zadatak svakog ugostitelja je da pronađe optimalan dizajn, kvalitet, masu pribora i posuđa u kojem se poslužuju gastronomski proizvodi

Gostov doživljaj u restoranu zavisi od niza faktora. Jedan od dominantnih elemenata u osećaju zadovoljstva je kvalitet hrane. On zavisi od ukusa, mirisa, boje, gustoće, teksture i drugih svojstava jela, koje gost zapaža svojim čulima. Međutim, dobro dizajniran i kvalitetan pribor za jelo i posuđe u kom se servira hrana utiče na utiske o hrani, što u krajnjoj meri doprinosi uspešnijem poslovanju ugostiteljskog objekta. U zavisnosti od tipa ugostiteljskog objekta zavisi vrsta i kvalitet inventara koji se koristi za usluživanje gostiju.

Jačina utiska i percepcija konzumenta o posluženom gastronomskom proizvodu zavisi i od oblika pribora - veličine, visine, uglova. Zaobljene ivice u odnosu na oštre gosti doživljavaju sigurnije i bezbrižnije tokom konzumacije. U istraživanju društvenog ponašanja ističe se da konzumiranje iz težih ili lakših posuda sa hranom, nesvesno se utiče na utisak ocenjivača. Navedenu tvrdnju potvrdili su posetioци lokalnih ugostiteljskih objekata koji su učestvovali u eksperimentu. Gostima je serviran isti proizvod u šolje koje su bile različite mase, materijala i dizajna, laka šolja je bila od bele keramike, sa bordurom (15,5 cm u prečniku,

200 g), srednja šolja je bila izrađena od finog porcelana (15,5 cm u prečniku, 210 g) i teška šolja je bila izrađena od bele keramike, sa debljim dnom i amblemom ugostiteljskog objekta (15,5 cm u prečniku, 260 g). Oni su imali zadatak da ocene uzorke iz tri šolje. Učesnici nisu bili obavešteni da je sadržaj u njima bio identični u sva tri slučaja. Najviše ocene je dobio proizvod konzumiran iz najteže posude iz koje se konzumiralo, a čime se konstatuje da masa posude utiče na gostov doživljaj hrane. Konzumirajući isti proizvod kašikama različite mase i dizajna (kašika sa zlatnim ukrasnim detaljem mase 40 grama, kašika sa bordurom od 52 grama i široka obična kašika od 63 grama) najbolje je ocenjen proizvod konzumiran kašikom posebnog dizajna i srednje mase (52 grama).

Dizajn, pored mase, značajno utiče na gostov doživljaj hrane. Posude iz kojih se konzumira hrana imaju multisenzorno dejstvo. Osobine pribora i posuđa za jelo se prenose na utisak o hrani i utiču na percepciju njene vrednosti. Zadatak svakog ugostitelja je da pronade optimalan dizajn, kvalitet, masu pribora i posuđa u kojem se poslužuju gastronomski proizvodi.

Piše Maja Banjac MSc, Asistent na Katedri za gastronomiju, Departmana za geografiju turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta u Novom Sadu





Nikola Milinkov, vlasnik kultnog restorana Šampanjac N

NOVOSADSKA STARA ŠKOLA

Ranije su se ugostitelji više družili i obilazili. Druženja smo pravili uz jelo i piće, uvek u nekom drugom lokalnu. Stariji ugostitelji se toga verovatno sećaju - kaže Nikola u razgovoru za NSugostitelj i dodaje da su se na druženjima razmenjivali utisci o poslovanju i međusobno se pomagali



Nidžo, kako je sve počelo i kako si pokrenuo svoj restoran?

Moj otac je još od 1949. godine imao gostionicu "Šampanjac" u ulici Branimira Ćosića. Ja sam radio u "Elektrovojvodini", na odličnom radnom mestu, ali na nagovor oca, napuštam posao i prelazim da se obučavam za konobara i počinjem da radim kod njega.

Mnogi novopečeni očevi se sećaju gostione "Šampanjac", gde su prvu čast za zdravlje novorođenog deteta pravili baš tu, zbog blizine novosadskog porodilišta.

Radeći sam sanjao da i ja jednog dana imam svoj ugostiteljski objekat. San je postao java u leto devedesete godine prošlog veka. Uz svečano otvaranje svi građani su tri dana imali besplatno jelo i piće, uz obavezne tamburaše. "Šampanjac-N" je važio za jedan od boljih restorana u gradu. Gosti su bili mnoge poznate ličnosti iz tadašnje države.

Šta je to što vas je krasilo ali i krase do današnjih dana?

Od otvaranja, pa do danas imamo raznovrsnu ponudu hrane i to pečenja, kuvana jela i roštilj. Jedno smo od retkih mesta u gradu gde svako večer goste uveseljava tamburaški orkestar. Visok nivo kvaliteta ponude i usluge pokušavamo da održimo edukacijom osoblja, kao i ubacivanjem novih vrsta jela u ponudu. Enterijer nismo puno menjali, kako bi zadržali prepoznatljivu atmosferu u "Šampanjcu". U ponudi imamo i organizaciju



raznih vrsta proslava, uz sve vrste jela i pića po želji, a isto tako postoji mogućnost organizovanja kateringa u vašoj kući ili firmi.

Kakav je bio međusobni odnos ugostitelja nekad i sad?

Ranije su se ugostitelji više družili i obilazili. Druženja smo pravili uz jelo i piće, uvek u nekom drugom lokalnu. Stariji ugostitelji se toga verovatno sećaju. Jednom prilikom sam pripremao paprikaš od divljači sa lovačkim knedlama, i morao sam posle izvesnog vremena to da ponovim na zahtev drugara ugostitelja. Posle toga, divljač redovno pripremam za organizovana društva. Na druženjima smo razmenjivali utiske o poslovanju i međusobno se pomagali i poštovali se. Danas su se svi zatvorili u svoje objekte i skoro da se uopšte ne družimo. Mnoge i ne poznajem. To dovodi do raznih međusobnih konflikata. Gleda se samo svoj interes. Nelojalna konkurencija bi trebalo da se pobeđuje kvalitetom i kvantitetom, a ne na druge načine. Voleo bih da se više družimo, da pomažemo jedni druge, da se vrati staro vreme. Bilo bi mi zadovoljstvo da me neko mlađi posavetuje o nekim novim tehnologijama i načinima rada. Isto tako bih možda i ja mogao nekome da pomognem svojim iskustvom i znanjem. Nekada smo razmenjivali informacije i oko zaposlenih, tako da radnik koji nije zadovoljavao ili je napravio neki problem u nekom od lokala, više nije mogao da nađe posao u drugom objektu ili kod drugog kolege. Danas se otimaju radnici na nedoličan i neljudski način. Vremenom će sve ovo morati da se promeni da bi se ugostiteljstvo diglo na višu lestvicu.



Vi važite za nekoga kod koga zaposleni rade do penzije?

Što se tiče zaposlenih, u ovom momentu svi imamo problema. Kod mene u restoranu su većinom radnici koji rade od samog otvaranja ili su došli par godina kasnije. Nadam se da ću uskoro obučiti nekoliko mlađih osoba, pa da i oni ostanu toliko vremena. Naravno da imam i želju da od mojih četvoro unučadi bar neko nastavi ovaj posao.

Kakav je vaš odnos sa Udruženjem ugostitelja?

Mada imam korektan odnos sa svim upravama u gradu, ipak bi trebalo poboljšati mnoge stvari. Mislim da uz pomoć i saradnju sa UGONS-om, možemo u tome uspeti. Preporučio bih svim ugostiteljima da se učlane u naše Udruženje, jer na taj način možemo zajedno lakše da rešavamo sve probleme, dobijemo potrebne informacije i neke benefite za sve ugostitelje. Voleo bih da neko pogleda ko je najstariji član UGONS-a, pa da ga na neki način nagradimo.

Kakvi su dalji planovi u radu i razvoju poslovanja?

Mada sam čovek u godinama, stalno razmišljam da napravim iskorak ka nečemu novom u mom poslovanju. Imam ideju da uskoro napravim nešto staro-novo u objektu pored restorana "Šampanjac-N". Vidim da se danas brzo živi i nema se vremena za pripremu jela za proslave koje se po običaju održavaju kod kuće. Želja mi je da u novom objektu vršim pripremu i dostavu hrane za sve vrste proslava i nadam se da ću doprineti ispunjenju zahteva sugrađana.

Razgovor vodio Dragan Stanojević



AMBAR



Ambar je mesto dobrog provoda, osmišljeno u duhu kafanskog i klubskog stila. Otvoren je krajem 2017. godine i tu smo za vas već drugu sezonu po redu. Za vas nastupaju najpoznatiji lokalni bendovi, a pored njih imamo i naše resident DJ-eve koji su tu da dovedu atmosferu do usijanja. Radimo pet noći nedeljno i trudimo se da svaka noć bude drugačija i bolja. Ako ste ljubitelj noćnog provoda, čekamo vas!

Ambar
Hajduk Veljkova 11, Sajam
Novi Sad

CACTUS BAR



Od svog otvaranja, sada već davne 2006. godine, pod autentičnim svetlima i enterijerom ali i sjajnim konceptom muzike, Cactus bar je jedan od najposećenijih lokala ovog tipa, u Novom Sadu. Ukoliko ste party manijak i želite da osetite drugu dimenziju ulice Laze Telečkog, te energiju koja će vas pokretati do jutra, Cactus bar je pravo mesto za vas. Ovo je mesto gde možete popiti dobre koktele, svetskog glasa i uživati u šarolikom muzičkom programu.

Cactus bar
Laze Telečkog 11
Novi Sad

ДРАМА

Сцена 

СУБОТА 1.	КРВАВЕ СВАДБЕ Ф. Г. Лорка (12. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ПОНЕДЕЉАК 3.	ГОСПОЂА МИНИСТАРКА комедија, Б. Нушић (75. пут) БИЛБОРД М. Вукадиновић (11. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
УТОРАК 4.	ПУТ ОКО СВЕТА ЗА 60 СЕКУНДИ В. Арсенијевић (7. пут) ХЕПИ ЕНД (пројекат Егзодус) Б. Кнежевић (4. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
СРЕДА 5.	ДОПЛЕР Е. Лу (5. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ЧЕТВРТАК 6.	ДОПЛЕР Е. Лу (6. пут) ИЛУСТРОВАНА ЕНЦИКЛОПЕДИЈА НЕСТАЈАЊА Б. Кнежевић (10. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
ПЕТАК 7.	ЛАЖА И ПАРАЛАЖА весело њозорје, Ј. С. Поповић (11. пут) ОТПОР Л. Мекдугал (17. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
СУБОТА 8.	АНИКА И ЊЕНА ВРЕМЕНА А. Ђорђевић (28. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ПОНЕДЕЉАК 10.	ЏАНДРЉИВ МУЖ комедија, Ј. С. Поповић (149. пут) ЗДРАВ(О) ЖИВОТ(Е)! / HIGH LIFE драматична комедија, Л. Мекдугал (59. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
УТОРАК 11.	УРНЕБЕСНА ТРАГЕДИЈА комедија, Д. Ковачевић (55. пут) <i>Њоследњи њуџ</i> АУТОБИОГРАФИЈА Б. Нушић (40. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
СРЕДА 12.	УЈЕЖ комедија, Б. Нушић (87. пут) БОГ МАСАКРА комедија, Ј. Реза Плес театар, Нови Сад	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
ЧЕТВРТАК 13.	БОГОЈАВЉЕНСКА НОЋ комедија, В. Шекспир (43. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ПЕТАК 14.	ПУТ ОКО СВЕТА ЗА 60 СЕКУНДИ В. Арсенијевић (8. пут) ПРЕСРЕЋНИ ЉУДИ Режија и концепт: П. Штрбац (60. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
СУБОТА 15.	РОДОЉУПЦИ комедија, Ј. С. Поповић (9. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
НЕДЕЉА 16.	У ЧИЈЕ ИМЕ Александар Михаиловић Режија: Милан Караџић; Народна позориште, Ниш	„Пера Добриновић“	19.30
ПОНЕДЕЉАК 17.	ВЕШТИЦЕ ИЗ САЛЕМА А. Милер (4. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
УТОРАК 18.	ВЕШТИЦЕ ИЗ САЛЕМА А. Милер (5. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ЧЕТВРТАК 20.	УЈЕЖ комедија, Б. Нушић (88. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ПЕТАК 21.	У АГОНИЈИ Мирослав Крлежа Режија: Ана Ђорђевић; БЕОАРТ, Београд СМРДЉИВА БАЈКА <i>Њремијера</i> Аутор и редитељ: Мирослав Момчиловић Српско народно позориште и КИЦ „Младост“, Футог	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 21.30
СУБОТА 22.	АНИКА И ЊЕНА ВРЕМЕНА А. Ђорђевић (29. пут) СМРДЉИВА БАЈКА М. Момчиловић (2. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 21.30
ПОНЕДЕЉАК 24.	ЖЕНИДБА комедија Н. В. Гогољ (3. пут) СМРДЉИВА БАЈКА М. Момчиловић (3. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 20.30
УТОРАК 25.	ЧАС АНАТОМИЈЕ <i>Њо мојивима дела Д. Киша</i> (19. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
СРЕДА 26.	ДОПЛЕР Е. Лу (7. пут) МОЋНИ РЕНЏЕРИ НЕ ПЛАЧУ Т. Грумић (6. пут)	„Пера Добриновић“ Камерна	19.30 21.30
ЧЕТВРТАК 27.	ДУХ КОЈИ ХОДА (ПРОМЕТЕЈЕВ ПУТ) Д. Дуковски (39. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ПЕТАК 28.	ПУТ ОКО СВЕТА ЗА 60 СЕКУНДИ В. Арсенијевић (9. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
СУБОТА 29.	НА ДРИНИ ЋУПРИЈА <i>Њо мојивима дела Иве Андрића</i> (51. пут)	„Пера Добриновић“	19.30

ОПЕРА

Сцена 

СРЕДА 5.	БОЕМИ <i>ојера</i> , Ђакомо Пучини (28. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
УТОРАК 11.	ТРАВИЈАТА <i>ојера</i> , Ђузепе Верди (156. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
ЧЕТВРТАК 13.	ПОП ЂИРА И ПОП СПИРА <i>комична ојера</i> , Дејан Деспић (7. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
СУБОТА 15.	ПОП ЂИРА И ПОП СПИРА <i>комична ојера</i> , Дејан Деспић (8. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
УТОРАК 18.	БОЕМИ <i>ојера</i> , Ђакомо Пучини (29. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
ПЕТАК 28.	Новогодишњи концерт „ТРИ ТЕНОРА – Велика филмска авантура“ Novosadski BIG BAND и Оркестар Опере СНП-а; диригент: Федор Вртачник Тенори: МАТТИА ЗАНАТТА (Италија), ДУШАН СВИЛАР (Србија), ВЕЧАРА МОУФАРРЕЈ (Либан / Енглеска)	„Јован Ђорђевић“ 20.00

БАЛЕТ

Сцена 

СУБОТА 8.	ЖИЗЕЛА <i>балет</i> , Адолф Адам (38. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
ПЕТАК 21.	КРЦКО ОРАШЧИЋ <i>балет</i> , Петар И. Чајковски (47. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
СУБОТА 22.	КРЦКО ОРАШЧИЋ <i>балет</i> , Петар И. Чајковски (48. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
СРЕДА 26.	КРЦКО ОРАШЧИЋ <i>балет</i> , Петар И. Чајковски (49. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
ЧЕТВРТАК 27.	КРЦКО ОРАШЧИЋ <i>балет</i> , Петар И. Чајковски (50. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
СУБОТА 29.	КРЦКО ОРАШЧИЋ <i>балет</i> , Петар И. Чајковски (51. пут)	„Јован Ђорђевић“ 19.00
ПОНЕДЕЉАК 31.	КРЦКО ОРАШЧИЋ <i>балет</i> , Петар И. Чајковски (52. пут)	„Јован Ђорђевић“ 12.00

У СНП-у...

Сцена 

СУБОТА 1.	Девети меморијал „ИСИДОР БАЈИЋ“ <i>свечано ојварење</i> ВОЈВОЂАНСКИ СИМФОНИЈСКИ ОРКЕСТАР; диригент Ђанлука Марчано	„Јован Ђорђевић“ 20.00
НЕДЕЉА 2.	Годишњи концерт удружења „ВЕЛИКО КОЛО“: Ијром до срца	„Јован Ђорђевић“ 18.00
НЕДЕЉА 9.	Годишњи концерт КУД-а „СВЕТОЗАР МАРКОВИЋ“	„Јован Ђорђевић“ 19.00
СРЕДА 12.	ДРЖАВНИ ПОСАО – ВЕЛИКА РЕФОРМА	„Јован Ђорђевић“ 20.00
ПЕТАК 14.	АМИРА МЕДУЊАНИН & ВОЈВОЂАНСКИ СИМФОНИЈСКИ ОРКЕСТАР	„Јован Ђорђевић“ 20.00
НЕДЕЉА 16.	Концерт ТИЈАНЕ БОГИЋЕВИЋ	„Јован Ђорђевић“ 20.00
НЕДЕЉА 23.	ПАР СТИХОВА ЗА НАС, музичко ѿоејско вече ИВАНА БОСИЉЧИЋА	„Јован Ђорђевић“ 20.00
НЕДЕЉА 30.	Новогодишњи гала концерт АНСАМБЛ ЈАНОШКА & ВОЈВОЂАНСКИ СИМФОНИЈСКИ ОРКЕСТАР	„Јован Ђорђевић“ 20.00

БИЛЕТАРНИЦА СНП: 021 520-091
ОРГАНИЗОВАНА ПОСЕТА: 021 6613-957, 021 6621-186, 021 427-991 (факс)
ПР центар: 021 451-452
Позориште задржава право измене програма

Срећан Божић и Нова година!





BARRIQUE GASTRO PUB

Barrique Gastro pub je jedinstven koncept ugostiteljske ponude, nastao kao spoj wine bara, restorana i urbanog pub-a. Prostran industrijski enterijer utopljen je sa puno drveta i prirodnih materijala, kao i kombinacijom retro i moderne rasvete koja upotpunjuje utisak. Raspolaze sa 80 dinamično raspoređenih sedećih mesta, dok je letnja bašta kapaciteta 60 mesta.

Barrique Gastro pub
Njegoševa 12
Novi Sad
www.barriquetastropub.rs



BERMET VILLA

Ako volite pogled na bogatu istoriju, ukus tradicije i miris lipe... Ako želite da vreme stane u trenutku kada uživate svim čulima... Dopustite da vas Bermet villa u Sremskim Karlovcima povede u ušuškan svet, koji će vas potpuno osvojiti. Svet boemstva, istinske ljubavi prema životu i večne mladosti. Zvona Saborne crkve i voda sa česme Četiri lava pričaće vam o vekovima koji su ovuda prohujali. Dok budete uživali u specijalitetima, a zalogaje budu pratili gutljaji karlovačkih vina i rakija, zatvorite oči i prepustite se čistom hedonizmu.

Bermet villa
Trg Branka Radičevića 2
Sremski Karlovci
www.bermetvilla.com





ABSOLUT CLUB



Absolut club se nalazi na prvom spratu Zmaj Jovine 12, u pešačkoj zoni, u samom srcu Novog Sada. Lokal pruža svojim gostima neverovatan komfor u ispijanju toplih napitaka, kao i vina, ali i koktela. Gosti od 1995. godine uživaju u udobnosti fotelja i kanabea, dok sve to prate zvuci odabrane muzike za opuštanje.

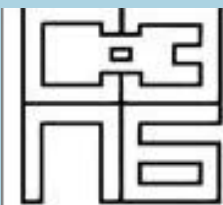
Absolut Club
Zmaj Jovina 12
Novi Sad

CAFÉ MACCHIATO LIMAN



Café Macchiato - Liman nalazi se u samoj blizini Dunava, nedaleko od Limanskog parka. Već sedmu godinu tim ovog kafea brine da svakog dana gosti dobiju najbolju uslugu. Ponuda ovog ugostiteljskog objekta je široka i obuhvata razne kafe, ceđene sokove, velik izbor pica, obrok salata, pasti, rižota i ostalih ukusnih jela, te domaćih kolača. Ovo je pravo mesto za svakog ko želi da uživa u prijatnoj atmosferi.

Café Macchiato Liman
Narodnog Fronta 21c
Novi Sad
www.macchiato-liman.rs



SPOMEN-ZBIRKA PAVLA BELJANSKOG

Trg galerija 2, Novi Sad

Tel: +381 21 472 99 66

PROGRAM ZA DECEMBAR 2018. GODINE

U Spomen-zbirci Pavla Beljanskog u toku je izložba **Milan Konjović iz novosadskih kolekcija** povodom obeležavanja 120 godina od rođenja umetnika.

Subota 1. decembar, 17 časova: Filmska projekcija: *Boje života*, (Panfilm Pančevo, 1989), Trajanje: 22 min.

Četvrtak 6. decembar, 19 časova: Otvaranje izložbe i predavanje, Otvaranje izložbe *Konjović kao inspiracija novosadskih fotografa*, Spomen-zbirka Pavla Beljanskog u saradnji sa Color Media Communications, Trajanje izložbe: od 6. do 9. decembra 2018.

Predavanje: *Galerija „Milan Konjović“ u Somboru*, Predavač: Nebojša Vasić, Galerija „Milan Konjović“, Sombor

Subota 8. decembar, 17 časova: Filmska projekcija: *Stvaranje – slikar Milan Konjović*, Trajanje: 27 min

Četvrtak 13. decembar, 19 časova: Predavanje: *Prag kao ishodište slikarstva u delima južnoslavenskih umetnika*, Predavač: dr Zvonko Maković, Zagreb

Petak 14. decembar od 9.30 do 11 časova: Predstava za decu i likovna radionica: *Konjovićeva slika kroz „kamišibai teatar“*, Spomen-zbirka Pavla Beljanskog u saradnji sa Visokom školom strukovnih studija za obrazovanje vaspitača, Novi Sad

Četvrtak 20. decembar, 19 časova: *Predstavljanje Ateljea 61 i tapiserijskog stvaralaštva Milana Konjovića*, Predavač: Teodora Ž. Janković, Atelje 61

Subota 22. decembar, 17 časova: Predavanje: *Tople pedesete u slikarstvu Milana Konjovića*, Predavač: mr Olivera Janković, Beograd

Četvrtak 27. decembar, 19 časova: Predavanje: *Između ćutanja i ništavila. Ratni i posleratni Konjović u Zbirci savremene umetnosti Muzeja Vojvodine*, Predavač: Dragana Garić, Muzej Vojvodine

Tokom decembra se u Spomen-zbirci Pavla Beljanskog nastavljaju i radionice za mlade u okviru projekata *Muzej mladih* i *Teach Art Learn English* koji su podržani u okviru konkursa *Publika u fokusu*, Fondacije „Novi Sad 2021 – Evropska prestonica kulture“.

KONCERT - Vokalna lirika Dejana Despića, 20. decembar 2018, 19.40 časova, Violeta Pančetović Radaković, sopran; dr umetnosti Vladimir Gligorić, klavir

NOVOSADSKE DEČJE ZIMZARIJE - 24–28. decembar 2018. : Tokom zimskog raspusta, Spomen-zbirka Pavla Beljanskog se sa pet radionica pridružuje manifestaciji Novosadske dečje zimzarije (decembar – januar), koja se sedmu godinu za redom realizuje u organizaciji Dečjeg kulturnog centra Novi Sad.

NOVOGODIŠNJA PONUDA - 1. decembar 2018 – 31. januar 2019. Promotivne cene izdanja, čestitki i suvenira u Spomen-zbirci Pavla Beljanskog

Predstojeći božićni i novogodišnji praznici u Spomen-zbirci Pavla Beljanskog proteći će u znaku posebne ponude i neverovatnih popusta za ljubitelje umetnosti. Po veoma popularnim cenama, od 1. decembra 2018. do 31. januara 2019. godine, u ponudi će se naći reprezentativne publikacije i suveniri iz raznovrsnog i atraktivnog asortimana.



ROCK'N'FORK



Opušteno mesto u samom centra Grada. U Rock'n'Fork možete slušati dobru muziku, piti odlična piva, a istakli bi da na ovo mesto treba da dođete ako želite dobro da pojedete. Probajte odličan Philly Cheese Stake, burgere, rebra, salate, bečke šnicle i kobasicu u tortilji.

Rock'n'Fork
Svetozara Miletića 15
Novi Sad

KAFE BAR TRČIKA



U centru Novog Sada, u ulici Kralja Aleksandra, naići ćete na stari, rashodovani, tramvaj s ljubavlju prozvan Trčika. Izvorni enterijer tramvaja pretvoren je u kafe bar, gde se možete smestiti na klupe i barske stolice oko malih stolova, i probati širok izbor pića iz bogate ugostiteljske ponude. Ova romantična priča traje već 20 godina. Ako poželite da svoje slobodno vreme provedete u miru baš te, uz prijatnu muziku i ljubazno osoblje, ili da produžite zadovoljstvo večernjeg izlaska, predlažemo Vam da posetite Trčiku.

Kafe bar Trčika
Ulica kralja Aleksandra
Novi Sad



MУЗЕЈ ВОЈВОДИНЕ
MUSEUM OF VOJVODINA

Muzej Vojvodine - Dunavska 35, Novi Sad

Telefon +381 21 525 059

Poljoprivredni muzej Kulpin

Telefon +381 21 2286 266

Muzej Vojvodine - Dunavska 37, Novi Sad

Telefon +381 21 525 059

PROGRAM ZA DECEMBAR 2018. GODINE

Petak, 7. decembar, 20 sati, Dunavska 35

Otvaranje izložbe

PORTRETI NARODNOG KRALJA

Autor: Hadži Zoran Lazin

Petak, 21. decembar, 19 sati, Dunavska 35

Otvaranje izložbe fotografija

FOTOREPORTERSKA NOVA GODINA

Utorak, 18. decembar, 12 sati, Dunavska 35

Promocija mobilne aplikacije za decu

MUZEJSKA e-SVEZNALIC@

Četvrtak, 20. decembar, 19 sati, Dunavska 35

Promocija knjige - VOJVODINA HRONIKE I LEGENDE, Autor: Zoran Knežev

Sreda, 26. decembar, 19 sati, Dunavska 35

Predavanje iz ciklusa Bardovi srpskog novinarstva VELIKI MAJSTOR NOVINARSKOG ZANATA: BRANISLAV NUŠIĆ, Predavač: dr Vladimir Barović

Ponedjeljak, 10. decembar, 18 i 19 sati, Dunavska 35

MUZEJ VOJVODINE U MEĐUNARODNOM DANU LJUDSKIH PRAVA, Muzejske šetnje za mlade u saradnji sa OPENS 2019

Sreda, 12. decembar, 18 sati, Dunavska 35

Radionica za tinejdžere - NOVOGODIŠNJE ODLUKE

Petak, 14. decembar, Dunavska 35

PRAISTORIJSKA SEKCIJA MUZEJSKOG DRUŠTVA SRBIJE

ULAZNICE

Pojedinačna ulaznica: 200 dinara

Ulaznice za đake i studente: 150 dinara

Ulaznica za grupne posete: 100 dinara

Sreda, 12. decembar, 10 sati, Dunavska 35

Radionice za osobe sa invaliditetom - SVETI NIKOLA ČUDOTVORAC

Četvrtak, 20. decembar, 17 sati, Dunavska 35

Radionica za penzionere - BOŽIĆNE GRAFIKE

Četvrtak, 27. decembar, 12 sati, Dunavska 35

DODELA NOVOGODIŠNJIH PAKETIĆA

Nedeljom, 11 sati, Dunavska 35-37

MUZEJSKA IGRAONICA - Za decu od 5 do 10 godina

Subotom, 10 sati, Dunavska 35

ŠKOLA AKVARELA

Subotom, 14 sati, Dunavska 35

ŠKOLA FOTOGRAFIJE

MUZEJ VOJVODINE NA NS BIG ZIMZARIJAMA

Od 24. do 28. decembra 2018.

Od 3. do 5. januara 2019.

U 11 časova, Dunavska 35

ŽELIMO VAM SREĆNE

BOŽIĆNE I NOVOGODIŠNJE PRAZNIKE

Etno park Brvnara, Bački jarak

Telefon: +381 21 525 059

Poljoprivredni muzej Kulpin

Izložba stilskog nameštaja i izložba Poljoprivredne mašine i alati

Telefon +381 21 2286 266



CAFFE KARMA



Caffe Karma predstavlja spoj modernog kafea i restorana. Ljubazno i profesionalno osoblje, te prijatan ambijent samo su deo sjajne priče, koju piše Karma, u čijoj ćete atmosferi zaista uživati. S obzirom da je smešten u blizini centra Novog Sada, ovaj atraktivni novosadski kafić predstavlja idealno mesto za turiste koji žele da predahnu od razgledanja grada, ali i za sve Novosađane koji žele da uživaju u izvrsnoj kafi, vrhunskoj kuhinji i raznovrsnom izboru domaćih i stranih pića.

Caffe Karma
Bulevar oslobođenja 62
Novi Sad

RESTORAN SABBIADORO



Temeljen na svežim namirnicama kontinenta i mora, Sabbiadoro stvara klasična i raznovrsna italijanska jela u želji za serviranjem ukusne hrane i pretvaranjem vaše gastronomske avanture u nezaboravno iskustvo. Ne dozvolite da vas Italija kilometrima udaljena spreči da uživete u njenim prelepim mirisima i ukusima. U restoranu Sabbiadoro imate priliku da osetite i doživite sve arome čarobne Italije kao i srce zlatnog peska.

Restoran Sabbiadoro
Teodora Pavlovića 41 a
Novi Sad
www.sabbiadoro.rs



Hubert 1924 XIII BarmeNS Cup

KO ĆE BITI NAJBOLJI BARMEN

Udruženje BarmeNS ovim putem poziva zainteresovane da posete takmičenje i obećavaju zanimljiv program uz posluživanje atraktivnih koktela

Takmičenje barmena, sa najdužom tradicijom u regionu, "BarmeNS Cup", održaće se 11. i 12. decembra ove godine, u hotelu Šeraton, u Novom Sadu. Ovo je 13. po redu takmičenje ovog tipa i očekuje se dolazak najboljih barmena iz zemalja regiona, odnosno iz Hrvatske, Bugarske, Makedonije, Crne Gore, BiH, Rumunije ali i iz Rusije, Turske, Kipra i Belgije.

Na ovogodišnjem "Hubert 1924 BarmeNS Cup-u" barmeni će imati priliku da pokažu svoje veštine u dve kategorije: klasično pripremanje – mikso-logija i flairtending – fler.

Kod klasičnog pripremanja takmičari treba da kreiraju koktel na bazi neke od Hubert 1924 rakije. Takođe, u ovoj kategoriji potrebno je da recept koktela bude originalan. U pripremanju takmičari mogu da koriste i svoje sastojke (sirupe, infuzije, bitere, liker i slično), te da primenjuju različite tehnike pripreme koktela.

U kategoriji flairtending-a barmeni koriste stečene veštine baratanja sa opremom, a cilj je da oprema prilikom pripreme "leti svuda oko njih". Upravo zbog toga je Flair zanimljiv i atraktivan za gledaoce.

Udruženje BarmeNS ovim putem poziva zainteresovane da posete takmičenje i obećava zanimljiv program uz posluživanje atraktivnih koktela. Ovo je idealna prilika da se svi zainteresovani upute u posao barmena, ali i da se uvere u veštine barmena. Oni navode da je upravo susret sa kolegama i takmičenje odlična prilika za sticanje novih znanja, iskustava i podizanja samopouzdanja. Valja istaći da se 11. decembra održavaju takmičenja preko celog dana, a da se 12. decembra, od 20:00 časova, održava finale takmičenja i tada će pred novosadsku publiku izaći po šest finalista iz obe kategorije. Takođe, 12. decembra će biti izabran i najbolji barmen.



BUBI GRILL



Bubi Grill je osnovan 2002. godine, a danas pod ovim brendom posluje Bubi Grill, Bubi ekspres restoran i Bubi preradi mesa. Vrednosti koje Bubi Grill sledi se odnose na kvalitet zasnovan na tradicionalnim receptima i profesionalnom uslugom. Bubi, kuća u kojoj se dobro jede, se trudi da svaki proizvod koji servira gostima bude 100% proizvod firme ili od dugogodišnjih i proverenih dobavljača.

Bubi Grill 1
Bubi Grill 2
Bubi ekspres restoran
Novi Sad
www.bubi.rs

PUB DVA PSA



U centru Novog Sada, na sredini Zmaj Jovine ulice, na prvom spratu, nalazi se kafe opremljen tako da u njemu maksimalno uživate dok pijuckate omiljeno piće. Kao i svaka pivnica, i pub Dva psa u ponudi ima razne vrste piva, ali ovde možete naći širok izbor drugih pića – vina, viskija, konjaka, te koktela. Kako bi užitek gostiju bio potpun, Pub je podeljen na tri celine: Beer room, Wine room i Music room.

Pub Dva psa
Zmaj Jovina 25
Novi Sad

ARMIJA GITARA NA NAREDNOM EXIT-U

Svakog leta EXIT je mesto muzičkog hodočašća za publiku iz svih krajeva sveta, a sudeći po nikad ranijoj prodaji, Petrovaradinska tvrđava od 4. do 7. jula idućeg leta biće ispunjena do poslednjeg mesta! I prve objave izvođača ove godine stižu ranije nego ikad, a već najavljenim rok gigantima **The Cure**, pridružili su se i najupečatljiviji rokenrol bend današnjice **Greta Van Fleet**! Strani mediji zovu ih "spasiocima rokenrola" i "prvim velikim bendom generacije Z", dok čuveni magazin Rolling Stone piše da su "uspeli nemoguće i učinili da rokenrol ponovo bude kul novim generacijama"! Nezaustavljivi kvartet iz

sastava za koje je najverovatnije da će sledeće godine osvojiti Gremi nagradu.

Na EXIT dolazi i **Phil Anselmo**, čuveni frontmen Pantere, jednog od najvećih metal bendova svih vremena, koji na tvrđavu vodi svoj novi bend **The Illegals** sa specijalnim nastupom nazvanim **A Vulgar Display of 101 Proof**. U pitanju je prava ekskluziva i veoma redak set sastavljen isključivo od pesama **Pantere**, rezervisan samo za odabrane festivale na predstojećoj turneji! Na drugoj strani tvrđave, pred publiku omiljene Addiko Fusion bine istupiće neponovljiva operna metal diva **Tarja Turunen**, čiji moćni vokali fanovi obožavaju još



okoline Detroita podigao je pravu buru na svetskoj sceni oživljavanjem gitarskog zvuka i energijom za koju **Elton John** kaže da nije viđena u ovom celom veku, dok je čak i **Robert Plant** potvrdio da se radi o naslednicima velikih Led Zeppelina! Ove godine rasprodali su kompletnu američku turneju i nastupali na gigantskim pozornicama festivala kao što su Coachella, Lollapalooza i Rock Am Ring, a njihov album prvenac stigao je na sam vrh američke top liste! Ovaj mladi bend nominovan je i za godišnje, jubilarne tridesete Pollstar nagrade, zajedno sa muzičkim gigantima poput sastava Metallica, Def Leppard, Journey i Foo Fighters, a čuveni Forbes stavio ih je na listu

od vremena kada je pevala u kultnom nordijskom bendu **Nightwish**! Pravoj armiji gitara na Exitu 2019 pridružiće se kulturni engleski ska bend **The Selecter**, norveški metalci **Arcturus**, famozni britanski pankeri **Peter and the Test Tube Babies**, pioniri švedske metaan 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.



TAVERNA SAT



Taverna Sat je novosadski restoran sa porodičnom tradicijom preko 50 godina. Kod nas ćete uvek sresti nekog iz „grada“. Naši gosti imaju priliku za užitek u ljupkoj atmosferi “kao kod kuće”, ukusnoj hrani, zalogajčićima uz fruškogorska vina, štucnu piva, ljubaznim osobljem, ali i pogledom na Petrovaradinsku tvrđavu.

Taverna Sat
Kej žrtava racije 2
Novi Sad

CAFFE RESTORAN MACCHIATO FAX



Caffè Restoran Macchiato Fax otvoren je 2014. godine i ovo je još jedan u nizu Macchiato kafića i restorana u Novom Sadu. Macchiato Fax gostima nudi veliki izbor kafa, ceđenih sokova, koktela, alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka. Pored pića tu su i raznovrsne poslastice, kolači, sladoled, sendviči, pice, kao i jela od piletine i razni drugi specijaliteti.

Macchiato Fax
Stevana Musića 20
Novi Sad
www.fax.macchiato.rs

Srećne novogodišnje
praznike želi vam

www.ugostiteljstvons.rs

potražite nas na web-u



Turistička organizacija Novog Sada

ZIMSKA FANTAZIJA U NOVOM SADU

Turistička organizacija Grada Novog Sada, nakon uspešne letnje kampanje koja je dostigla milion pregleda na društvenim mrežama, nastavlja istim tempom i spremno dočekuje čaroban zimski period.

Turistička organizacija Grada Novog Sada započela je kampanju tokom koje ćete moći da pratite šta nas to sve očekuje u Novom Sadu tokom ove zime. Ove godine zimski kampanja vodiće se paralelno na društvenim mrežama Facebook, Instagram, na sajtu, kao i putem radio i tv stanica. Posebno nam je važno da skrenemo pažnju koje sve manifestacije, događaji i koncerti očekuju posetioce grada u zimskom periodu u Novom Sadu.

Tokom kampanje biće organizovana i nagradna igra za posetioce na TONS profilima na društvenim mrežama.

Zima nam polako stiže, a sa njom i brojne zimске radosti, praznici, darivanja, veselja i druženja. Brojna i raznolika dešavanja pretvoriće Novi Sad u jednu prelepu Zimsku fantaziju i upotpuniti vaš boravak tokom prazničnih dana.

Tokom decembra i januara meseca, a posebno

između dva Božića, između julijanske i gregorijanske Nove godine, novosadski trgovi i ulice biće pretvoreni u koncertne podijume, mesta univerzalnih poruka, ljubavi, sreće, darivanja, mesta otvorenog srca za sve ljude. Omiljeni zimski festival koji svojim raznovrsnim programima upotpunjuje slavljeničku atmosferu – „**Novosadski Winter Fest**“ – do kraja decembra pretvara Trg slobode u pravu zimsku bajku, nudeći vam vožnju fijakerom, prazničnu muziku, legendarne vojvođanske specijalitete i mnoštvo zanimljivih proizvoda koje možete da darujete svojim najdražima.

Da bi vaša Zimska fantazija bila potpuna tu je i magična „**Ledena šuma**“! Tokom decembra i januara staze Dunavskog parka pretvaraju se u klizališta, dok sijalicama okićeno drveće pretvara ceo park u pravu zimsku bajku koja mami radost i osmehe. Topao čaj, kuvano vino i mirisi tradicionalnih zimskih specijaliteta upotpuniće vaš doživljaj novosadske Zimske fantazije.

Zato vas još jednom pozivamo da dođete u Novi Sad, da osetite toplinu ovog čarobnog grada, doživite svoju Zimsku fantaziju i stvorite uspomene kojih ćete se uvek rado sećati.

Tokom decembra i januara meseca, a posebno između dva Božića, između julijanske i gregorijanske Nove godine, novosadski trgovi i ulice biće pretvoreni u koncertne podijume, mesta univerzalnih poruka, ljubavi, sreće, darivanja, mesta otvorenog srca za sve ljude

Zimska fantazija Novi Sad



Novosadske kafane

OD MEHANA DO MODERNIH RESTORANA



Razvoj ugostiteljstva u Novom Sadu išao je uporedo sa razvitkom grada. Snažnim uticajem civilizacije i kulture Srednje Evrope došlo je do preobražaja i u ugostiteljstvu, te su tako ugostiteljske radnje sve više primale srednjoevropsko obeležje

Od davnina, pri formiranju naselja, prvo su se gradile crkva i krčma, po pravilu jedna u blizini druge i to u samom centru. Odobrenja ili nekad „licencije“ davala je država i na taj način određivala ko može prodavati alkoholna pića i na koji način.

U Srbiji se početkom šezdesetih godina XIX veka iskristalisala precizna definicija razlikovanja kafane od mehane. U mehani se moglo dobiti piće sa hranom, i ponegde soba za prenoćište. Takvi objekti mogli su biti u varoši, na selu ili na drumu. Kafana je mogla postojati samo u gradovima, što je od nje činilo jednu od ključnih institucija urbanog života.

Većim uplivom stranih kompanija i stranaca na prostor Vojvodine i Novog Sada, kafane su u novosadski život prenosile i duh Evrope, pa je njihova uloga u kulturnom životu bila velika. Ko-



pnom i vodom sa zapada i istoka, uvoženi su nekada u Novi Sad i moral i nemoral. Tako su nastajale kafane i pivnice sa velikim baštama, jer pivo bolje prija u društvu pod otvorenim nebom. Stare krčme su se užurbano modernizovale, a prema peštanskim i bečkim uzorima, skoro svi hoteli u tadašnjem Novom Sadu imali su bašte i užurbano su nicali dvorane za nobl-balove.

Razvoj ugostiteljstva u Novom Sadu išao je uporedo sa razvitkom grada. Snažnim uticajem civilizacije i kulture Srednje Evrope došlo je do preobražaja i u ugostiteljstvu, te su tako ugostiteljske radnje sve više primale srednjoevropsko obeležje. Prvi moderni ugostiteljski objekti javljaju se tek kasnije, i to u drugoj polovini i pred kraj XIX veka, upravo onda kada su se u eri ranog kapitalizma počela javljati prva industrijska preduzeća u gradu.

Nastaje sve veći broj krčmi, gostionica, narodnih kuhinja i prenoćišta u skladu sa povećanim potrebama stanovništva i sve većim prometom stranaca. Istovremeno se javljaju moderni restorani, pivare i kafane i Novi Sad postaje sve bogatiji po raznovrsnosti sastava ugostiteljske mreže. U drugoj polovini XIX veka, preciznije rečeno pred kraj XIX veka, uporedo sa svojim privrednim i kulturnim usponima Novi Sad dobija prve moderne ugostiteljske objekte – hotele, koji su po svom opštem izgledu, tehničkoj ugostiteljskoj opremi i kulturi uživanja i usluživanja bili na visini tada savremenog i naprednog nivoa ugostiteljstva. Dolazak savremenijeg načina života i raznih novotarija koje su stizale među ljude, ali i savremenijeg načina rada i provođenja vremena sa porodicom, uticali su da se smanji interesovanje za kafanu.

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



Praistorijska kuhinja u Vojvodini

UPADE MI LALEMANCIJE ZA ZUB

Mnoge biljne vrste koje su naši preci uzgajali zamenjene su sa onim koje potiču sa američkog kontinenta, pa tako većinu naših „tradicionalnih“ jela pravimo upravo od biljnih pridošlica



Veoma čest nalaz prilikom arheoloških istraživanja predstavljaju ugljenisani ostaci plodova i semena biljaka, kao i kosti domaćih životinja i lovne divljači, te riblje kosti i ostaci krljušti, odnosno ljuštore školjki i puževa. Ti nalazi pružaju uvid u osnovne biljne i životinjske namirnice pojedinih praistorijskih perioda na jednom području. Srećna okolnost za današnje naučnike je da su i onda, kao i danas, jela zagorevala. Tako možemo, barem donekle, da skinemo veo tajne sa načina na koji su naši preci pripremali hranu u praistoriji, ali i da otkrijemo pojedine, davno zaboravljene recepte. Pojedini uključuju namirnice koje bi samo neki od najhrabrijih usudili se da probaju. Specijaliteta od kuvanog hrastovog žira su na primer u bronzanom dobu (pre oko 3–4 hiljade godina) bili veoma cenjeni.

Mnoge biljne vrste koje su naši preci uzgajali zamenjene su sa onim koje potiču sa američkog kontinenta. Tako većinu naših „tradicionalnih“ jela pravimo upravo od biljnih pridošlica. Upravo to je bio razlog za osnivanje bašte u kojoj se uzgajaju izvorne biljne vrste. Bašta Muzeja Vojvodine u Novom Sadu omogućava izvođenje gastro-arheoloških eksperimenata, nove grane u arheologiji. Ugljenisana zrna žitarica se najčešće pronalaze rasuta po nekadašnjim kućama praistorijskih naselja. Ranije se smatralo da su praistorijski ljudi uglavnom koristili grubo izmleveno brašno

na ručnim žrvnjevima za pravljenje tankog, beskvasnog hleba nalik tortiljama. Međutim, kaša je vekovima bila dominirajući obrok stanovništva. Jednozrna i dvozrna pšenica, glavne vrste koje su se u praistoriji uzgajale lakše su se kuvale nego mlele. Stoga i ne čudi činjenica što je kašika izmišljena mnogo pre viljuške. Kuvana jela su dopunjavala raznorazna variva od mahunarki, poput sočiva, graška i jedne vrste koju danas malo ko poznaje – urov. Prilikom kuvanja nekadašnji kuvari su koristili laneno, nešto docnije i makovo ulje, ali i ulje dobijeno iz semenki lalencije.

Na trpezi praistorijskih stanovnika nalazilo se meso zrelih domaćih životinja. Goveče je imalo važnu ulogu u snabdevanju stanovništva mlekom i mlečnim prerađevinama – sirom. Jedan od glavnih sastojaka bez kojeg nije moguće konzervirati hranu i tako joj produžiti vek trajanja predstavljala je so. Do nje se u praistoriji nije lako dolazilo. Ova namirnica je bila skupocena poput zlata. Stoga je teško zamisliti da su obroci bili zaslanjeni po današnjem ukusu. Ovdašnje začinske biljke su samo donekle mogle da nadomeste ovaj nedostatak.

Jedan od mogućih praistorijskih obroka bi mogao da glasi: šaran na masti, ispečen u crepulji na vatri, garniran sa listovima pepeljuge skuvanim poput spanaća. Kao desert se služi pečeni vodeni orašak i sveži plodovi ljuskavca.

**Aleksandar Medović, arheobotaničar
Muzeja Vojvodine**

Odomaćene sorte crnog grožđa na našim prostorima

DOMINACIJA VINA DOBIJENIH OD INTERNACIONALNIH SORTI



Kada je reč o vinu, posebno onom višeg kvaliteta, pored drugih podataka kupac pre svega želi da zna od koje sorte je proizvedeno, a oni zahtevniji i u kojoj regiji, koje godine, te ime vinara, pa čak i podrumara

Za uspešnost vinogradarsko-vinarske proizvodnje presudan je izbor sorte, mnogo više nego u drugim oblastima poljoprivrede. Kupce ulja, brašna, testenina, šećera, povrća, mesa i mleka ne interesuje od koje sorte, hibrida ili rase stoke su dobijeni. Kod svežeg voća samo zahtevnijeg potrošača eventualno interesuje sorta ili kraj iz kojeg potiče. Slično je i sa prodajom stonog grožđa. Međutim, kada je reč o vinu, posebno onom višeg kvaliteta, pored drugih podataka kupac pre svega želi da zna od koje sorte je proizvedeno, a oni zahtevniji i u kojoj regiji, koje godine, te ime vinara, pa čak i podrumara. Jedna od specifičnosti vinogradarstva je i u tome što se neke sorte gaje već više vekova, poneke i hiljadama godina (širaz, muskat beli). Prve sorte loze čovek je izdvojio iz divljih populacija šumske loze (*Vitis silvestris*) odabirom onih sa najkvalitetnijim plodovima. Slobodnom oplodnjom i spontanom mutacijama od njih su nastale nove sorte. Tako je nastao autohtoni (domaći) sortiment svake zemlje. Zapaženo je da različite sorte poreklom iz jedne geografske oblasti imaju više morfoloških i bioloških osobina.



Sortiment vinove loze u Vojvodini

Sorte vinove loze koje se danas gaje kod nas mogu se svrstati u tri grupe:

1. Stare domaće i odomaćene vinske i stone sorte
2. Introdikovane sorte (poreklom najviše iz Zapadne Evrope)
3. Novostvorene domaće vinske i stone sorte.

Svaka od ovih kategorija ima svoje mesto u daljem razvoju našeg vinogradarstva. Introdikovane sorte će po svemu sudeći i u budućnosti dominirati jer daju kvalitetna, svetski poznata, prepoznatljiva vina. Stare autohtone i odomaćene sorte već su se nametnule kao važan faktor u razvoju vinskog turizma. Po mišljenju naših selekcionera, neophodno je izvršiti njihovu klonsku selekciju u okviru postojećih kvalitetnih zasada. Nove domaće sorte u najnovijoj obnovi našeg vinogradarstva već su se izborile za svoje mesto u sortimentu i potvrdile da će njihovo mesto biti još značajnije u masovnom gajenju kada potrošači i proizvođači budu bolje upoznati sa njihovim vrednostima.

Najčešće sorte crnog grožđa u Vojvodini

Frankovka - Sorta nepoznatog porekla, vrlo pouzdana za crna vina severnih vinogorja. Poslednjih desetak godina raste interesovanje vinara za njeno masovnije gajenje, naročito na Fruškoj gori. Vino je svetle do tamno rubin boje s ljubičastim odsjajem. Miris mu je svež, voćni, podseća pomalo na malinu, a pripremljeno za odležavanje može u boci poprimiti aromu i na dud. Kiseline izražene.

Game - Vrlo stara francuska sorta. U regiji Božole, poznatoj i po istoimenom vinu, kažu da je to sorta kojoj se uvek žuri: rano započinje vegetaciju, rano cveta i rano sazreva. I vinifikacija joj se odvija veoma brzo. Već trećeg četvrtka u novembru mladi božole, svega nekoliko nedelja posle berbe, pojavljuje se u prodaji bezmalo u svim zemljama sveta. Kod nas je zauzela znatne površine u centralnoj Srbiji i pokazuje odlične rezultate. Moglo bi se reći da je potisnula prokupac. Vino game je

crvene boje, s приметnim ljubičastim tonovima. Miris mu je prijatan, podseća na jagode i banane.

Kaberne fran - Poreklom je iz Bordoa. Malo rađa, ali nešto više od kaberne sovinjona, s kojim je najčešće u društvu. Sorta takođe za visokokvalitetna crvena vina. Više mu odgovara nešto hladnija klima nego njegovim bordoškim sunarodnicima. Ranije i sazreva, pa više odgovara našem podneblju nego kaberne sovinjon

Kaberne sovinjon - Sorta iz čuvenog vinogorja Bordo u zapadnoj Francuskoj. Gaji se u skoro svim vinogradarskim zemljama sveta. Svugde daje vina najvišeg kvaliteta. Vina su jaka, taninska, kojima treba dug period starenja da bi se ublažila, omekšala. Mlada vina su gruba, rapava i sirova. Vremenom dostižu visok kvalitet, vrlo karakterističnog, pikantnog mirisa koji podseća na šumsku ljubičicu, intenzivno crvene boje, harmoničnog ukusa.

Merlo - Svugde u svetu zovu ga ovim imenom. Još jedna sorta bordoškog porekla, dobro se adaptirala na naše tlo i mikroklimat. Generalno je manje taninska od kaberne, manje kisela, mekša i toplija. Zato se može koristiti za proizvodnju bilo koje kategorije vina, od mladih do vrhunskih vina najvišeg kvaliteta. Jedna je od glavnih sorti bordoškog vinogorja, gde zajedno sa kaberneima, franom i/ili sovinjonom i još nekim mediteranskim sortama daje čuvena bordovska crvena vina. Kao vino dostiže vrhunac brže od kaberne.

Pino noar - Njegova kolevka je mitska Burgundija. Za mnoge crni pino je paradigma crnog grožđa. Nije to tek tako, nego je bukvalno nemoguće ne postati njegov doživotni zarobljenik kada se jednom proba veliko vino spravljeno od te sorte. Mnogi mu s obazrivošću, poštovanjem i poniznošću dodeljuju titulu kralja crvenih vina.

Portugizer - Poreklo nepoznato. Gaji se u severnoevropskim zemljama blizu granice za uspešno vinogradarenje. Kod nas je bila gotovo iščezla, ali se poslednjih godina, entuzijazmom neko-



licine vinogradara, opet proširila i afirmisala. Sazreva rano, već krajem avgusta. Brzo se uvini, u novembru je zrela za potrošnju - zato su je ranije i zvali „svatovsko“ vino jer je odmah nakon berbe brzo stizala za doba udaja i ženidbi. Daje lepo, osvežavajuće, pitko vino u kojem se prepoznaju mirisi crne ribizle.

Probus - Autori ove sorte, priznate 1983. godine, su tri velikana naše vinogradarsko-vinarske struke: Dragi Milisavljević, Sima Lazić i Vladimir Kovač. Dugo je čamila napuštena i zaboravljena u kolekciji sremskokarlovačkog Instituta u kojem je i rođena. Dobijena je ukrštanjem kadarke i kaberne sovinjona. Tek u novije vreme, kada je u celom svetu, pa i kod nas, poraslo zanimanje za crne vinske sorte, u Institutu se nekolicina mlađih stručnjaka setila da imaju pravi adut za Frušku goru. Probus je odmah potvrdio da nije za zaborav. Brzo je prihvaćen od ljubitelja i poznavalaca vina - postao je tražen i sađen.

Prokupac - Verovatno najstarija autohtona balkanska sorta. U Vojvodini je ima malo. Daje svetlocrvena, harmonična, pitka i neutralna vina.

Kadarka - Balkanska sorta, najverovatnije poreklom iz okoline Skadarskog jezera. U panonske predele doneli su je Srbi tokom svoje velike seobe pod vođstvom Arsenija III Čarnojevića 1690. godine. U dobrim godinama daje odlično crveno vino, delikatnih aroma, elegantno i suptilno. Naši stručnjaci su joj zbog njenih nedostataka bili nenaklonjeni pa je poslednjih pola veka kod nas gotovo nestala. Zadržala se samo u starim nasadima na severu Bačke, a u poslednje vreme ima sve više poklonika.

Vranac - Ime je dobio po vranjoj (crnoj) boji grožđa. Autohtona je crnogorska sorta koja je zalutala i u Vojvodinu, gde joj mesto nije, pre svega jer je to sorta juga, preosetljiva na niske temperature i u Panoniji daje slabe rezultate. Na crnogorskom kršu daje vrhunska vina.

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.

Pivara 3bir

PREDVODNIK NOVOSADSKOG KRAFT PIVARSTVA

Upravo ovde nastaju pivske čarolije - Akira, red IPA, Gari je kremasti stout, Šlager, nemački lager, Dezerter je New England IPA ... A to, naravno, nije sve što se u 3biru sprema

Pivara postoji dve godine, što je ovim vrednim i preduzimljivim momcima bilo sasvim dovoljno vremena da prepoznatljivim ukusom svojih piva steknu brojne poklonike. I ne nameravaju da se tu zaustave. Sa nama su Ranko, direktor prodaje i Nemanja koji je potpuno posvećen proizvodnji.

- U početku smo se bavili gipsy brewingom. Radili smo različite vrste piva i pratili šta publici odgo-

vara, jer nije u pitanju samo ono što se nama sviđa, već šta je ljudima prihvatljivo i šta je to što bi oni pili. Tako su određeni recepti dolazili i odlazili, dok vremenom, praćenjem prodaje i potražnje nismo počeli sa ozbiljnom proizvodnjom. Naravno, taj put do same proizvodnje nije bio jednostavan, jer smo prvo morali da izaberemo adekvatnu lokaciju, da bude blizu centra grada i da, logistički, transport bude jednostavniji.



Prolaznici koji šetaju Futoškim putem, preko puta Satelitske pijace, pored nove poslovne zgrade, zastaju pred izlogom i radoznalo posmatraju postrojenje, fermentore i ljude koji vredno rade, mnogi od njih i ulaze, raspituju se o čemu se radi.

- Bilo nam je potrebno da lokacija bude na atraktivnom mestu, da ima protok ljudi, jer je ideja da se uz sam objekat proizvodnje otvori i naš tap room, gde će se služiti sveže proizvedena piva i gde će naši gosti moći, uz uživanje u pivu, da vide sam proces proizvodnje, da se upoznaju sa tim kako se pivo pravi. Planiramo da uvedemo i pivski meni, da ljudi svrate na doručak, ručak, da uveče uz kvalitetno pivo i nešto ukusno pojedju. Upravo ovde nastaju pivske čarolije. Akira, red IPA sa 6,5% alkohola, osvežavajuće je i pitko pivo, dobitna kombinacija američkih hmeljeva i tropskih ukusa. Gari je kremasti stout, savršena kombinacija aroma kafe, čokolade, karamela, kokosovog mleka, pravi izbor za hladne dane koji su pred nama. Sa druge strane pivske palete ukusa stiže Šlager, veselje u flaši, nemački lager do srži. Dezerter je New England IPA sa 6 % alkohola,

pitko, sveže, zanosno zahmeljeno pivo i svako ko stane posle prvog je dezerter. A to, naravno, nije sve što se u 3biru sprema.

- Naša piva mogu da se nađu u nekih 25 mesta u Novom Sadu, s tim da najveći broj naših pivskih etiketa može da se nađe u Beer Store lokalima, na dobro poznatim adresama, u Pap Pavla 6, u Braće Ribnikara 1 i u Miletičevoj 17. U Beogradu naša piva mogu da se nađu u Pivskom zabavniku, tu je i Srpska kuća piva, pa Krigla&Šoljica. Imamo plan da se dalje širimo na beogradskom tržištu, mada je Novi Sad ipak najbolji grad za kraft pivo, što nam potvrđuje i dosta beogradskih pivara. Saradujemo i sa tri programerske firme, kojima kao redovnim klijentima prodajemo pivo, dajemo i točilicu na korišćenje i ta prodaja ide vrlo dobro. Takođe smo zastupljeni u Rodi, Maxiju i Idei. Možda bi nekom neupućenom sve ovo moglo izgledati kao relativno jednostavna priča. Ništa dalje od istine. Potrebno je stalno voditi računa o kvalitetu, ukusu, sirovinama, proizvodnji, pratiti prodaju, osetiti dah tržišta, planirati. A momci iz 3bira ništa ne prepuštaju slučaju.



Topla čokolada

PIĆE BOGOVA ZADOVOLJSTVO SMRTNIKA

Čokolada ima i lekovita dejstva - blagotvorno deluje na rad srca, omogućava bolju prohodnost krvnih sudova, ima antidepresivno, antistresno i diuretičko dejstvo, a mnogi tvrde da je čokolada analgetik za žene i afrodizijak za muškarce





Još od 4 veka nove ere, pa do danas, čokolada je smatrana božjim darom. U carstvu Maja nastao je napitak od kakao zrna. Još je i asteški kralj Montezuma uživao pijući čokoladu. Legenda kaže da je pio po pedeset zlatnih vrčeva čokolade i da je svaki put prazan vrč bacao u jezero. Dolaskom španskih osvajača, pre svih Korteza, počeo je da se uzgaja kakao. Kortez je shvatio da je kakao možda i veće blago od zlata. Krenuo je sa podizanjem plantaža u Meksiku, Ekvadoru, Peruu ali i ostalim zemljama koje su španski osvajači pokorili.

Prvi pogon za preradu čokolade napravljen je u Španiji 1580. godine. Upravo su Španci prvi dodali šećer i cimet u čokoladu. Čokolada vrlo brzo postaje omiljeno piće aristokratije pri španskom, ali i ostalim evropskim dvorovima. Čokolada ima i lekovita dejstva - blagotvorno deluje na rad srca, omogućava bolju prohodnost krvnih sudova, ima antidepresivno, antistresno i diuretičko dejstvo. Mnogi tvrde da je čokolada analgetik za žene, a afrodizijak za muškarce. Priča se da je i Kazanova koristio čokoladu u svojim poduhvatima.

Zanimljivo je da su još Maje i Asteci u čokoladu dodavali biber, čili papričicu i to se zvalo cilka-kauati. Obavezan sastojak ovog napitka je bio i kukuruz, kojim se određivala gustina napitka. Dodavali su i med, vanilu, čak i cvet magnolije u prahu. Cvetna čokolada je bila prefinjenog i bogatog ukusa, a pili su je samo članovi kraljevske porodice. Uvek se koristila kao napitak, dok su je neki pili vruću, a neki hladnu.

Danas se topla čokolada konzumira sa raznim dodacima. Došli smo do toga da se u mnogim kafeima priprema kao dezert koji se jede, sa mnogo dodataka kao što su razni kremovi, šlagovi, pudinzi, ukrašeno jestivim mrvicama. Iako se topla čokolada uglavnom služi na ovaj način, dobri poznavaoци znaju da prava topla čokolada mora da sadrži minimum 50 odsto kakaoa, kakao butera i mleko ili vodu. Najbolje čokolade su tamne i gorke.

Ovog puta bi vam napomenuli, da ne zaboravite - topla čokolada se pije, ona se ne jede, ali i dodali da uživate u toplom napitku, na isti način kao što su uživali kraljevi u prošlosti!

Rational SelfCooking Center

NAJBOLJI NAČIN ZA PRIPREMU JELA OD RIBE

Ovaj moderan i savrenem kuhinjski aparat tako pažljivo kuva da se riba neće isušiti, niti će je na bilo koji način pokvariti. Isto tako riba neće biti skuvana previše brzo i sačuvaće se svi njeni hranljivi sastojci. Uz to, svo začinsko bilje, koje se kuva sa ribom, ostaje zeleno, sveže i zadržava svoj ukus

Bilo da pržite, poširate, pečete ili kuvate na pari, sa Rational SelfCooking Center-om priprema jela od ribe postaje pesma. Kuvanje ribe je veoma delikatan posao i jako lako može da se pogreši. Stoga su prilikom kuvanja savršenog jela od ribe najvažniji preciznost, organizacija i urednost. Uz Rational SelfCooking Center će, inače zahtevna, priprema ribe postati jednostavan i lagan zadatak.

Samo pritiskom na dugme ova mašina može da spremi široku paletu jela od ribe, bilo pržena, poširana, pečena ili kuvana na pari, automatski i baš onako kako to želite. Sa Rational SelfCooking Center-om nema potrebe da se riba stalno nadgleda i prevrće. Na primer, kada želite da je poširate ili kuvate na pari, jednostavno izaberete opciju za ribu, poširanje ili kuvanje na pari i koliko dobro želite da bude skuvana, a Rational

će uraditi sve ostalo. Riba ne mora da se izvadi iz tečnosti u kojoj se kuva do trenutka kada treba da je servirate. Aparat sam nadgleda hranu koja se priprema i podešava temperaturu i vreme kuvanja po potrebi.

Rational tako pažljivo kuva da se riba neće isušiti, niti će je na bilo koji način pokvariti. Isto tako riba neće biti skuvana previše brzo i sačuvaće se svi njeni hranljivi sastojci. Uz to, svo začinsko bilje, koje se kuva sa ribom, ostaje zeleno, sveže i zadržava svoj ukus.

Za kuvanje veće količine ribe, opcija 'continue' omogućava stalno ubacivanje novih porcija za pripremu. Ova opcija takođe omogućava da se istovremeno pripremaju porcije različitih veličina. Takođe, Rational vas obaveštava kada su manje porcije skuvane i spremne za posluživanje, dok one veće ostaju da se dalje kuvaju.

Prevela i priredila Sonja Stanojević





DAJE TI
KRILA!

