

NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM, UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU

Mart 2019.

Godina II

Broj 5

www.ugostiteljstvons.rs





MONERA
export - import

ANGELO PO

SVE NAJBOLJE I NA JEDNOM MESTU

Zajedno smo s Vama od 14.12.1992. godine.

KONVEKTOMAT SRCE KUHINJE

Uređaji na koje su u Moneri posebno ponosni svakako su konvektomati. Ti konvektomati, **osim sigurnosti i kvaliteta pripreme, obezbeđuju i znatne uštede u radu u poređenju s tradicionalnim sistemima pripreme hrane.**

-Gubici na mesu prilikom termičke obrade u konvektomatima Angelo Po su samo 10 odsto, ušteda masnoće je 90-95 odsto, a ušteda energije od 60 do 65 odsto. Vreme pripreme jela kraće je za 40 odsto, a radna snaga takođe se smanjuje za 40 %. Ukoliko, na primer, imate objekat u kome se poslužuje samo 60 obroka dnevno, korišćenjem ovih konvektomata na godišnjem nivou može se ostvariti ušteda od oko 24.000 evra. U tu uštedu nisu uračunate uštede koje se ostvaruju u regeneraciji i samom procesu rada - objašnjava mr Nebojša Berak, direktor autorizovanog dilera i servisera kompanije Angelo Po.

Na glavnom displeju Angelo Po konvektomata postoji mogućnost pristupa svim menijima i direktan pristup opciji samopranja pećnice. Prednost displeja jeste to što, pored slikovnih određenja svakog segmenta rada, **pruža srpski meni na ćirilici i latinici.**



Pored gore navedenog, ono što izdvaja konvektomate ANGELO PO u odnosu na konkurenciju je što oni imaju mogućnost **PASTERIZACIJE** proizvoda koji se mogu čuvati do 150 dana sa kompletnom evidencijom za HACCP (npr. povrće, salate, voćni kupovi, kompoti,...), postoji i **DIMILICA** koja omogućava korisniku da uz naših 30 recepata i broj recepata ograničen maštom kuvara, daje jedan posebno pozitivan miris kako mesu, ribi tako i sirevima, povrću, salatama, desertima, bukvalno svakoj vrsti hrane koja se sprema u njemu, što omogućava personalizaciju svakog restorana do nivoa prepoznatljivosti ukusa i mirisa. Odimljeno ulje se koristi i za naknadno prelivanje spremljene hrane.

Deserti finalizirani dimilicom su oduševili potrošače širom sveta.

Zatim, FX konvektomati imaju homogenizovanu vrelu paru u svakom trenutku, jeftinije korišćenje i održavanje konvektomata, otvaranje vrata

laktom ili rukom i stavljanje posuda sa hranom u konvektomat ili vađenje iz konvektomata iako su obe ruke zauzete (**banging system**), zatvoren sistem sa direktnim kapacitivnim očitavanjem vlažnosti unutar konvektomata, brzo čišćenje vodom i parom bez korišćenja sredstava i automatsko čišćenje odvoda.

Nudimo kompletan asortiman proizvoda od termičke, neutralne, rashladne opreme, preko procesnih mašina do sitnog inventara.



Posetite nas u sedištu preduzeća BOLMANSKA 3A u Novom Sadu i uz ovaj broj dobićete dodatni popust na sve brendove Angelo Po, Sambonet, Paderno, Fimar, Forcar, Rosenthal, Alexandersolia, MacPan, Moretti forni, Josper, ISA, Mobilspazio, APS, ...

Tražite kataloge, poslaćemo Vam odmah.

DODATNI POPUST UZ OVAJ BROJ. PONESITE I UVERITE SE.

**BOLMANSKA 3A,
21000 Novi Sad
tel/fax +381 21 493 706,
493 059
mob. + 381 63 502 208,
+ 381 63 80 66 432
e-mail: office@monera.rs
www.monera.rs**





MONERA

export - import

21000 Novi Sad, Bolmanska 3a,
Tel/Fax. 021/49 37 06, 49 30 59;
mobtel: 063/80 66 432, 50 22 08
E-mail: office@monera.rs
n.berak@monera.rs



HOTEL & RESTAURANT SERVICE



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 BarmeNS
Ekonomska škola Novi Sad - odsek ugostiteljstvo
PMF Novi Sad - odsek za turizam

TONS

EXIT

Zoran Knežev
Petar Samardžija
Stefan Nikolić
Predrag Maravić

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 MI SMO UDRUŽENJE SVIH UGOSTITELJA NOVOG SADA

Jedno smo od najaktivnijih udruženja u
Srbiji i sa ponosom kažem - da na koji god
sastanak i koji god grad da odemo ...

8 PRAVILA SU DA SE KRŠE

Dosadašnja stručna literatura sa naših
prostora iz oblasti ugostiteljstva uparivanje
hrane i vina je svela na generalno pravilo ...

28 ZNAK DRUŠTVENO REALIZOVANIH ŽENA

U Vojvodini, kao otvorenom kulturnom
prostoru, mnoge odlike seoske kulture
izgubile su se još tokom 19. veka ...

34 PIVSKE ČAROLIJE IZ NAJURBANIJEG DELA BEOGRADA

Oprema je prilagođena specifičnim zah-
tevima proizvodnje lagera i tradicionalnih
vrsta piva, pa je Gvint jedna od retkih ...

36 OBAVEZNO ODMORIŠTE PUTNIKA KA ISTRI I DALMACIJI

Mnogi vole da prenoće ovde, jer je lep ambi-
jent, a i temperatura tokom letnjih noći ne
prelazi 20 stepeni ...

PROLEĆE JE STIGLO U NAŠ GRAD



Stiglo je proleće u naš grad, a samim tim oživljava i turističko – ugostiteljska ponuda Novog Sada. Sve se budi, razmrđava i izlazi iz zimske letargije. Kud svi, tu i mi. Od ovog broja proširujemo naše rubrike novim. Ovo praktično znači da ćete od ovog broja imati u ponudi NSugostitelja novu rubriku, pod nazivom Reportaže iz okruženja. U okviru ove nove rubrike, a na koju smo veoma ponosni, predstavljaćemo vam pojedine turističke ponude iz Bosne i Hercegovine, Hrvatske i Slovenije. Cilj ove rubrike je da vam predstavimo kakva je turističko – ugostiteljska ponuda komšiluka, te da zavirimo u tuđe dvorište i da vidimo šta oni tamo nude u vidu ponuda

i načina usluga, ali i šta se tamo nudi od hrane, vina i prenoćišta. Kada je reč o novosadskim ugostiteljskim objektima i ponudom koju oni nude – tu vam predstavljamo desetak ugostiteljskih objekata, raznih profila, no akcenat stavljamo na poslastičarnicu City, najstariju poslastičarnicu u Novom Sadu. U skladu sa svim navedenim, polako se pripremamo za prolećne dane i početak nove letnje sezone, a nakon dugačkih januarskih i februarskih hladnih dana. Redakcija NSugostitelja želi vam što bolje i toplije prolećne dane, a što podrazumeva puno srećnih i nasmejanih gostiju - kreću bašte i šarenilo po gradu stoga napred u novu prolećnu sezonu.

Dragan Stanojević, glavni i odgovorni urednik

Istorijat UGONS-a

MI SMO UDRUŽENJE SVIH UGOSTITELJA NOVOG SADA

Jedno smo od najaktivnijih udruženja u Srbiji i sa ponosom kažem - da na koji god sastanak i koji god grad da odemo, svi znaju da su novosadani ti koji su upoznati sa problematikom ugostiteljstva, ali i imaju pripremljena rešenja – kaže Dragan Stanojević, sekretar Udruženja ugostitelja Novog Sada

Obilazeći i razgovarajući sa ugostiteljima, saznao sam da veliki broj kolega nije upoznat da postoji Udruženje ugostitelja Novog Sada, ili su nešto čuli u poslednjih par godina, vezano za neke akcije. Shodno tome, želja mi je da vas upoznam sa istorijatom i radom udruženja. Prvi podaci koje imamo datiraju iz 1934. godine, sa skupštine Udruženih ugostitelja, a čiji je zadatak bio da okupi što veći broj ugostitelja i kroz razgovor, te razmenu ideja poboljšaju ugostiteljsku ponudu. U toku 1936. godine pojavljuje se podatak da je 11 novosadskih ugostitelja kupilo kuću u Miletićevoj ulici na broju 20 i poklonilo Udruženju, da bi tu mogli da se skupljaju i da se vodi kao sedište Udruženja ugostitelja Novog Sada. Kasnije, zbog rata, Udruženje nije radilo i posleratni podaci se pojavljuju tek 1946. godine, a što se zvanično uzima kao početak rada današnjeg UGONS-a. Tokom godina, Udruženje je radilo i rešavalo probleme rada samostalnih ugostitelja. Moja saznanja iz tog perioda su veoma slaba, ali ću vam nešto od toga, što znam, preneti. Tokom 80-tih godina prošlog veka, dolazi do veoma brzog razvoja samostalnog ugostiteljstva, a samim tim i većeg značaja Udruženja ugostitelja Novog Sada i Sremskih Karlovaca. Sznao sam i da su skoro svi ugostitelji tog perioda vodili knjige u sklopu Udruženja, te da su svi po zakonu morali da plaćaju članarinu kroz takozvani komorski doprinos, a koji je iznosio, ako sam dobro informisan 0,1%

od dnevnog prometa koji je tadašnji SDK- a po automatizmu skidao sa računa i uplaćivao Privrednoj komori, koja je onda prosleđivala sredstva udruženjima, u zavisnosti od delatnosti kojom se preduzetnik bavio. Tada su zakoni bili jasni i bilo je zakonski uređeno da morate biti član svog esnafskog udruženja. Koliko je meni poznato Udruženje je u tom periodu imalo i neka ovlašćenja, od strane vlasti, tako da ste za sve informacije mogli da dođete u Udruženje i da ih dobijete, jer je osim računovodstvene službe, Udruženje imalo i pravnu službu, te dobijalo od Privredne komore sve nove zakone, izmene pravilnike i slične regulative. Takođe, postoji dokumentacija da je Udruženje davalo svojim članovima beskamratne kredite za poboljšanje usluge, kupovinu novih mašina, adaptacije i slično.

Početak 90-tih dvadesetog veka, po zakonu Udruženje ulazi u sastav Privredne komore i tu postaje sektor za ugostiteljstvo. Nakon toga krajem 90-tih, ponovo se izdvaja po zakonu i ostaje bez tog dotadašnjeg redovnog prihoda iz komorskih doprinosa i postaje kao što je i na početku bilo - Udruženje građana, koje se bavi ugostiteljskom delatnošću i koje se finansira na osnovu dobrovoljnog učlanjenja, odnosno uplate članarine.

Upoznat sam sa radom Udruženja od 2002. godine. Kako u prethodnom periodu Udruženje nije imalo nekih prevelikih angažmana, jer je svako

završavao svoje probleme svojim vezama i vezicama, a Udruženje nije imalo članstvo, ugostitelji nisu znali da postoji i Udruženje je praktično bilo pred gašenjem. Te, 2002. godine, neke od starijih kolega su pozvali tridesetak ugostitelja na sastanak, koji je održan na Spensu, u Žernosu i tu je dogovoreno da se svi priključe Udruženju i da se počne raditi na rešavanju ugostiteljskih problema. Kako ni tada nije postojalo dovoljno sredstava, svaki od tih tridesetak članova samostalno je financirao rad Udruženja. Takođe, ovaj sastanak je rezultovao da se posle dužeg vremena održi skupština i izaberu organi, te da se krene sa aktivnim radom.

Od tada je urađeno i mnogo, i malo. Rešene su neke takse na lokalnom nivou. Učestvovali smo u rešavanju problema sa letnjim baštama. Uprava

uređaja i proizvođača programa za fiskalizaciju, te dobilo ozbiljne popuste za sve članove Udruženja. U međuvremenu su rešavani problemi na lokalnom nivou. Uspeli smo da, zajedno sa gradskom vlasti, učestvujemo u izradi pravilnika o prostornom uređenju grada (koji je uz manje izmene i danas na snazi). Učestvovali smo u donošenju rešenja problema znanog kao muzički dinar. Takođe smo učestvovali u donošenju zakona o bezbednosti hrane itd.

Postali smo članovi Privredne komore Srbije, Unije poslodavaca Srbije, zatim članovi smo parlamenta preduzetnika pri Privrednoj komori Srbije, članovi skupštine Unije poslodavaca Srbije, članovi svih tela u državi koje se tiču ugostiteljstva. Jedno smo od najaktivnijih udruženja u Srbiji i sa ponosom kažem, da na koji god sastanak i koji god grad



za komunalne poslove je zajedno sa predstavnikom Udruženja rešavala i crtala bašte u centru grada, kako bi što više ugostitelja moglo da ima baštu u Zmaj Jovinoj ulici. Tu se kao i uvek javljao problem tipa - "zašto meni skraćuješ, da bi on dobio više?" i tome slično. Ali, nekako je ipak uspelo i sada je to donekle dovedeno u, kakav takav, red. Moram da napomenem da su nam 2003. godine bili u poseti predstavnici ugostitelja iz Beograda, a sa željom da im pomognemo, da i oni naprave svoje Udruženje, jer se čulo da se u Novom Sadu nešto pozitivno dešava.

Početakom 2004. godine trebalo je da, već od januara, počne fiskalizacija. Zahvaljujući UGONS-u, i kolegama iz Beograda fiskalizacija je prolongirana šest meseci. Za to vreme je Udruženje organizovalo veliki broj prezentacija proizvođača fiskalnih

da odemo, svi znaju da su novosadani ti koji su upoznati sa problematikom ugostiteljstva, ali i imaju pripremljena rešenja. Tako je i sa pravilnikom za PP zaštitu, sa naplatom Analiza koje su ispravne, sa zapošljavanjem studenata i slično. U međuvremenu smo pokrenuli i ovaj časopis – NSugostitelj, u kom želimo da predstavimo šta sve novosadski ugostitelji rade i da utičemo na sliku koja prati ugostiteljstvo. Iz istog razloga smo pokrenuli i naš sajt, na kom se u elektronskom formatu bavimo problemima, ali i rešenjima, ugostiteljskih problema – www.ugostiteljstvons.rs. Na našem sajtu možete pronaći sve informacije važne za vaše poslovanje, kao i besplatno oglašavanje vaših objekata, ali i događaja koje priređujete. Cilj UGONS-a je da svaki ugostitelj oseti ponos, zadovoljstvo i benefite, jer je član svog udruženja.

UGONS JE UDRUŽENJE SVIH UGOSTITELJA I SVE VAS ŽELIMO DA VIDIMO KAO ČLANOVE

Uparivanje hrane i vina

PRAVILA SU DA SE KRŠE



Dosadašnja stručna literatura sa naših prostora iz oblasti ugostiteljstva uparivanje hrane i vina je svela na generalno pravilo po kome se uz crveno meso služi crveno vino, dok se belo vino služi uz ribu i belo meso



Ernest Hemingvej je rekao da je vino najcivilizovanija stvar na svetu. Stara izreka kaže: „U vodi ćeš videti svoje lice, a u vinu izraz svoje duše.“ „Sve mode prolaze, samo vino ostaje“ - rekao je jedan Francuz. Francuzi imaju i poslovicu da je dan bez vina, dan bez sunca. Japanci kažu - ko pije vino, ne poznaje njegovu štetnost, a ko ga ne

pije, ne poznaje njegove koristi. Nemci tvrde da vino od ljudi pravi bogove i vragove. Portugalska poslovice kaže: „Ko ima dobro vino, ima dobrog prijatelja“. Italijani govore da je vino ujutro olovo, u podne srebro, a navečer zlato. Dakle, malo je kultura koje se nisu bavile vinom kako sa gastronomskog, kulturološkog, sociološkog i filozofskog



aspekta. Da li je to zbog pozitivnog dejstva na zdravlje i raspoloženje ili osvajanja srca i romantike ostaje nam da nagađamo.

Stvar izbora

Oni kojima je harmonizacija vina i hrane strana će reći da nema pravila, ali redovnom objavom tekstova u časopisu „NS ugostitelj“ ću se potruditi da osposobim čitaoce da takve argumentovano ubede u suprotno. Odabir vina jeste subjektivna stvar, međutim to ne umanjuje važnost sposobnosti da se odabere ono najbolje. Vrlo je važno da jelo ne ostavi vino neprimetnim, ali i da vino ne prekrije ukus i finu začinjenost jela. Neupućeni imaju veliku šansu da odabirom pogrešnog vina uz hranu naruše njegove poželjne sortne karakteristike ili ukus jela. Voćno i osvežavajuće mlado belo vino sa osvežavajućom kiselošću će biti savršeno aperitivno vino ili vino uz ribu, obrok salate, tartar biftek, ali uz čokoladni sufle ili karamelizovanu tortu će delovati prekiselo zbog kontrasta kojim se naglašava njegova kiselost. Time je učinjena velika šteta. Vino treba poštovati. Da bi se poštovalo treba ga poznavati.

Najbolje je ono vino koje se gostu sviđa

Često se čuje izjava da je najbolje vino ono koje se gostu sviđa. Ovo je tačno i to treba poštovati. Ako gost želi da pije širaz sa Jakobovim kapičama treba mu dozvoliti da za svoj novac bira ono što mu prija. Vino se pije tako što se prvo proguta zalogaj, pa se potom popije gutljaj. Ono je još jedan dodatni ukus, novi „začin“. Da li su ove školjke poslužene sa prejakim začinom? Ja

bih rekla da sigurno jesu, ali ova kombinacija ne izaziva zdravstvene posledice pa se ne treba previše potresati. Paradajz može da se posluži i sa peršunom, ali sa bosiljkom nekako bolje ide.

Pravila

Dosadašnja stručna literatura sa naših prostora iz oblasti ugostiteljstva uparivanje hrane i vina je svela na generalno pravilo po kome se uz crveno meso služi crveno vino, dok se belo vino služi uz ribu i belo meso. Da li se držati ovog pravila pa reći da je rizling star 10 godina lagano vino koje traži lagana jela ili neki barikirani šardone? Reklo bi se da ipak treba imati drugačiji pristup i uzeti u obzir sve relevantne činjenice. U gorepisanom generalnom „pravilu“ nisu uzeti u obzir neki faktori koji značajno utiču na odabir vina poput načina toplotne obrade, sosa koji se služi uz meso, karakteristika vina (nivo slasti, kiselosti, berba i odležavanje u barik buretu) i slično. Dakle, ukoliko se budemo vodili starim pravilom šanse da omašimo u izboru vina su velike. Većina bele ribe spada u lagano jelo, ali u ribu spada i grilovani stejk od tune koji nije lagano jelo poput orade ili brancina. Priprema na roštilju mu daje dodatnu kompleksnost na ukusu. Uz njega može servirati crveno vino sa manje tanina. Piletina je lagano jelo koje zahteva manje kompleksno vino, ali samo ukoliko je barena ili jednostavno grilovana. Kada se servira u sosu od gorgonzole, meksičkom ili nekom drugom sosu čiji ukus dominira u jelu onda osnova za uparivanje nije piletina već sos. Dakle, ovo kompleksno jelo traži punije vino.

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

Vesna Ludoški, vlasnica poslastičarnice City

KAŽEŠ CITY, A MISLIŠ NA KORNET, TORTE I KOLAČE



Ljubomir Parlać (1902-1988) je 1926. godine otvorio poslastičarnicu u ulici Kralja Aleksandra, a ime joj je „City“. Kako piše jedan novosadski list iz te godine: „ Novosađanima je vrlo dobro poznata mala, ali lepo i ukusno nameštena poslastičarnica City koja se nalazi u Menratovoj palati. Ta radnja postoji već više meseci i iz dana u dan se diže. Njen vlasnik, mlad i ambiciozan i dobar stručnjak sa puno ukusa i finoće snabdeo je svoju radnju sa odličnim komforom, a osobito sa slatkišima, čija je izrada prvoklasna. Cela radnja ima prijatan izgled što mnogo doprinosi, da se u njoj sastaje novosadska elita...“ - ovako u svojoj knjizi „Novi Sad – kafanologija i prostitucija“ Zoran Knežev piše o poslastičarnici City, a evo šta o njoj kaže za NSugostitelj Vesna Ludoški, današnja vlasnica najstarije novosadske poslastičarnice

Kažite nam kako je nastala poslastičarnica City?

Moj deda je osnivač poslastičarnice. On je sa 12 godina krenuo na poslastičarski zanat kod Dornštetera, a koji se nalazio na mestu današnjeg restorana Atina. Prvo je bio kalfa kod čuvenog poslastičara Dornštetera, pa je išao u Budimpeštu i tamo bio kalfa, da bi se 1926. godine osamostalio i otvorio svoju radnju, u današnjoj ulici Kralja Aleksandra. Na sadašnjoj lokaciji, na Pozorišnom trgu smo od 1933. godine. Radnja je radila svo vreme, bez prekida, čak i za vreme II svetskog rata. Ja sam odrasla u ovoj radnji, svaki dan sam bila tu i tu ljubav prema poslastičarstvu sam nasledila od dede.

S obzirom na tradiciju i dugogodišnje poslovanje, kakav je odnos gostiju nekada i sad?

Ljubav prema proizvodima naše poslastičarnice se prenosi sa generacije na generaciju, tako da roditelji dovode svoju decu, bake i deke svoje unuke. Gosti su uvek tu, ali se ipak oseti razlika u kupovnoj moći, koja je danas dosta manja. Nekada je kupovna moć bila mnogo veća, više se trošilo na konzumiranje kolača i torti, a danas su ljudi mnogo probirljiviji i edukovaniji, te žele za svoj novac da dobiju najveći kvalitet za najmanju cenu, što je i normalno.

Vi ste i dalje ostali verni starim recepturama i prirodnim sastojcima vaših proizvoda?

Da, upravo po tome smo karakteristični, koristimo prirodne sastojke, bez praškova i poluproizvoda koji su danas sve popularniji. I dalje koristimo kuvanje i pečenje kremova i kora, koristimo prirodnu slatku pavlaku koja daje kolačima sasvim drugačiji ukus, ali je i zahtevnija za rad. Imamo situaciju da nam gosti, uglavnom neki novi koji dođu, iznenađeno kažu da su kolači posebni i imaju ukus kao kolači koje su pravile naše bake.





Kako se borite sa nelojalnom i nelegalnom konkurencijom – kolačima i tortama koji se proizvode po kućama?

Nažalost, to je naša realnost, koja traje možemo reći već par decenija. Teško mi možemo da utičemo na to, pokušavamo da se borimo kvalitetom proizvoda, cene su nam takođe prihvatljive, ali protiv tog problema bi država trebala da se bori.

Šta biste preporučili iz svoje bogate ponude?

Ne bih da zvučim neskomno, ali teško je izdvojiti nešto posebno, jer naš i slani i slatki program, kao i sladoled su izuzetnog kvaliteta. Ipak, izdvojila bih naše slane pogačice koje gosti prosto obožavaju. Takođe, sladoled nam je fantastičan, napravljen od potpuno prirodnih sastojaka, što se i oseti u njegovom ukusu i kvalitetu. Imamo predivne štrudle, krempite sa šlagom, žito, kesten pire... a najpoznatiji smo po takozvanom zimskom sladoledu - kornet sladoledu. Jedinstveni smo po tome što imamo i sladoled od maka. A najveći kompliment je kada deca vole da jedu naše kolače, jer su deca najbolji i iskreni kritičari. Mogu da navedem primer, ćerka jednog našeg prijatelja kao mala ništa nije htela da jede, a kada dobije naše kolače sve pojede.

Ko su vaši najverniji gosti?

S obzirom na našu dugogodišnju tradiciju, naši gosti su uglavnom stariji sugrađani. Posebno je ovo izraženo zimi, kada gosti sede unutra u našem lokalnu, dok leti, kada radi bašta, gosti budu i

mlađi naraštaji, koji konzumiraju sladoled i razne napitke – kafu, sokove... Mladi roditelji, kao i bake i deke poručuju torte za razne svečane prilike i proslave. S obzirom da smo blizu pozorišta, dolazili su nam često poznati glumci. Gosti su nam bili Jelena Žigon, Rade Šerbedžija, Mustafa Nadarević, Đorđe Balašević...

Takođe, nedavno je bila neka diplomatska poseta koju su posle ručka doveli na naše poslastice. Naši novosadani koji žive širom sveta, kada dođu preko leta obavezno dođu kod nas, a takođe često njihove porodice šalju naše kolače u inostranstvo preko cele godine.

Interesantno je 2026. godine puniti 100 godina rada, to je veliki jubilej?

Da, to treba proslaviti na pravi način. Već polako razmišljamo i skupljamo ideje za taj dan. Ja ne planiram u penziju dok ne proslavimo jubilej, a nakon toga će sin nastaviti posao i nadam se da će naša porodična tradicija još trajati.

Probali smo neke od proizvoda iz bogate i kvalitetne ponude poslastičarnice City - espresso kafu koja je izuzetno dobra, pogačice sa sirom, štrudlu sa višnjama, Baileys tortu i naravno kornet sladoled. Sve navedeno je fantastičnog ukusa i preporučujemo da dođete i sami se uverite u istinitost ovih navoda. Hvala gospođi Vesni što je ispunila moju ličnu dugogodišnju želju da napravimo ovaj razgovor čime je naš časopis NSugostitelj, obogaćen još jednom zanimljivom pričom i ponudom.



Muzej Vojvodine - Dunavska 35, Novi Sad

Telefon +381 21 525 059

Muzej prisajedinjenja – Dunavska 35, Novi Sad

Telefon +381 21 525 059

Muzej Vojvodine - Dunavska 37, Novi Sad

Telefon +381 21 525 059

Poljoprivredni muzej Kulpin

Telefon +381 21 2286 456

Etno park Brvnara Bački jarak

Telefon +381 21 525 059

PROGRAM ZA MART 2019. GODINE

Do **10. marta**, Dunavska 35 - *Izložba dečjih radova*, Muzej Vojvodine i PU Radosno detinjstvo - **BAJKE I BILJKE**, Autori: *Vladimira Stanisavljević i Jelena Tišma*

Četvrtak, 7. mart, 19 sati, Dunavska 35 - Otvaranje izložbe crteža i tapiserija u organizaciji Ateljea 61, **ARHAIČNI ČASOVI (1984-2019)**, Autorka: *mr Milica Kecman*

Utorak, 26. mart, 13 sati, Dunavska 35 - Otvaranje izložbe - **20 GODINA OD BOMBARDOVANJA SR JUGOSLAVIJE**, Autor: *dr Predrag Bajić*, viši kustos istoričar

Utorak, 19. mart, 19 sati, Dunavska 35 - Brankovo kolo u Muzeju Vojvodine - *Nematerijalno kulturno nasleđe Srba PEVANJE UZ GUSLE* - Povodom upisa na reprezentativnu listu Uneska.
Predavači: *Dejan Tomić i Jovo Radoš*

Petak, 8. mart, 12 sati, Dunavska 37 - Manifestacija očuvanja nematerijalne kulturne baštine **MAŠKARADA**

Sreda, 20. mart, 18 sati, Dunavska 35 - Radionica za tinejdžere **OTKUD ŠLEM U BABINOJ BAŠTI**

Sreda, 20. mart, 10 sati, Dunavska 35 - Radionice za osobe sa invaliditetom **DEVOJAČKI SANDUCI**

Četvrtak, 14. mart, 16 sati, Dunavska 35 - Radionica za penzionere - **NAKIT - VEČITA INSPIRACIJA**

Utorak, 5. mart, 13 sati, Dunavska 35 - Radionica za srednjoškolce **VELIKA NARODNA SKUPŠTINA**

Nedeljom, 11 sati, Dunavska 35 - **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 – Dunavska 35

Vojvodina od paleolita do sredine 20. veka

Radno vreme:

Radnim danom od 9 – 19 sati

Vikendom od 10 – 18 sati

Ponedeljkom je Muzej zatvoren

Muzej prisajedinjenja – Dunavska 35

Radno vreme:

Radnim danom od 10 – 18 sati

Vikendom od 10 – 18 sati

Ponedeljkom je Muzej zatvoren

Muzej Vojvodine – Dunavska 37

Vojvodina u I i II svetskom ratu

Radno vreme:

Radnim danom od 9 – 19 sati

Vikendom od 10 – 18 sati

Ponedeljkom je Muzej zatvoren

Etno park Brvnara Bački jarak

Radno vreme: Po dogovoru i najavi

Poljoprivredni muzej Kulpin

Radno vreme:

Zimsko od 01.11 do 31.03:

Radnim danom: od 9 – 15 sati

Letnje od 01.04. do 31.10.

Utorak - petak: od 9 – 17 sati

Vikendom: od 9 – 15 časova

ULAZNICE

Pojedinačne ulaznice: 200 dinara

Ulaznice za đake i studente: 150 dinara

Ulaznice za grupne posete: 100 dinara



RESTORAN DVA ŠTAPIĆA



U našim restoranima, kao i u većini kineskih restorana u Evropi, služe se jela po receptima iz različitih kineskih regija, ali prilagođena ukusima i običajima podneblja. Pa ipak, zadržani su glavni sastojci i način pripremanja: kuvana testa i pirinač, lagane supe, obilje povrća, kratka termička obrada koja čuva prirodna svojstva, ukus i miris, svež đumbir, čaj bez šećera i slično, što umnogome odgovara savremenim nutricionističkim preporukama.

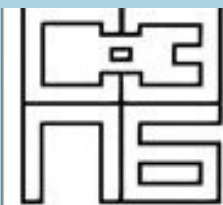
Restoran Dva Štapića
Vase Stajića 27
Novi Sad
www.dvastapica.com

CAFE – RESTORAN MAŠA



U samom centru Novog Sada, u Zmaj Jovinoj ulici, 2006. godine počeo je sa radom jedan od najautentičnijih restorana u gradu. U prijatnom ambijentu možete se poslužiti šoljicom kafe, pićem, poslasticom ili nekim jelom iz naše bogate internacionalne kuhinje. Kafe - restoran Maša prati sve svetske trendove za pripremu i serviranje hrane od najkvalitetnijih namirnica, kao i izradu savršenih kolača iz sopstvene proizvodnje što joj daje jedinstven pečat.

Cafe – Restoran Maša
Zmaj Jovina 4
Novi Sad
www.masha.rs



СПОМЕН-ЗБИРКА ПАВЛА БЕЉАНСКОГ

SPOMEN-ZBIRKA PAVLA BELJANSKOG

Trg galerija 2, Novi Sad

Tel: +381 21 472 99 66

PROGRAM ZA MART 2019. GODINE

Program za Međunarodni dan žena: **MAMI NA DAR**
Prateći program izložbe *Umetnička školica, 4–15. mart 2019.*

VIOLINSKI KONCERT

Najava Internacionalnih susreta violinista

Četvrtak, 28. mart, 18–19 časova

Oganizacija: „Muzički Atelje“ – Novi Sad

Ulaz je slobodan

MESEC FRANKOFONIJE 2019.

Program Meseca frankofonije 2019. u Spomen-zbirci Pavla Beljanskog, kao i prethodnih godina, organizovan je sa ciljem kontinuiranog unapređenja francusko-srpskog kulturnog dijaloga, označavajući nastavak saradnje Spomen-zbirke sa Ambasdom Francuske u Srbiji, Francuskim institutom, kao i sa frankofonim udruženjima.

Dečja radionica: **AZURNA OBALA KAO INSPIRACIJA**

23. mart 2019, 13-14.30 časova

Ulaz je slobodan

Predavanje: **FRANCUSKA AMBASADA U BEOGRADU I KNJIŽEVNICA LEJLA DE DAMPJER**

180 godina francusko-srpskih diplomatskih odnosa i Mesec Frankofonije 2019.

30. mart 2019, 17 časova

Predavač: *Gordana Krstić Faj*, istoričar umetnosti

Ulaz je slobodan



RESTORAN KNIN



Knin svojim gostima nudi potpuni hedonizam već 15 godina. Gosti mogu uživati u savršenoj jagnjetini i prasetini sa raznja pečenoj na bukovim drvima, mladoj sočnoj teletini ispod sača spremanoj po jedinstvenoj recepturi kao i vrhunskom roštilju, staroj dobroj karadžorđevoj šnicli, jagnjećoj džigerici u maramici, telećoj i jagnjećoj čorbici, dalmatinskoj pršuti. Veliki izbor slatkiša čini ovu ponudu potpunom. Gosti se mogu zasladiti suvom pitom sa ili bez sladoleda, palačinkama, sladoledom, bananom split, voćnim kupom, kao i nezaboravnom orasnicom. Zato se s pravom kaže da u ovom restoranu gurmansko zadovoljstvo mogu naći: degustatori, gurmani, sladokusci i žderonje.

Restoran Knin
Hajduk Veljkova 11
Novi Sad
www.restoran-knin.rs

RESTORAN MALI NIŠ



Restoran Mali Niš je opuštено mesto sa tradicijom prijatnog ambijenta za porodična okupljanja, poslovne ručkove i druženja do 25 osoba. Ukus tradicije naših kulinarskih specijaliteta, kojima se rado vraćate, datiraju od 1995. godine na sadašnjoj adresi, a potičemo od čuvenog novosadskog restorana Niš, čiji smo duh utkali u naš način rada, malo ga osavremenili i prilagodili potrebama naših gostiju.

Restoran Mali Niš
Fruškogorska 16
Novi Sad



קהילה יהודית בנובי סאד
JEWISH COMMUNITY NOVI SAD
JEVREJSKA OPŠTINA NOVI SAD

JEVREJSKA OPŠTINA NOVI SAD

Adresa: Jevrejska 11 Novi Sad

Telefon: 021/ 423 882

E-mail: jonovisad@sbb.rs

PROGRAM ZA MART 2019. GODINE

Ponedjeljak, 4. mart u 18h

Predstavljanje romana *Sota - Preljubnica iz Mea Šearima* (naslov originala: Sotah) izraelsko-američke književnice *Naomi Ragen*

Roman će predstaviti: *Pavle Vamošer*, izdavač,
Jelena Milojković, prevoditeljka sa engleskog jezika
Svetlana Zejak Antić, lektorka

Ponedjeljak, 11. mart u 18h

Mihal Ramač, novinar, književnik, istoričar održaće predavanje na temu: *Jevreji i Ukrajinci - Jedan pogled na prošlost i sadašnjost*

Ponedjeljak, 18. mart u 18h

Filmski zapis o stratištu i memorijalnom obeležju u Jabuci
Susret sa predstavnicima Jevrejske opštine iz Pančeva

Ponedjeljak, 25. mart u 18h

Predstava scenskih umetnika-pantomimičara iz Izraela



ĆEVABDŽINICA BIBER



Najkvalitetnije meso spremljeno po recepturama starih majstora oduševljava svojim ukusima i svežinom. Ako želite da se prepustite i uživate svim čulima preporučuje se da probate od svega po malo, od širokog izbora klasičnih vešalica, ražnjića, pilećih specijaliteta, do sad već kulturnih pljeskavica i ćevapa od 100% junećeg mesa. Za uživanje u Biber đakonijama ne morate doći u goste, jer možete jednim pozivom da naručite sve iz bogate ponude i da svaki povod pretvorite u gozbu.

Ćevabdžinica Biber
Maksima Gorkog 1
Novi Sad

STRIPTIZ BAR PASSION



Ukoliko želite da se opustite, da vas niko ne uznemirava, ili jednostavno da provedete nezaboravno večer sa prijateljima, striptiz bar Passion je pravo mesto za vas. Imaćete priliku da uživate u čarima plesa najlepših i najboljih striptiz plesačica u zemlji. Lepota devojaka i njihov vreli, zavodljivi ples će vas potpuno oboriti sa nogu i večer u striptiz klubu Passion učiniti potpuno jedinstvenim i nezaboravnim. Bilo da slavite svoj rođendan, momačko večer ili imate neki drugi povod za slavlje.

Striptiz bar Passion
Kisačka 11
Novi Sad
www.ns-passion.com

ДРАМА

Сцена 

ПЕТАК 1.	СВЕТОЗАР М. Витезовић (5. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
СУБОТА 2.	СВЕТОЗАР М. Витезовић (6. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ПОНЕДЕЉАК 4.	АНТИГОНА 1918. <i>Њо мојивима Софоклове драме</i> М. Тодоровић (7. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
УТОРАК 5.	АНТИГОНА 1918. <i>Њо мојивима Софоклове драме</i> М. Тодоровић (8. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
СРЕДА 6.	ЖЕНИДБА НА ЧАРДАКУ <i>Њо делу „Женидба и угадба“</i> Ј. С. Појовића Новосадски Нови Театар и Тамбурашки оркестар „Романса“	„Пера Добриновић“	19.30
	НАЈУСАМЉЕНИЈИ КИТ НА СВЕТУ Тијана Грумић <i>Њремијера</i> Режија: Зијах А. Соколовић	Камерна	20.30
ЧЕТВРТАК 7.	ЏАНДРЉИВ МУЖ <i>комедија</i> , Ј. С. Поповић (151. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ПЕТАК 8.	ЛАЖА И ПАРАЛАЖА <i>весело ѡзорје</i> , Ј. С. Поповић (13. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	НАЈУСАМЉЕНИЈИ КИТ НА СВЕТУ Т. Грумић (2. пут)	Камерна	21.30
СУБОТА 9.	ГОСПОЂА МИНИСТАРКА <i>комедија</i> , Б. Нушић (77. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	СМРДЉИВА БАЈКА М. Момчиловић (7. пут)	Камерна	20.30
ПОНЕДЕЉАК 11.	НА ДРИНИ ЋУПРИЈА <i>Њо мојивима дела Иве Андрића</i> (55. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	ДОК ЧЕКАМО ГОДОА <i>Њо мојивима драме С. Бекеѡа</i> <i>Отелотворење</i> и АУНС	Камерна	20.30
УТОРАК 12.	ЖЕНИДБА <i>комедија</i> Н. В. Гогољ (7. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	ПОЖАР. ЛАУНЦ / КОНТРАСТ или ТАМО ГДЕ СМО ОСТАЛИ (25. пут) В М. Кнежевић и М. Миљковић	Камерна	20.30
СРЕДА 13.	ВЕШТИЦЕ ИЗ САЛЕМА А. Милер (10. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ЧЕТВРТАК 14.	ВЕШТИЦЕ ИЗ САЛЕМА А. Милер (11. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	KISS <i>комични акустични мјузикл</i> <i>Отворени круг Нови Сад</i>	Камерна	20.30
ПЕТАК 15.	ДОПЛЕР Е. Лу (9. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	ПРЕСРЕЋНИ ЉУДИ Режија и концепт: П. Штрбац (62. пут) В	Камерна	21.30
СУБОТА 16.	АНИКА И ЊЕНА ВРЕМЕНА А. Ћорђевић (31. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
ПОНЕДЕЉАК 18.	РОДОЉУПЦИ <i>комедија</i> , Ј. С. Поповић (11. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	ОТПОР Л. Мекдугал (19. пут) В	Камерна	20.30
УТОРАК 19.	УЈЕЖ <i>комедија</i> , Б. Нушић (89. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	БОГ МАСАКРА <i>комедија</i> , Ј. Реза <i>Плус театар, Нови Сад</i>	Камерна	21.00
СРЕДА 20.	ДОПЛЕР Е. Лу (10. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	НЕБЕСКИ ОДРЕД Ћ. Лебовић и А. Обреновић (33. пут) В	Камерна	19.00
ЧЕТВРТАК 21.	ТАРТИФ (<i>Комично у класичном</i>) И. В. Торбица (3. пут) <i>Њо мојивима оријиналне Молијерове драме</i>	„Пера Добриновић“	19.30
	НАЈУСАМЉЕНИЈИ КИТ НА СВЕТУ Т. Грумић (3. пут)	Камерна	20.30
ПЕТАК 22.	ЖЕНИДБА <i>комедија</i> Н. В. Гогољ (8. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	ИЛУСТРОВАНА ЕНЦИКЛОПЕДИЈА НЕСТАЈАЊА Б. Кнежевић (12. пут) В	Камерна	20.30
СУБОТА 23.	АНТИГОНА 1918. <i>Њо мојивима Софоклове драме</i> М. Тодоровић (9. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	БИЛБОРД М. Вукадиновић (13. пут)	Камерна	21.30
ПОНЕДЕЉАК 25.	ЗДРАВ(о) ЖИВОТ(е)! / HIGH LIFE <i>драматична комедија</i> , Л. Мекдугал (61. пут) В	Камерна	21.00
УТОРАК 26.	ЧАС АНАТОМИЈЕ <i>Њо мојивима дела Д. Киша</i> (20. пут) В	„Пера Добриновић“	19.30
	МОЋНИ РЕНЏЕРИ НЕ ПЛАЧУ Т. Грумић (8. пут) В	Камерна	21.30
СРЕДА 27.	ПУТ ОКО СВЕТА ЗА 60 СЕКУНДИ В. Арсенијевић (9. пут) В	„Пера Добриновић“	19.30
	АУТОБИОГРАФИЈА Б. Нушић (42. пут) В	Камерна	21.30

ЧЕТВРТАК 28.	ДАН СРПСКОГ НАРОДНОГ ПОЗОРИШТА	„Јован Ђорђевић“	11.00
	НА ДРИНИ ЂУПРИЈА <i>по мотивима дела Иве Андрића</i> (56. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	АНА <i>монодрама по мотивима дела „Ана Кареџина“</i> ArtФракција, „Промена“, КЦНС	Камерна	20.30
ПЕТАК 29.	ДУХ КОЈИ ХОДА (ПРОМЕТЕЈЕВ ПУТ) Д. Дуковски (42. пут) В	„Пера Добриновић“	19.30
СУБОТА 30.	ЛАЖА И ПАРАЛАЖА <i>весело ѝозорје</i> , Ј. С. Поповић (12. пут)	„Пера Добриновић“	19.30
	СМРДЉИВА БАЈКА М. Момчиловић (8. пут)	Камерна	21.00

ОПЕРА

Сцена

ПЕТАК 8.	БОЕМИ <i>концертно извођење</i> , Ђакомо Пучини Мађарска државна опера, Будимпешта	„Јован Ђорђевић“	19.00
ПЕТАК 15.	ТРУБАДУР <i>ојера</i> , Ђузепе Верди (34. пут) В	„Јован Ђорђевић“	19.00
УТОРАК 19.	КАРМИНА БУРАНА <i>сценска канџајџа</i> , Карл Орф (35. пут) В	„Јован Ђорђевић“	20.00
СРЕДА 20.	ЧАРОБНА ФРУЛА <i>ојера за најмлађе</i> , В. А. Моцарт (33. и 34. пут)	„Јован Ђорђевић“	14.00 16.00
УТОРАК 26.	ТРАВИЈАТА <i>ојера</i> , Ђузепе Верди (158. пут) В	„Јован Ђорђевић“	19.00
СУБОТА 30.	КАРМИНА БУРАНА <i>сценска канџајџа</i> , Карл Орф (36. пут) В	„Јован Ђорђевић“	20.00

БАЛЕТ

Сцена

СРЕДА 13.	ЛАБУДОВО ЈЕЗЕРО <i>балет</i> , П. И. Чајковски (34. пут) В	„Јован Ђорђевић“	19.00
СУБОТА 16.	ЛАБУДОВО ЈЕЗЕРО <i>балет</i> , П. И. Чајковски (35. пут) В	„Јован Ђорђевић“	19.00
СУБОТА 23.	ДОН КИХОТ <i>балет</i> , Л. Минкус (37. пут) В	„Јован Ђорђевић“	19.00
СРЕДА 27.	ВРАГОЛАНКА <i>балет</i> Л. Ј. Ф. Херолд (3. пут) В	„Јован Ђорђевић“	19.00

У СНП-у...

Сцена

ПОНЕДЕЉАК 4.	ГОДИШЊИ КОНЦЕРТ БАЛЕТСКЕ ШКОЛЕ у Новом Саду	„Јован Ђорђевић“	19.00
УТОРАК 5.	Група ЛЕГЕНДЕ концерт	„Јован Ђорђевић“	20.00
СРЕДА 6.	ПЕТАР ГРАШО концерт	„Јован Ђорђевић“	20.00
ЧЕТВРТАК 7.	ПЕТАР ГРАШО концерт	„Јован Ђорђевић“	20.00
СУБОТА 9.	КО СЕ БОЈИ ИСАДОРЕ ДАНКАН мјузикл Viva Dance, Нови Сад	„Јован Ђорђевић“	19.00
НЕДЕЉА 10.	ВЛАТКО СТЕФАНОВСКИ акустични концерт	„Јован Ђорђевић“	20.00
ЧЕТВРТАК 14.	ДРЖАВНИ ПОСАО – ВЕЛИКА РЕФОРМА	„Јован Ђорђевић“	20.00
НЕДЕЉА 17.	ИДЕМ ПУТЕМ ПА ЗАГРЛИМ ДРВО монодрама Андрије Милошевића	„Јован Ђорђевић“	20.30
НЕДЕЉА 24.	КАЛИОПИ концерт	„Јован Ђорђевић“	20.00
ПОНЕДЕЉАК 25.	16. Београдски фестивал игре SPELLBOUND , Рим	„Пера Добриновић“	20.00
ПЕТАК 29.	16. Београдски фестивал игре BalletX , Филадельфија	„Јован Ђорђевић“	20.00
НЕДЕЉА 31.	ВАСИЛ–БИСЕРА–ГАБИ–МАТИЈА концерт	„Јован Ђорђевић“	20.00

В Представе за које важе ваучери за сшугенше у академској 2018/2019.



PIZZA & SALAD BAR GARDEN

Misija Gardena je jednostavna – Vrhunska pica za najkraće moguće vreme. Ovde se testo sa najkvalitetnijim sastojcima peče svega tri minuta u tradicionalnoj peći na drva, sa temperaturom od preko 450 stepeni. Receptura pice u Gardenu se usavršavala više od 40 godina. Na ovom mestu osećaju veliku odgovornost za zdravu ishranu gostiju i zato se trude da pica bude napravljena na što kvalitetniji i zdraviji način, sa sastojcima poput rukole, artičoke, čeri paradajza, najkvalitetnijeg sira, domaće pršute sa maslinovim uljem i mnoštvom svežih biljnih začina. Pored vrhunskih pica ponosni su i na zdrave obrok salate, koje su napravljene od uvek svežeg povrća. Paste, losos, biftek ili tuna stek su takođe specijaliteta Garden kuhinje.

Pizza & Salad bar Garden
Vase Stajića 27
Novi Sad
www.gardenpizza.rs



RESTORAN PIATTO

Urestoranu italijanske kuhinje Piatto garantuju vam nezaboravna jela, prava remek-dela i čuvenu mediteransku dugovečnost. Prihvatili su tradicionalne italijanske recepture, a istovremeno neguju italijansku kulturu sporog obedovanja sa puno strasti, uz kvalitetna vina i obavezno društvo. Enterijer ovog restorana podseća na ulice renesansne Italije stvarajući izvanrednu harmoniju ambijenta, mirisa i ukusa.

Restoran Piatto
Branka Bajića 9k
Novi Sad
www.piatto.rs





EXIT Tribe 2019

PET FESTIVALA NA PET LOKACIJA U ČETIRI DRŽAVE

Leto će i ove godine biti u znaku Exita, na neverovatnim lokacijama - Sea Star festival od 24. do 25. maja, Revolution festival u junu, EXIT festival od 4. do 7. jula, Sea Dance festival od 30. avgusta do 1. septembra i No Sleep festival u novembru

EXIT Tribe 2019 brojaće pet događaja na pet različitih lokacija, u četiri zemlje u regionu: Sea Star festival od 24. do 25. maja, Revolution festival u junu, EXIT festival od 4. do 7. jula, Sea Dance festival od 30. avgusta do 1. septembra i No Sleep festival u novembru.

Kako je EXIT jedan od retkih muzičkih festivala koji je izrastao iz pokreta za slobodu i koji od svog osnivanja ima snažnu društvenu misiju, EXIT Freedom 2018 je u godini svog „punoletstva“ poslao globalni poziv na slobodu od robovanja materijalizmu, stereotipima i kolektivnim zabludama u kojima se danas nalazi naša civilizacija. Ovaj poduhvat je okupio preko 355.000 ljudi u pet zemalja!

Sledeći korak u EXIT misiji jeste **EXIT Tribe 2019**,

novi festivalski poduhvat u kojem će svi ljubitelji muzike, uticajni pojedinci iz celog sveta, umetnici, sportisti, javne ličnosti, brojni pokreti i organizacije biti pozvani na ujedinjenje sa jasnim ciljem – zaštititi planetu i celokupan život na njoj!

Sea Star Festival

Festivalska sezona biće otvorena na istarskoj obali na trećem Sea Star festivalu u Umagu 24. i 25. maja! Posle dva izrazito uspešna festivalska izdanja, omiljena destinacija za najbolji uvod u leto ponovo će biti laguna Stella Maris u kojoj se festival održava. Sea Star se nestrpljivo iščekuje, kako zbog programa krcatog vrhunskim imenima svetske i regionalne muzičke scene, tako i zbog kristalno plavog mora, nezaboravnog provoda sa



društvom i uskih primorskih ulica starog grada! Na Sea Star ove godine dolaze Sven Väth, Nina Kraviz, IAMDDDB, Ilario Alicante, Enrico Sanguliano, Vojko V, Krankšvester i brojni drugi.
www.seastarfestival.com

R:EVOL:UTION Festival

EXIT Tribe karavan stiže i u Rumuniju, a u okviru magične atmosfere R:EVOL:UTION festivala. R:EVOL:UTION je smešten u bajkovitom Muzeju sela u Temišvaru, a jedinstveni park prelepe prirode se na 72 sata pretvara u zonu neprekidne zabave protkane umetnošću, zabavnim radionicama i sportskim aktivnostima, dnevnim zabavama i mnogim drugim avanturama na više od 10 festivalskih bina i zona.
www.revolutionfestival.com

EXIT Festival

Kao i prethodnih 18 izdanja, EXIT festival na svetski poznatoj Petrovaradinskoj tvrđavi i ovaj put će biti mesto muzičkog hodočašća za posetioce iz preko devedeset zemalja širom sveta! Festival koji je već godinama unazad pri vrhu svih lista najboljih evropskih, ali i svetskih muzičkih događaja i u 2019. dovodi vrhunske hitmejkere i veterane muzičke scene na glavnu binu, najveća svetska elektronska imena na kolosalnu mts Dance arenu, uz više nego raznovrsan muzički program na preko 40 različitih bina i zona širom Tvrđave. Na EXIT dolaze The Cure, Greta Van Fleet, Carl Cox, Dimitri Vegas & Like Mike, Lost Frequencies, Sofi Tukker, Tom Walker, Maceo Plex, Charlotte De Witte, Boris Brejcha, Peggy Gou, Jeff Mills, Amelie Lens, Dax J, Phil Anselmo, Tarja



Turunen, 65daysofstatic, The Selecter, Peter & The Test Tube Babies, Atheist Rap i mnogi drugi.
www.exitfest.org

Sea Dance Festival

Drugo po redu morsko poglavlje EXIT Tribe poduhvata biće održano na Sea Dance festivalu, na plaži Buljarica u Budvi od 30. avgusta do 1. septembra. Plaža Buljarica, dugačka više od 2 kilometra i smeštena na svega pola sata vožnje od budvanskog Starog grada, predstavlja istinski biser netaknute prirode jadranske obale. Peščana i šljunkovita obala obgrljena je pojasom borove i listopadne guste šume i tri stotine godina starim maslinjakom, što čini ovu crnogorsku plažu pravom zelenom oazom. Na Sea Dance festival dolaze David Guetta, Robin Schulz, Ofenbach, a uskoro će biti objavljeno još sjajnih izvođača.
www.seadancefestival.me

No Sleep Festival

Najmlađi član EXIT festivalske porodice i poslednje poglavlje EXIT Tribe 2019, drugi No Sleep Festival tokom besanog vikenda u Beogradu predstaviće vodeće izvođače svetske elektronske muzike, ali i nadolazeće zvezde uz podršku aktera regionalne i domaće scene. No Sleep Festival održava se na više od deset lokacija, dok je centralni program smešten u industrijsko okruženje Luke Beograd i njen Novi Hangar na samoj obali Dunava. No Sleep Festival ima i prateće programe kao što su dnevne žurke, after-partiji, muzička konferencija sa panel diskusijama o nekim od najaktuelnijih tema na svetskoj i domaćoj elektronskoj sceni.
www.nosleepfestival.com

Turistička organizacija Grada Novog Sada na Beogradskom sajmu turizma

USPEŠNO PROMOVISAN NOVI SAD I NJEGOVA TURISTIČKA PONUDA

Direktor TO Grada Novog Sada, Branislav Knežević, naveo je da je ove godine u planu da se pokrene nekoliko kampanja na društvenim mrežama sa ciljem obaveštavanja što većeg broja korisnika društvenih mreža, naročito Facebook i Instagram, o dešavanjima u gradu, kao i o turističkim atrakcijama grada i okoline

Turistička organizacija Grada Novog Sada tradicionalno na Beogradskom sajmu turizma promoviše najnovije projekte za tekuću godinu, kao i predstavnike turističke privrede i turističke potencijale Grada Novog Sada. U okviru promocije Novog Sada, 21.02.2019. godine, omladinski savez udruženja „Novi Sad omladinska prestonica Evrope – OPENS“ zajedno sa TONS-om i sa gradom Novim Sadom, organizovali su otvaranje i proslavu za domaće i strane zvaničnike u kući Kralja Petra I u Beogradu povodom godine u kojoj je Novi Sad Omladinska prestonica Evrope. Tom prilikom veliki broj





ambasadora imao je prilike da se upozna sa turističkim i omladinskim potencijalima grada. Tokom svečanosti svim prisutnima se obratio Predsednik Skupštine Grada Novog Sada, gospodin Zdravko Jelusić i koordinator Omladinske prestonice Evrope Novi Sad 2019, gospodin Vukašin Grozdanović. Drugog dana sajma, na štandu TONS-a pred velikim brojem domaćih i regionalnih predstavnika medijskih kuća, predstavljeni su prošlogodišnji rezultati i rekordi o prometu turista, kao i brojni planovi za 2019. godinu, kada je reč o radu TONS-a.

Direktor TO Grada Novog Sada, Branislav Knežević, naveo je da je ove godine u planu da se pokrene nekoliko kampanja na društvenim mrežama sa ciljem obaveštavanja što većeg broja korisnika društvenih mreža, naročito Facebook i Instagram, o dešavanjima u gradu, kao i o turističkim atrakcijama grada i okoline. Činjenica da je tokom 2018. godine na navedenim društvenim mrežama preko 6.500.000 korisnika dobilo informaciju sa TONS-ovih naloga o turističkim potencijalima grada, samo je dodatno uticalo na našu odluku da i ove godine nastavimo sa brojnim kampanjama na društvenim mrežama. Posebno se osvrnuo na kampanju koju ćemo pokrenuti sa Lonely Planet (vodećim magazinom i vodičem u svetu, koji je inače proglasio Novi Sad za poželjnu destinaciju za posetiti u 2019. godini).

Podizanjem novog i reorganizovanog sajta, koji će imati nove mogućnosti za pretraživanje turističkih potencijala grada, naročito kada je reč o ponudi za mlade, seniore, decu, porodice, kao i nove i skrivene delove Novog Sada, očekujemo još veći broj posetilaca ka našem web sajtu www.novisad.travel.

Za kraj, direktor TONS-a, Branislav Knežević je najavio i početak realizacije programa razgledanja Novog Sada sa Dunava, što će biti novina od ove godine u turističkoj ponudi Novog Sada.

Gasthaus zu densieben Kurfursten

KAFANA KOJA JE ISPRATILA TRI VEKA PETROVARADINA



Propašću Austro-ugarske 1918. godine, gasi se i ova birtija sa štimungom u njoj, mada će se oficiri tu i dalje okupljati, ali kod srpskog kafedžije, koji neće mariti za neke kurfiste, što su bili pojam ranije vojske

U Petrovaradinu prvi pomen birtije (mada ih je verovatno bilo i ranije) potiče iz 1739. godine, a to je "Kod zelenog drveta". Kasnije su zabeležene u Petrovaradinu 1757. godine sledeće krčme: „Zlatni poštanski rog“, „Zlatni stručak“, „Zlatni grozd“, „Zlatna lađa“, „Zlatna plovka“, „Zlatni vo“, „Zlatno burence“, „Zlatna zvezda“, „Zeleni grm“, „Zeleno drvo“, „Beli anđeo“, „Beli labud“, „Beli lav“, „Beli vo“, „Crveni vo“, „Crveni jelen“, „Crni konj“, „Crni orao“, „Kod 7 kurfista“ (Oficirska kafana) itd. Ta oficirska kafana nalazila se na samom uglu Paradnog placu i Štrosmajerove ulice, danas Trga vladike Nikolaja Velimirovića, gde još uvek postoji ta zgrada i nedavno joj je renovirana fasada. O toj gostionici imamo podatke da je postojala 1820. godine, jer je na njenom spratu otvorio očnu ordinaciju Franc Zonenberg. U prizemlju te jednospratnice bile su gostioničke prostorije, a na fasadi ispisana firma na nemačkom jeziku "Kod

sedam izbornih kneževa" (Gasthaus zu densieben Kurfursten). Zvali su je i "Kod sedam kurfista". (Kurfisari su sedmorica nemačkih izbornih crkvenih i svetovnih kneževa koji su na osnovu starih pravnih običaja birali nemačke kraljeve). Ko su bili ti kurfisti, da je po njima, tuđim ljudima, dobila ime gostionica u našem kraju? Kada se uzme u obzir da je jedna mala nemačka oaza u zatvorenom prostoru, onda i taj "cimer" ima svoje opravdanje, jer ova sredina vukla je poreklo iz Austrije i Bavorske, odakle je doneta izvesna nacionalna tradicija, koja se nekako ovde "presadila" i uklopila u odgovarajućem ambijentu. Kurfisti su bili nemački izborni kneževi, crkveni i svetovni. Oni su na osnovu starih pravnih običaja birali nemačke kraljeve. "Zlatna bula" iz 1356. godine, nabraja ih sedam po svojoj funkciji: biskup od Majnca, biskup od Kelna, biskup od Trijera, rajnski dvorski grof, saski princ, brandenburški grof i češki kralj.



Za vreme tridesetogodišnjeg rata (1618-1648), najsvirepijeg u istoriji ove epohe, koji je okončao pad tog sistema, u njihove redove stupa i bavarski princ, a 1692. godine to dostojanstvo primio je i princ od Hanovera. Kasnije, 1803. godine, naziv "izbornog kneza" dobijaju i vladari, odnosno kneževi Badena, Virtenberga, Hesena-Kasela i Salcburga, ali je to već tada prazna titula. Najduže je počast "izbornog kneza" imao delegat Hesena-Kasela, sve do 1866. godine, kada se verovatno i gasi ovaj istorijski običaj kod Nemaca. Ali, uspomena na njega, bar preko vojničkih birtija, i dalje ostaje kao u Petrovaradinu, do kraja Prvog svetskog rata. Propašću Austro-ugarske 1918. godine, gasi se i ova firma sa štimungom u njoj, mada će se oficiri tu i dalje okupljati, ali kod srpskog kafedžije, koji neće mariti za neke kurfiste, što su bili pojam ranije vojske. "Kod sedam Švaba" su svakodnevno, oko jedanaest sati, na špricer, tj. na

sastanak satirično nazvan "Zum raport", odnosno "Na raport", navraćali oficiri i u nezvaničnom razgovoru pretresali dnevne novosti, a vojnicima pristup nije bio dozvoljen.

Tu čuvenu kafanu ovekovečio je na razglednici s početka XX veka, čuveni novosadski dvorski fotograf Kralja Nikole, Jozef Singer. Taj Jevrejin je imao radnju u novosadskom Dunavskom sokaku, sa crnogorskim grbom na fasadi, zbog čega je bio jako ponosan. Nakon ujedinjenja 1918. godine, tu i dalje ostaje vojnička "štacija", pa se tradicija produžava, ali na drugi način. Kafanu je držao Ranko Diklić, poreklom iz Like, dosta strog čovek, tako da nije moglo biti lumperajke kako civila, tako i vojnika. Ta, tada poluvojnička, gostiona trajala je do 1941. godine, mada je i u toku Drugog svetskog rata i NDH egzistirala, ali u okupacionim prilikama. U ratnom metežu biće opljačkana, a piće iz podruma razvučeno.

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

Svečana ženska ogavlja u Vojvodini

ZNAK DRUŠTVENO REALIZOVANIH ŽENA

U Vojvodini, kao otvorenom kulturnom prostoru, mnoge odlike seoske kulture izgubile su se još tokom 19. veka. Međutim, neki običaji opstajali su uprkos sve jačem uticaju modernih kulturnih trendova. Jedan od tih običaja je i pokrivanje glave udatih žena





Pojam oglavlje u etnologiji označava više elemenata nošnje koju žena nosi na glavi. On podrazumeva način češljanja i različite ukrase koje su devojke stavljale u kosu, umetke i podmetače za oblikovanje kose udatih žena, gornje pokrivalo – kapu ili manje ili veće parče tkanine tipa vela i njihove ukrase.

U Vojvodini, kao otvorenom kulturnom prostoru, mnoge odlike seoske kulture izgubile su se još tokom 19. veka. Međutim, neki običaji opstajali su uprkos sve jačem uticaju modernih kulturnih trendova. Jedan od tih običaja je i pokrivanje glave udatih žena. Naime, određene vrste oglavlja nisu imale samo praktičnu funkciju (prilagođavanje različitim vremenskim prilikama, zaštita kod različitih poslova i slično) već su bile od izuzetnog značaja u neverbalnoj komunikaciji zajednice. Kada devojčica postane devojka spremna za udaju pa dok, kao mlada žena, ne rodi prvo dete, doba je njenog najvećeg sjaja. U životu žene ovaj period predstavlja jedinstveni obred kojim je ona

prelazila nevidljivu društvenu granicu koja deli svet mladih, društveno nerealizovanih jedinki, i svet odraslih, društveno realizovanih osoba. Svaki segment ovog perioda obeležen je specifičnim načinom češljanja i ukrašavanja glave, koje je primenjivano u svečanim prilikama, uz svečanu odeću.

Jedan od ključnih trenutaka tradicionalne svadbene ceremonije u prošlosti je bilo ritualno češljanje neveste, pri kojem joj se skida svadbeni venac i postavljaju na glavu svi elementi oglavlja udatih žena. Češljanje i povezivanje neveste vrše žene iz muževljevog roda, najčešće u ponoć, a ponekad i ujutru posle prve bračne noći. U prošlosti, nakon ritualnog dobijanja oglavlja mnoge žene više nikada nisu ostalim članovima porodice, naročito muškim, dozvolile da im vide kosu.

Bogatu kolekciju svečanih ženskih oglavlja možete videti, na etnološkom delu stalne postavke Muzeja Vojvodine (Dunavska 35), svakoga dana osim ponedeljka.

Tekst Tatjana Bugarski, Muzej Vojvodine

Vinski rečnik

VODIČ KROZ SORTE BELIH VINA - II DEO



Ukoliko želite da se u svom okruženju pokažete kao dobar poznavalac belih vina, morate naučiti od kojih poznatih ili manje poznatih sorti grožđa se prave određene vrste belih vina

Muskat krokan (mirisavka, vanilijevka, muskat vengerskij) - U Vojvodini se gaji sporadično. Ranije u više vinogorja (Subotičko-horgoška peščara, južni i severni Banat), a danas jedino na Bisernom ostrvu i u poslednje vreme u Slankamenu. Vino je prelepog mirisa, zlatno žute boje, ali sa malim sadržajem kiselina. U kupaži sa italijanskim rizlingom ili sa rizlingom rajnskim može da dà prelepa mirisna visokokvalitetna vina

Muskat otonel - Pored žutog muskata, najpoznatija muskatna sorta za bela vina. Stvorio ju je iz semena Robert Moro iz francuskog grada Anžer 1852. godine. Gaji se u severnjačkim vinogorjima. Vino muskat otonel proslavilo je „Vršačke vino-

grade“: gde god je ocenjivano kičeno je zlatom. Vino ima jak muskatni miris, zbog čega je veoma pogodno za kupaže s drugim sortama koje oskudevaju u mirisu.

Neoplanta - Prva vinska sorta ikada stvorena u bivšoj Jugoslaviji. Priznata je 1970. godine, zajedno sa župljankom i sirmijumom. Autor je dr Dragoslav Milisavljević, osnivač i prvi direktor Instituta za vinogradarstvo i vinarstvo u Sremskim Karlovcima. Nastala je ukrštanjem stare izvorne sorte smederevka i evropske sorte traminac mirisavi. Izuzetan je spoj osobina oba roditelja: snažnog čokota, bujnih lastara, krupnih grozdova i bobica (prava balkanska sorta), a vino je kao najprefiniji traminac, puno, sa visokim sadr-

žajem alkohola. Sorta idealna za proizvodnju slatkih muskatnih vina.

Panonia - Sorta budućnosti, po mnogima. Stvorena je u sremskokarlovačkom Institutu 2003. godine ukrštanjem rajnskog rizlinga i genotipa SK 86-2/293. Gaji se na Fruškoj gori. Visokotolerantna je na pepelnicu, plamenjaču i sivu plesan

je veome složena: u njoj se nalaze geni različitih vrsta roda Vitis. Velike rodnosti. Nakuplja mnogo šećera.

Petra - Još jedna sremskokarlovačka sorta stvorena ukrštanjem kumbarata i pino noara (Petar Cindrić i Vladimir Kovač). Priznata 1991. godine i širi se u Fruškoj gori. Velik nakupljač šećera.



grožđa. Prva iskustva potvrđuju da može da se gaji uspešno u većini godina bez primene pesticida. Najpresudnije za njenu budućnost je što joj je vino vrhunskog kvaliteta, vrlo često sa ostatkom neprevrelog šećera.

Petka - Sorta nastala ukrštanjem domaće petre i mađarske bianke. Autori su Petar Cindrić, Nada Korać, Vladimir Kovač i Mira Medić, u Institutu u Sremskim Karlovcima. Nasledna osnova petke

Izražen miris. Pogodna za proizvodnju desertnih vina. Vino visokokvalitetno, raskošne arome.

Pino blan (burgundac beli, weisser burgunder) - Potiče iz francuske pokrajine Burgundije. Traži dosta osunčane i tople padine. Karakteristično je da i pri većem sadržaju šećera kiseline ostaju na visokom nivou. Miris vina je izražen, ugodan, voćan i svež. Ima dosta ekstrakta i alkohola, ali i kod više alkohola ne deluje teško. Dobro sazrele

pinoe krasi ukus svežeg hleba. Vino je izvanredno već u prvoj polovini godine posle berbe.

Pino sivi (burgundac sivi, rulandec sivi, tokay de alsace, szurkebarat, pinot grigio...) - Kod nas se tek poslednjih godina masovno širi. U dobrim godinama lako dostiže i 25 posto šećera. Daje male prinose, koji se kompenzuju vrhunskim kvalitetom vina. Vino je harmonično, blago sa nižim kiselinama, prijatne arome s ukusom jabuke, grejpa, dinje i karamela.

Rizling italijanski (graševina, laški rizling, welschriesling, olaszrizling, rizling vlaški, rizling italico...) - Već dugo je, i biće još dugo, dominantna bela vinska sorta u Vojvodini. Stara je sorta, neutvrđenog porekla. Po nekima je, možda, rođena na Fruškoj gori, mada joj se najčešće pripisuje francusko državljanstvo: da je u Panonsku niziju stigla sredinom 19. veka. Na to upućuju njen izgled i glavna obeležja tipični za zapadnoevropske grupe sorti (sovinjon, pino, šardone, traminac, silvanac...). U Vojvodini i istočnoj Slavoniji je osnovna sorta. Rasprostranjena je u Austriji, Južnoj Moravskoj, Slovačkoj, Mađarskoj, pa sve do zapadne Rumunije. Širi se i u centralnoj Srbiji. Popularna je kod vinogradara, vinara, ali i potrošača. To duguje činjenici da je jedna od retkih sorti vinove loze koja je uspela da pomiri dve najvažnije osobine koje se postavljaju u proizvodnji vina - količinu i kvalitet - da i pri velikom rodu daje odlično vino, a u skladu s tim i kvalitet i cenu vina na tržištu. Vina su joj zelenkastožuta, iz redovne berbe najčešće suva, umerenog alkohola i ugodne kiselosti. Sa boljih položaja su i puna, nenametljive ali prepoznatljive cvetno-voćne sortne arome. Mnogi prepoznaju note svežeg voća - jabuke i kruške, a od cvetnih ljubičicu, jasmnin i lipu. U ukusu se na kraju oseća blaga gorčina, što je vrlina sorte. Uspela je da se





održi i u vreme najnovijeg uvođenja pomodnih svetski megapopularnih vina. Stari dobri italijanski rizling ne samo što ne gubi svoje poklonike nego i dalje čvrsto drži primat na našoj sortnoj listi. Uvođenjem novih tehnologija, posebno sadnjom novih izdvojenih klonova sorte, od kojih SK-54 daje mnogo kvalitetnije vino od populacije, krug ljubitelja našeg rizlinga će se dalje širiti.

Rizling rajnski - Sinonima ima mnogo, ali je dovoljno reći rizling. To je pojam koji gotovo sve, pa i one vinski nepismene, asocira na vino iz doline Rajne u Nemačkoj. Italijanski i banatski rizling nemaju nikakve veze sa sortom uz koju najčešće ide atribut rajnski. To brkanje je isključivo marketinške naravi. Rizling rajnski jedna je od najstarijih svetskih i najpoznatijih svetskih vinskih sorti. Stručni svet je jedinstven: ovo je najsvestranija sorta belih vina, mada se trenutno nalazi u senci šardonea. Ima mnogo vrlina zahvaljujući kojima je postala jedna od vodećih sorata u svetu. Ubraja se među sorte najotpornije na niske temperature. Kasno kreće, pa tako često izbegava prolećne mrazeve. Redovite je rodnosti, a neki klonovi mogu dati i visoke prinose i to bez narušavanja kvaliteta grožđa. Sortni miris intenzivan je i vrlo bogat, raskošan, pa ga neretko svrstavaju u aromatične sorte. U mladim vinima mogu se osetiti mnoge, naročito cvetne note: u hladnijim područjima i hladnijim godinama zelene jabuke - kore limuna i sveže pokošene trave, a kod bolje dozrelog grožđa u vinu se prepoznaju mirisi breskve i kajsije. Kiseline su mu redovno visoke, ali povoljnog odnosa onih najvažnijih - vinske i jabučne - pa vina redovito nisu neskladna uprkos visokim analitičkim vrednostima. Vina su elegantna i vrlo karakteristična, lako se pamte i prepoznaju. Pravi sortni karakter razvijaju tek tokom odležavanja od nekoliko godina. Na tržištu postižu visoku cenu.

Piše Petar Samardžija



Pivara Gvint

PIVSKE ČAROLIJE IZ NAJURBANIJEG DELA BEOGRADA

Oprema je prilagođena specifičnim zahtevima proizvodnje lagera i tradicionalnih vrsta piva, pa je Gvint jedna od retkih pivara koja ima ležne tankove, potrebne za vrhunsku završnu fazu proizvodnje - lagerovanje

Pivara Gvint nalazi se na Donjem Dorćolu, u ulici Dobračina 59b, u delu grada s bogatom tradicijom i duhom starog Beograda. Proizvodnja pivare Gvint otpočela je 2017. godine sa željom da se, baš na prostoru gde je utemeljena proizvodnja svetlog lager piva u Srbiji, prave vrednosti vrata u pivarstvo. Zbog toga se u Gvintu proizvode tri pivska stila, tri tradicionalna recepta bavorske i češke škole: svetlo lager pivo, tamno lager pivo i pšenično pivo. Gvint svetlo pivo je lager koji se nalazi između bavarskog heles i češkog pilsner stila, s taman toliko ječmenog slada i hmelja da pivo dobije umerenu aromu i gorčinu. U proizvodnji Gvint pšeničnog piva - vajs bir koristi se najkvalitetniji pšenični slad. Pšenica daje pivu mekoću, kremast ukus i nešto bleđu boju, a specijalni kvasac daje blagu aromu banane i karanfilića. Kombinacijom svetlog i prženog slada dobijen je tamni Gvint, s nešto većim procentom alkohola i više ekstrakta od svetlog lagera. Ukus tamnog

lagera podseća na čokoladu ili kafu, a svakako se može prepoznati intenzivniji ukus koji ovom pivu daju specijalni sladovi.

Pivo se može probati i u taproom-u pivare i u bašti objekta u klasičnom pivskom stilu. Iz tap room-a i bašte može se videti proizvodni pogon pivare, čime se ostvaruje neposredni osećaj povezanosti proizvodnje i konzumacije piva.

Kapacitet jednog kuvanja je 1.000 litara, a pivo odležava u vertikalnim i ležnim tankovima kapaciteta 18.000 litara. Gvint ima sve komponente opreme potrebne u pivarstvu, od pripreme sirovina do punionice kegova i flaša. Oprema je prilagođena specifičnim zahtevima proizvodnje lagera i tradicionalnih vrsta piva, pa je Gvint jedna od retkih pivara koja ima ležne tankove, potrebne za vrhunsku završnu fazu proizvodnje - lagerovanje. Kvalitet vode obezbeđuje reverzna osmoza, koja vodu potpuno demineralizuje i prilagođava potrebama pivarske industrije.



Hotel Bitoraj

OBAVEZNO ODMORIŠTE PUTNIKA KA ISTRI I DALMACIJI

Mnogi vole da prenoće ovde, jer je lep ambijent, a i temperatura tokom letnjih noći ne prelazi 20 stepeni, pa se putnici mogu skloniti od velikih vrućina i prenoćiti u lepom ambijentu uz odličnu hranu i piće

Kada krenete od Zagreba ka Rijeci, nailazite na Gorski kotar, ili kako ga još nazivaju Hrvatska Švajcarska. Prolazeći kroz Gorski kotar uživate u prirodnim lepotama ovog kraja, i dolazite do mesta Fužine, a koje se nalazi na par kilometara od autoputa. Malo turističko mesto na 800 metara nadmorske visine, koje ima oko 850 stanovnika. Zanimljivost ovog turističkog mesta je da na 850 stanovnika ima smeštajne kapacitete od 800 ležajeva, što je prava retkost. Fužine su poznate po velikom broju kovačnica, a po čemu su i dobile ime. Inače, ovde je oduvek bio razvijen turizam i turistička ponuda, za koju je karakteristična gostoljubivost domaćina. Vikendom se gotovo upetostruči broj ljudi koji se nalaze u Fužinama.

Mi ćemo vam u ovom broju NSugostitelja predstaviti hotel Bitoraj iz Fužina, a koji je počeo sa radom 1998. godine. Valja napomenuti da zgrada u kojoj se nalazi hotel je građena početkom prošlog veka, odnosno 1909. godine. Zgrada je više puta adaptirana, ali se i dalje preuređuje. Trenutno se radi na adaptaciji wellness centra, tako da će i to biti u ponudi tokom narednog perioda.

Kako kaže Andrej Kauzlarić, vlasnik Hotela Bi-

toraj, uvek se nešto radi i uvek smo u nekom proširenju. Inače, hotel Bitoraj ima lep restoran sa 140 mesta, te letnju baštu sa 60 sedećih mesta. Kako navodi vlasnik hotela za NSugostitelj, imaju veliki broj gostiju iz okruženja, a pogotovo iz Novog Sada. Mnogi vole da prenoće ovde, jer je lep ambijent, a i temperatura tokom letnjih noći ne prelazi 20 stepeni, pa se ljudi mogu skloniti od velikih vrućina i prenoćiti u lepom ambijentu uz odličnu hranu i piće.

U ponudi hotela Bitoraj je hrana i za one koji vole puno da pojedu, a i za one koji su slabijeg apetita, a skoro sve što je na meniju je iz sopstvene proizvodnje. Andrej Kauzlarić sa ponosom ističe, da je restoran hotela Bitoraj više od 20 godina u TOP 100 restorana u Hrvatskoj. Prepoznatljiviji su po goranskoj kuhinji i divljači. Ovde bi vam spomenuli samo neka - veprić ispod peke, gulaš od jelena, medveda, srne. Isto tako ovde poslužuju suhomesnate proizvode od divljači, koje sami proizvode. Kada je reč o ponudi vina, ističu da vina njihove vinske karte prate izbor jela, te su ona uglavnom sa dalmatinskog područja, mada imaju i drugih. Takođe, uvek je u ponudi nekoliko vrsta supa i čorbi, kao i 20-tak salata.

Ovde uvek ima spremna teletina, jagnjetina, a koje se spremaju pred vašim očima, odnosno možete uživati gledajući kuvare kako vam spremaju ono što ste naručili. Od deserta, posebno bi izdvojili štrudlu od borovnica Bitoraj, koju su i zaštitili, Naravno, ovde se poslužuje i široka lepeza savremenih torti i kolača.

Kada je reč o smeštaju, trenutno u hotelu Bitoraj ima 20 soba, sa 41 ležajem, a sobe su velike i pružaju potpuni komfor. Do početka sezone očekuju da će završiti još pet soba sa 13 ležaja, te da će biti u funkciji i mali wellness na oko 80m².

Od dodatnog turističkog sadržaja, u okolini hotela Bitoraj, možemo vam preporučiti nacionalni park Risnjak, park Šumu Golubinjak, zaštićeni krajolik Kamačnik, Zeleni vir, Vražiji prolaz, kao i jezera u Fužinama. Takođe, valja spomenuti i prelepu pećinu Vrelo, jedinstvenu u Evropi, a koja nema ni jednu stepenicu. Za one koji bi da izbegnu pešačenje, ovde postoji i turistički voz. Treba naglasiti da je hotel Bitoraj jedan od 15 hotela u Hrvatskoj koji su licencirani adriabike znakom, i da poseduje oko 515 kilometara sopstvenih staza, a dok same Fužine imaju oko 1500 kilometara biciklističkih staza.

Što se tiče gostiju oko 85% su stranci i hotel Bitoraj posećuju gosti bukvalno sa svih strana sveta - Amerike, Australije, Evrope, iz Egipta, Saudijske Arabije, Japana, Kine, Koreje i Rusije. Veliki broj gostiju dolazi iz Srbije, a posebno iz Vojvodine. Kako je rekao vlasnik hotela Bitoraj, on je vojvođanski zet i posebno mu je drago da ugosti goste iz Vojvodine.

Ako vas put navede i budete prolazili ovim krajevima obavezno svratite u Fužine i hotel Bitoraj, gde će vas ugostiti u lepom ambijentu, na svega 30 kilometara od Rijeke i 40 od Opatije. I da rezimiramo za kraj - Prirodni ambijent, mnogo jezera u okolini, na nadmorskoj visini od oko 800 metara, mogućnost rent a bike i 1500 kilometara biciklističkih staza, šetnja nacionalnim parkom, mali wellness centar, te smeštaj i hrana u hotelu Bitoraj.

Hotel Bitoraj
Fužine
Hrvatska
www.bitoraj.hr





Etno naselje Kum – Sokolac

RUSTIKA PODNO ROMANIJE

U ponudi je raznovrstan jelovnik, počev od gotovih jela, a nude se i teleća ragu čorba, juneći gulaš, teleći ribić u kajmaku, lešo teletina, teletina ispod sača, kao i romanijska jagnjetina, te pastrmka pripremljena na razne načine

U istočnom delu Bosne i Hercegovine, na putu od Zvornika ka Sarajevu, pre ulaska u Sokolac nalazi se kompleks - Etno naselje Kum. U okviru kompleksa nalazi se i restoran Kum, a koji nudi najpoznatija jela romanijskog i podromanijskog podneblja. Restoran Kum je kapaciteta od 200 mesta i ima posebnu salu od 70 mesta, koja su pogodna za razne vrste proslava, kao i za organizaciju poslovnih sastanaka, prezentacija, seminara i sličnih dešavanja.

Kada je reč o Etno naselju Kum, u okviru njega se nalaze bungalovi u rustičnom stilu, sa sobama i apartmanima. Etno bungalovi su izgrađeni 2017. godine.

Na ovom mestu gostima se nudi romanijski doručak, romanijska pura sa kajmakom, romanijska cicvara, uštupci sa kajmakom, ali i sa džemom. Sjajna jela koja se nude za ručak i večeru, privlače veliki broj gostiju. U ponudi je raznovrstan jelovnik, od gotovih jela, a nude se teleća ragu čorba, juneći gulaš, teleći ribić u kajmaku, lešo teletina,

teletina ispod sača, kao i romanijska jagnjetina, te pastrmka pripremljena na razne načine. Sve ovo se poslužuje uz vrhunska vina, koja se nalaze u ponudi restorana Kum. Takođe, ovde se možete zasladiti uz tufahije, baklave, urmašice, palačinke i druge slastice. Uz vojvođanske tamburaše, a koji su ovde na stalnom repertoaru - ugođaj je upotpunjen.

Veliki broj turista posećuje Etno naselje Kum, organizovano u grupama, ali i pojedinačno. Ovde su redovni gosti iz Holandije, Mađarske, Slovenije, te iz zemalja u okruženju.

Naši domaćini ističu da je najlepší period za posetu Etno naselju Kum proleće, kada sve procveta i kada sva čula uživaju u šarolikosti boja, ali i svežeg planinskog vazduha.

Etno naselje Kum
Sokolac
Bosna i Hercegovina
www.konobakum.com



Chi  Chairs[®]
outdoor



kolekcija
PROLEĆE
LETO
2019



www.chigo.rs

CRNA GORA ZEMLJA VINA

DOBRO DOŠLI NA VINSKI PUT

Plantaze

Otkrijte najstariji podrum Platnaža u kome odležavaju specijalne serije vina.



STARI PODRUM

Obidite moćni vinograd Čemovsko polje, jedan od najboljih i najvećih u Evropi, površine 2.310 hektara sa 11.5 miliona čokota.



ČEMOVSKO POLJE

Degustirajte vina od autohtonih sorti u autentičnoj riznici dugoj 356 metara u kojoj odležava preko dva miliona litara vina.



ŠIPČANIK

Doživite harmoniju ukusa u jedinstvenom ambijentu na obali Skadarskog jezera.



RESTORAN JEZERO



Kontakt za zakazivanje poseta | + 382 20 444 125 | + 382 67 099 099 | visit@plantaze.com | www.plantaze.com