

NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM, UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU

April 2019.
Godina II
Broj 6

www.ugostiteljstvons.rs





MONERA
export - import



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 odgovo-
rni 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 KONAČNO SMO I TO DOČEKALI

Da bi se otklonile sve nedoumice o primeni
novog Pravilnika na terenu, prilikom
redovne ili vanredne kontrole ...

8 MISLITE DANAS, DA VAS NE BI BOLELA GLAVA SUTRA

Da bi ovo proverili treba napraviti ozbiljan
plan - upitnik, listu pitanja, zamišljene
situacije i kreirati lažne provokacije ...

10 JEDNA KNJIGA O KAFANAMA I JEDNA KAFANA

Ova knjiga se lako čita, može biti lep poklon
za drage ljude, a svaka kuća bi trebalo da
je ima u svojoj biblioteci ...

26 KADA JE SVE POČELO

Jedna od tih kafana, za koju većina istra-
živača prošlosti Novog Sada smatra da je
je prva, otvorena je 1. novembra 1749. ...

34 OVDE SE PROIZVODI PRAVO ENGLESKO PIVO

Pivara Princ trenutno u svom portfoliju
ima pet flaširanih favorita: Princip, Krunu,
London, Derbi i Kralja ...

INTERESANTAN BROJ



Evo ulazimo u april, sa prolećem stigli su nam, osim prvih lasta i prvih sunčanih dana, novi izazovi za nas ugostitelje - donet je novi Zakon o ugostiteljstvu, izmenjen je Pravilnik o protivpožarnoj zaštiti i očekuje nas usvajanje novog Zakona o intelektualnoj svojini. Sve su ovo veoma bitne izmene za nas, a koje smo godinama čekali, ali i vredno radili da bi zakoni i pravilnici bili donešeni. Sada sledi implementacija izmena pojedinih zakona i pravilnika. Sigurni smo da ovo neće ići brzo i jednostavno, no zakoni i pravilnici su prihvaćeni i to baš onako kako smo mi tražili. Pred nama su "domaći zadaci" koje moramo uspešno završiti.

Naš zadatak kao Udruženja ugostitelja Novog Sada je da vam pomognemo pri implementaciji,

a u skladu sa tim u svakom od narednih brojeva magazina NSugostitelj osvrnućemo se na jedan od ovih novih "domaćih zadataka". Uputićemo vas gde možete da se upoznate sa njima, a za sve detaljnije informacije Udruženje ugostitelja Novog Sada vam je na raspolaganju.

U broju koji je pred vama pisali smo o izmenama i dopunama zakona i pravilnika, ali smo se dotakli i mnogo drugih tema, a koje interesuju vlasnike ugostiteljskih objekata, ali i goste u ugostiteljskim objektima. U novom broju smo posetili desetak novosadskih ugostiteljskih objekata, bili smo na promociji jedne knjige o kafanama i jednog ugostiteljskog objekta, posetili smo jednu kraft pivaru, osvrnuli smo se na istoriju našeg grada i pisali o još mnogo interesantnih tema.

Dragan Stanojević, glavni i odgovorni urednik

Izmena Pravilnika o tehničkim normativima za zaštitu ugostiteljskih objekata od požara

KONAČNO SMO I TO DOČEKALI

Da bi se otklonile sve nedoumice o primeni novog Pravilnika na terenu, prilikom redovne ili vanredne kontrole ugostiteljskih objekata koje sprovode inspektori MUP-a, Sektora za vanredne situacije, potrebno je da organizujemo sastanak sa predstavnicima MUP-a, koji bi trebalo da nam daju dodatno tumačenje na šta treba da stavimo akcenat, odnosno kako će izgledati kontrole ugostiteljskih objekata na terenu po novim pravilima



U junu mesecu 2015. godine donet je Pravilnik o tehničkim normativima za zaštitu ugostiteljskih objekata od požara, koji je imao čitav niz nedoumica, protivurečnosti i odredbi koje veliki broj ugostitelja nije mogao da ispuni.

Celu 2016. godinu smo proveli pokušavajući da objasnimo nadležnima da Pravilnik koji je donet nije primenljiv. Zajedno sa firmama koje se bave protivpožarnom zaštitom, kao i naučnim institucijama, iznosili smo argumente zbog kojih pojedine tačke Pravilnika nije moguće sprovesti. 2017. godine stupamo u kontakt sa Privrednom komorom Srbije, odsekom za hotelijerstvo i ugostiteljstvo, i dobijamo njihovu pažnju za situaciju koja pritiska skoro sve ugostitelje. Inspeksijski organi su zahtevali doslednu primenu odredbi Pravilnika na terenu, što je dovodilo do zabrane rada ugostiteljskih objekata. Ovim Pravilnikom najviše su bili pogođeni novosadski ugostitelji, jer je lokalna samouprava radno vreme ugostiteljskih objekata uslovljavala ispunjavanjem odredbi ovog Pravilnika.

Mnogo vremena smo izgubili da objasnimo da to što se dešava u Novom Sadu očekuje ugostitelje u celoj Srbiji. Tek kada su protivpožarne inspekcije krenule u kontrolu ugostiteljskih objekata u ostalim delovima Srbije, Privredna komora Srbije je shvatila ozbiljnost onoga na šta smo im ukazivali. U oktobru 2017. godine krećemo zajedno sa ostalim udruženjima u Srbiji, kao i Privrednom komorom u ozbiljnije rešavanje problema i zajedno radimo na zahtevu za izmenom postojećeg Pravilnika. Naš rad na izmeni ovog Pravilnika je imao tri kruga primedbi i usaglašavanja sa stručnim

službama MUP-a, Sektora za vanredne situacije, da bi konačno sedmog avgusta 2018. godine napravili konačan predlog inoviranog Pravilnika u koji je implementirano dosta naših zahteva, a neke od problematičnih odredbi su i brisane. Tekst novousvojenog Pravilnika koji je stupio na snagu 20. marta 2019. godine je objavljen u Službenom glasniku je identičan skoro 100 odsto sa predlogom Pravilnika iz avgusta 2018. godine, a koji smo mi, kao Udruženje ugostitelja Novog Sada u potpunosti podržali.

Službeni glasnik RS 20/2019 postavljen je na sajtu Udruženja ugostitelja Novog Sada (www.ugostiteljstvons.rs), gde možete proučiti odredbe novog Pravilnika.

Dakle, možemo biti zadovoljni sa onim što smo postigli za sada. Da bi se otklonile sve nedoumice o primeni novog Pravilnika na terenu, prilikom redovne ili vanredne kontrole ugostiteljskih objekata koje sprovode inspektori MUP-a, Sektora za vanredne situacije, potrebno je da organizujemo sastanak sa predstavnicima MUP-a, koji bi trebalo da nam daju dodatno tumačenje na šta treba da stavimo akcenat, odnosno kako će izgledati kontrole ugostiteljskih objekata na terenu po novim pravilima.

Na Skupštini Udruženja ugostitelja Novog Sada, koja je zakazana za 25. april ove godine, iznećemo poboljšanja koje je ovaj izmenjeni Pravilnik doneo u odnosu na prethodni. Ljudi iz struke, odnosno projektanti iz firmi koje se bave zaštitom od požara će nam na navedenoj Skupštini dati svoj sud i tumačenje Pravilnika i uputiti nas šta je sve potrebno uraditi da bi smo mogli da poslujemo po zakonu.

Tekst priredili Aleksandar Cimbal i Dragan Stanojević

Kako smanjiti greške u odabiru radnika

MISLITE DANAS, DA VAS NE BI BOLELA GLAVA SUTRA



Da bi ovo proverili treba napraviti ozbiljan plan - upitnik, listu pitanja, zamišljene situacije i kreirati lažne provokacije da se proveri koliko je kandidat sposoban da kontroliše emocije

Pre svega, kao i u svemu u životu, važno je da znamo šta tražimo. Često poslodavci misle da znaju, pa u situaciji kada treba da se odluče naprave propuste jer su ostali fascinirani nekom izjavom, dopala im se biografija zaposlenog ili se jave simpatije u komunikaciji. Nakon sedam dana se češkaju po glavi, a već sledeći mesec se postavlja novi oglas. Zvuči li vam poznato?

Napravite profil idealnog zaposlenog po pozicijama. Na primer kada tražite konobara treba da stavite na papir koje su to lične osobine, znanja i druge karakteristike koje treba da ima konobar kojeg bi vi voleli u timu. Praktično to izgleda ovako:

Voleli bi

Voleli bi da ima prijatnu spoljašnjost, da vodi računa o ličnoj higijeni i higijeni odeće (to ćete proveriti tako što ćete u ličnom kontaktu uvideti da li je kandidat došao sa dugim plastičnim noktima na intervju, neobrijan, neadekvatno obučen, neispeglan i slično). Voleli bi da ima dobre komunikacione veštine, da jasno izražava ideje i namere,

lako komunicira sa kolegama i nadređenim, da je pristojan, ljubazan i jasan u odnosu sa gostima i da li dobro reaguje na kritike usmerene ka unapređenju rada. To možete proveriti kroz razgovor i namernom provokacijom. Voleli biste da je timski igrač. Pitajte ga o prošlim iskustvima, da li se slagao sa ostalim članovima tima, pomagao kolegama i koliko je kooperativan u radu? Neka Vam demonstrira situaciju u kojoj je to i pokazao. Voleli bi da ima adekvatan odnos prema radnom mestu, da dolazi na vreme i ostaje dok se svi zadaci ne završe, da nema izostanaka, da redovno dolazi na interne treninge i slično. Voleli bi da poznaje posao, da se pridržava vaših standarda rada, da poznaje ponudu i da je samopouzdan u radu sa gostima. Voleli bi da je odgovoran, da ne pravi greške, da se adekvatno ponaša kada do njih dođe, da bude aktivni učesnik na sastancima, da vodi računa o imovini restorana, da se ophodi domaćinski u radu, da se trudi da bude efikasan u radu. Voleli bi da ima adekvatan odnos prema nadređenima, odnosno da ima dobru komunikaciju sa upravom, da pokazuje poštovanje prema nadređenima i da

izvršava zadate zadatke. Voleli bi da ima adekvatan odnos prema gostima, odnosno da se trudi da prevaziđe očekivanja gosta, da je ljubazan u ophođenju sa njima, da efikasno odgovara na prigovore i slično. Voleli bi da je spreman za učenje i unapređenje u radu, da se trudi da savlada novine u poslovanju, da brzo napreduje u sticanju znanja i da je redovan na treninzima. Voleli bi da ima i prodajne veštine i da se trudi da poveća promet u restoranu.

Da bi ovo proverili treba napraviti ozbiljan plan - upitnik, listu pitanja, zamišljene situacije i kreirati lažne provokacije da se proverí koliko je kandidat sposoban da kontroliše emocije.

Šta pitati

Neka od pitanja koja možete postaviti na razgovoru za posao koja Vam mogu dosta reći o samom kandidatu su:

- Šta biste uradili kada bi gost rekao da mu smeta buka ili da nije zadovoljan sa kvalitetom jela? Kako

bi se vama dopala ideja da svake druge nedelje ostajete duže na poslu da bi uvežbavali tehnike rada i proveravali znanje ponude? Koje vam je omiljeno vino? Opišite svoje poslednje obedovanje u restoranu. Šta vam se dopalo, a šta nije? Kako bi ponudili gostu desert posle jela? Zašto ste prestali raditi u prethodnom restoranu? Šta vam se dopadalo na tom radnom mestu, a šta nije? Koju ste poslednju stručnu knjigu pročitali? Šta poštujete kod svojih nadređenih? Sa kakvim kolegama volite da saradujete? Opišite mi poslednju situaciju u kojoj je gost imao pritužbu - Kako ste to rešili? Da li volite svoj posao? Gde se vidite za 10 godina? Opišite mi vaše najlepše iskustvo u restoranu (kao gost, pa potom kao konobar)? Koliko vam je posao važan u životu? Koji je vaš hobi? Da niste konobar šta biste radili? Koji vam je omiljeni film i zašto?

Garancija da nećete napraviti grešku u odabiru ne postoji, međutim sprovođenje navedenih aktivnosti tu mogućnost u značajnoj meri smanjuje.

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



Dve promocije u jednom danu

JEDNA KNJIGA O KAFANAMA I JEDNA KAFANA

Ova knjiga se lako čita, može biti lep poklon za drage ljude, a svaka kuća bi trebalo da je ima u svojoj biblioteci. Svaki novosađanin treba da je pročita, jer će saznati puno novih i zanimljivih stvari o svom gradu

Prvog dana aprila meseca održana je promocija nove knjige novosadskog hroničara i publiciste Zorana Kneževa. Naziv knjige u velikoj meri govori i o njenoj osnovnoj temi: Novi Sad – kafanologija i prostitucija.

Mesto održavanja nije slučajno izabrano, naprotiv, namerno se ovaj događaj smestio u novi objekat kulnog novosadskog ugostiteljskog brenda Makijato – nedavno otvorenu Makijato kuću. Kako je nova knjiga Zorana Kneževa značajna za Novi Sad, tako je i ovaj objekat u kom je Makijato kuća počela sa radom, značajan za naš grad, jer predstavlja spomenik kulture i kao takav je zaštićen. U intimnoj atmosferi restorana prisutnima se ispred Udruženja ugostitelja najpre obratio Dragan Stanojević, koji je u nekoliko rečenica predstavio događaj, izrazivši pri tom želju i nastojanje Udruženja da i ubuduće podrži, koordinira i pomaže u realizaciji sličnih kulturnih manifestacija u novosadskim ugostiteljskim objektima.

Zatim je u ime kafe-restorana-hotela Makijato kuća, goste pozdravio Aleksandar Đurković - Drakac, menadžer objekta. Predstavio je učesnike i govornike na ovoj promociji – Sinišu Jokića, direktora Zavoda za zaštitu spomenika kulture grada Novog Sada, Miodraga Mišu Blizanca, nastavnika istorije i kako on sam to voli da kaže, tamburaša i autora knjige, Zorana Kneževa.

Siniša Jokić je prvo iz stručnog ugla objasnio zašto je ovo mesto važno za naš grad i zašto je spomenik kulture – u ovoj kući je živio poznati novosadski advokat Ignjat Pavlas. Ona je pored te činjenice promovisana u spomenik kulture i zbog posebne arhitektonske vrednosti njenog enterijera, kao i zbog činjenice da su se na ovom mestu prilikom okupljanja novosadske inteligencije tog doba, donosile veoma značajne istorijske odluke. Nakon toga, Siniša je na interesantan način i veoma nadahnuto predstavio knjigu Novi Sad – kafanologija i prostitucija. Kao što i naslov kazuje,

autor predstavlja kafanu kao veoma važnu instituciju i njen razvoj od postanka Novog Sada, pa sve do današnjih dana. Kroz zanimljive priče i na jedan interesantan način Zoran priča o novosadskim kafanama, kafedžijama, kafanskim anegdotama. Kafana je u ovoj knjizi predstavljena kao mesto gde sve počinje i sve se završava – i rođenje, pa i smrt se obeležavaju u kafani.

U drugom delu knjige Zoran govori o jednom intrigantnom društvenom fenomenu – prostituciji. Prostitucija je prosto povezana sa kafanama, a o ovom najstarijem zanatu i njegovim pojavnim oblicima kroz istoriju Novog Sada se malo ili uopšte ne piše. U ovoj knjizi se o tome piše – hronološki tačno, hrabro, opominjuće.

Miodrag Miša Bliznac je svojim muzičkim tačkama ulepšao atmosferu ovog događaja, a takođe je iz svog ugla dočarao ovu knjigu. Možda najlepše što je rekao je da deca u školi u kojoj predaje, o istoriji Novog Sada radije uče iz ove knjige, nego iz školskih udžbenika. Takođe, navodi koliko je za naš grad važno da imamo jednu ovakvu knjigu, koja će kao veoma važno štivo ostati generacijama koje dolaze.

Na kraju svima se obratio i autor Zoran Knežev, koji je između ostalog rekao da je njegova želja bila da na jedan razumljiv i pitak način čitaocima predstavi onu stranu istorije našeg grada o kojoj zvanična istorija ne govori. On se sa puno energije i entuzijazma posvećuje istraživanju događaja, iz svih lako dostupnih, kao i onih manje dostupnih istorijskih izvora i spisa.

Ova knjiga se lako čita, može biti lep poklon za drage ljude, a svaka kuća bi trebalo da je ima u svojoj biblioteci. Svaki novosađanin treba da je pročita, jer će saznati puno novih i zanimljivih stvari o svom gradu.

Zoran ima još puno načetih tema, ideja za naredne knjige, ali o tome drugi put, kada bude organizovana neka nova promocija.





RESTORAN BATA PEŽO



U elitnom naselju Kamenjar, na samoj obali Dunava nalazi se restoran Bata Pežo. Restoran sa tradicijom koga rado posećuju pravi hedonisti i boemi.

Ponuda i kvalitet hrane je na vrhunskom nivou. Kuvari od najkvalitetnijih namirnica za vas pripremaju riblje, kao i sve vrste mesnih specijaliteta.

Kapacitet sala je 200 mesta koje su pogodne za razne zabave, svadbe, rođendane i poslovne susrete. U letnjim danima terasa sa najlepšim pogledom može da ugosti do 70 gostiju.

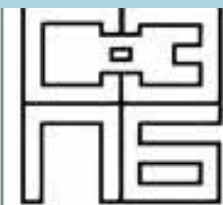
Restoran Bata Pežo
Kamenjar 5
Novi Sad
www.restoranbatapezo.rs

RESTORAN FISH & ZELENIS



A ko ste ljubitelj mediteranske kuhinje, domaćeg vina i opuštene atmosfere, samo napred – ovo je pravo mesto za vas. Jelovnik ovog restorana je autentičan, zasnovan na mediteranskom načinu pripreme hrane, na svežoj ribi, plodovima mora, organskom povrću, domaćim testeninama, grčkim i dalmatinskim predjelima, salatama, maslinovom ulju i mediteranskim začinima. Odličan je za vegetarijance, ljude koji poste i jedu niskokaloričnu hranu, ali dopada se i pravim gurmanima. Sa hranom restorana Fish & Zeleniš odlično se slažu domaća vina i rakije iz čuvenih fruškogorskih podruma i manastira, a za kraj uvek predlažu bermet ili kalvados uz odličan espreso i panakotu.

Restoran Fish & Zeleniš
Skerlićeva 2
Novi Sad
www.fishizelenis.com



СПОМЕН-ЗБИРКА ПАВЛА БЕЉАНСКОГ

SPOMEN-ZBIRKA PAVLA BELJANSKOG

Trg galerija 2, Novi Sad

Tel: +381 21 472 99 66

PROGRAM ZA APRIL 2019. GODINE

Predavanje

JEDANAEST PORUKA BAROKA VIOLINISTIMA XXI VEKA - Internacionalni susreti violinista

Petak, 5. april 2019, 16 h, Predavač: dr Lana Pavlović Aleksić, kulturolog, **Organizacija:** „Muzički Atelje“ – Novi Sad, Ulaz je slobodan.

Otvaranje izložbe

PRIČA O DVOJE UMETNIKA: LJUBICA SOKIĆ I BOGDAN ŠUPUT

Četvrtak, 11. april 2019, 19 h, Trajanje: 11. april – 2. jun 2019. godine, **Autor izložbe:** Marta Đarmati, kustos

PROGRAM TOKOM APRILA

Subota, 13. april, 13–14.30 h: Dečja radionica Sremski Karlovci kao inspiracija

Četvrtak, 18. april, 19 h: Crtanje u prostoru – U ateljeu Ljubice Cuce Sokić, Saradnja: Škola za dizajn „Bogdan Šuput“, Novi Sad

Četvrtak, 25. april, 19 h: Autorsko predavanje Priča o Bogdanu Šuputu





RESTORAN KOD BRKE



Restoran je veliki, ima 170 sedećih mesta i baštu. Kada je reč o hrani, Kod Brke se meso tretira u BBQ smokeru, dok su paste nedehidrirane i prave se ručno svaki dan.

Restoran bar Kod Brke je poznat po velikoj paleti etiketa lokalnih vinarija i domaćem kraft pivu. Tu je još, već poznata džin & tonik karta, koktel karta na kojoj se uglavnom nalaze svetski klasici, veliki broj viskija i rumova, a koji se uparaju sa hranom.

Restoran Bar Kod Brke
Futoški put 93b
Novi Sad
www.kodbrke.rs

RESTORAN LE PIAF



Na najlepšem mestu u Novom Sadu, smestila se oaza prefinjenosti, senzualnosti i stručnosti sa upečatljivim valerizovanim menijem i enterijerom okarakterisovanim metropolom u stilu NY boha, nikoga nije ostavila ravnodušnim. Kapacitet od 45 mesta postao intelektualno gnezdo u kojem uživaju sva čula. Sofisticiran meni u kombinaciji sa lepotom dizajnerskog enterijera daje samo još jednu notu za uživanje gostima. Restoran Le Piaf prezentuje specijalitete mediteranske i internacionalne kuhinje koje za vas spremaju vrsni majstori kulinarstva, uvek od sveže izabranih namirnica.

Restoran Le Piaf
Trg Nežnanog Junaka 2
Novi Sad
www.lepiaf.rs



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 APRIL 2019. GODINE

Ponedjeljak, 1. april, 12 sati, Dunavska 35 - Otvaranje izložbe - 20 GODINA OD BOMBARDOVANJA SR JUGOSLAVIJE, Autor: **Dr Predrag Bajić**, viši kustos istoričar

Sreda, 3. april, 13 sati, Dunavska 35 - Radionica za srednjoškolce - **VELIKA NARODNA SKUPŠTINA TAJNA SLOBODE JE HRABROST**

Utorak, 16. april, 10 sati i 12 sati, Dunavska 35 - Radionica za građanstvo - **MAKRAME**

Sreda, 17. april, 10 sati, Dunavska 35 - Radionice za osobe sa invaliditetom - **MAKRAME**

Sreda, 17. april, 12 sati, Dunavska 35 - Radionica za građanstvo - **MAKRAME**

Četvrtak, 18. april, 14 sati i 16 sati, Dunavska 35 - Radionice za penzionere - **MAKRAME**

Petak, 19. april, 10 sati, Dunavska 35 - Radionice za decu - **MAKRAME**

Petak, 19. april, 12 sati, Dunavska 35 - Radionice za građanstvo - **MAKRAME**

Sreda, 10. april, 13 sati, Dunavska 35 - Promocija knjige - **KULTURNA ISTORIJA VRBASA U OGLEDALU ZAVIČAJNE ŠTAMPE 1872 – 1944**. Autorka: **Marija Orbović**

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 PROJEKAT 72



Projekat 72 je nesvakidašnji restoran smešten u veoma posebnom ambijentu. Jedinствен enterijer, mnoštvo detalja, osmišljenih sa puno mašte i strasti, potpisuju poznati novosadski umetnici. Uparena sa velikim izborom srpskih vina, tradicionalna, zaboravljena jela oživljena na kreativan način u saradnji sa malim, lokalnim proizvođačima organske hrane daju nezaboravno gastronomsko iskustvo. Project 72 nije restoran u koji se dolazi slučajno, već mesto susreta, jednako omiljeno među lokalcima, kuvarima, muzičarima, glumcima, slikarima i svima koji posete Novi Sad u potrazi za autentičnim i drugačijim.

Restoran Projekat 72
Kosovska 15 a
Novi Sad
www.wineanddeli.rs

RESTORAN CUBO



Restoran Cubo je moderno uređen restoran na veoma atraktivnoj lokaciji sa prelepom baštom obgrljenom raskošnim krošnjama visokih stabala. U prijatnom ambijentu ovog ekskluzivnog restorana možete uživati u jedinstvenim mirisima i ukusima specijaliteta pripremljenih od strane vrhunskih kuvara.

Restoran Cubo
Strumička 16
Novi Sad
www.cubonovisad.rs

ДРАМА

Сцена 

ПОНЕДЕЉАК 1.	ГОСПОЂА МИНИСТАРКА комедија, Б. Нушић (78. пут) НЕКА ДОЂЕ НЕКО (Последња ноћ Милене Павловић Барили) према тексту Мирослава Беловића, монодрама у извођењу Јелене Срећков Режија: Нинослав Шћепановић; Удружење „Од маске до личности“, Нови Сад	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 20.30
УТОРАК 2.	ЖЕНИДБА комедија Н. В. Гогољ (9. пут) БИЛБОРД М. Вукадиновић (14. пут)	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 21.00
СРЕДА 3.	ЛАЖА И ПАРАЛАЖА весело њозорје, Ј. С. Поповић (15. пут) НАЈУСАМЉЕНИЈИ КИТ НА СВЕТУ Т. Грумић (4. пут)	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 20.30
ЧЕТВРТАК 4.	ЗДРАВ(о) ЖИВОТ(е)! / HIGH LIFE драматична комедија, Л. Мекдугал (62. пут) В	Камерна 21.30
СУБОТА 6.	ВИОЛИНИСТА НА КРОВУ Џ. Стејн – Џ. Бок (42. пут) ТРИ ЛИЦА САМОЋЕ Ж. Јовановић (19. пут) В	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 20.30
ПОНЕДЕЉАК 8.	ВИОЛИНИСТА НА КРОВУ Џ. Стејн – Џ. Бок (43. пут) ХЕПИ ЕНД (пројекат Егзодус) Б. Кнежевић (6. пут) В	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 20.30
УТОРАК 9.	ОРКАНСКИ ВИСОВИ <i>по мотивима романа Емили Бронџе</i> , Стела Мишковић Режија: Дора Руждјак Подолски Барски летопис и Краљевско позориште Зетски дом СМРДЉИВА БАЈКА М. Момчиловић (9. пут)	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 21.30
СРЕДА 10.	НА ДРИНИ ЋУПРИЈА <i>по мотивима дела Иве Андрића</i> (57. пут)	„Пера Добриновић“ 19.30
ЧЕТВРТАК 11.	ЂЕЛАВА ПЕВАЧИЦА комедија, Е. Јонеско (39. пут) KISS комични акустични мјузикл Отворени круг Нови Сад	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 20.30
ПЕТАК 12.	ВЕШТИЦЕ ИЗ САЛЕМА А. Милер (14. пут)	„Пера Добриновић“ 19.30
СУБОТА 13.	РОДОЉУПЦИ комедија, Ј. С. Поповић (12. пут) ОТПОР Л. Мекдугал (20. пут) В	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 20.30
УТОРАК 16.	ДОПЛЕР Е. Лу (11. пут) ОНА Ауторке: М. Кнежевић, М. Цоцић и Ј. Ђулвезан Режија и концепт: Миа Кнежевић Академија уметности Нови Сад и НП „Тоша Јовановић“ Зрењанин	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 21.00
СРЕДА 17.	ЖЕНИДБА НА ЧАРДАКУ <i>по делу „Женидба и удагба“ Ј. С. Појовића</i> Новосадски Нови Театар и Тамбурашки оркестар „Романса“ ПРЕСРЕЋНИ ЉУДИ Режија и концепт: П. Штрбац (63. пут) В	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 21.30
ЧЕТВРТАК 18.	КАД БИ СОМБОР БИО ХОЛИВУД НП Сомбор <i>инспирирано драмом Радослава Злајтана Дорића</i> Ауторски пројекат Кокана Младеновића АЈ, КАРМЕЛА Хосе Санџис Синистера премијера у СНП-у Режија: Душан Петровић „Упалимо рефлекторе“ Нови Сад	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 21.00
ПЕТАК 19.	АУТОБИОГРАФИЈА Б. Нушић (43. пут) В	Камерна 21.30
СУБОТА 20.	АНТИГОНА 1918. <i>по мотивима Софоклове драме</i> М. Тодоровић (10. пут)	„Пера Добриновић“ 19.30
ПОНЕДЕЉАК 22.	ТАРТИФ (Комично у класичном) И. В. Торбица (6. пут) <i>по мотивима оригиналне Молијерове драме</i> АЈ, КАРМЕЛА Хосе Санџис Синистера „Упалимо рефлекторе“ Нови Сад	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 20.30
УТОРАК 23.	ЏАНДРЉИВ МУЖ комедија, Ј. С. Поповић (152. пут) ИЛУСТРОВАНА ЕНЦИКЛОПЕДИЈА НЕСТАЈАЊА Б. Кнежевић (13. пут) В	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 20.30
СРЕДА 24.	ЧАС АНАТОМИЈЕ <i>по мотивима дела Д. Киша</i> А. Урбан (21. пут) В НАЈУСАМЉЕНИЈИ КИТ НА СВЕТУ Т. Грумић (5. пут)	„Пера Добриновић“ 19.30 Камерна 21.30

ЧЕТВРТАК 25.

АНИКА И ЊЕНА ВРЕМЕНА А. Ђорђевић (33. пут) „Пера Добриновић“ 19.30
ПОЖАР. ЛАУНЦ / КОНТРАСТ или **ТАМО ГДЕ СМО ОСТАЛИ** (26. пут) **B** Камерна 21.30
 М. Кнежевић и М. Миљковић

УТОРАК 30.

КАБУЛ / КОД КУЋЕ Тони Кушнер Режија: Жељко Ђукић Камерна 21.30
интерактивна драма у извођењу Душанке Стојановић Глид

ОПЕРА

Сцена 

УТОРАК 2.

Концерт „ДИСКО ОПЕРА“ Novosadski Big Band и Оркестар Опере СНП-а „Јован Ђорђевић“ 19.00

УТОРАК 9.

СВЕЧАНО ОТВАРАЊЕ НОМУСА
САРДАНАПАЛО Франц Лист *концертна премијера опере* „Јован Ђорђевић“ 20.00
 Диригент: Ђанлука Марчано; Оркестар и женски Хор Опере СНП-а

ПОНЕДЕЉАК 15.

ЧАРОБНА ФРУЛА опера за најмлађе, В. А. Моцарт (35. и 36. пут) „Јован Ђорђевић“ 12.00
 14.00

СРЕДА 24.

МАДАМ БАТЕРФЛАЈ опера, Ђ. Пучини (43. пут) **B** „Јован Ђорђевић“ 19.00

УТОРАК 30.

МАДАМ БАТЕРФЛАЈ опера, Ђ. Пучини (44. пут) **B** „Јован Ђорђевић“ 19.00

БАЛЕТ

Сцена 

ЧЕТВРТАК 4.

ДОН КИХОТ комични балет, Л. Минкус (38. пут) **B** „Јован Ђорђевић“ 19.00

СРЕДА 17.

ДАМА С КАМЕЛИЈАМА балет, Ђ. Верди (29. пут) **B** „Јован Ђорђевић“ 19.00

ЧЕТВРТАК 25.

ПОВОДОМ СВЕТСКОГ ДАНА ИГРЕ
ВРАГОЛАНКА комични балет Л. Ј. Ф. Херолд (4. пут) **B** „Јован Ђорђевић“ 19.00

У СНП-у...

Сцена 

ПОНЕДЕЉАК 1.

ВАСИЛ–БИСЕРА–ГАБИ–МАТИЈА концерт „Јован Ђорђевић“ 20.00

СУБОТА 6.

ПРИЧА СЕ ПО ГРАДУ Текст и режија: Сташа Копривица „Јован Ђорђевић“ 20.00

ПЕТАК 12.

16. Београдски фестивал игре **ДРЕЗДЕН ФРАНКФУРТ** компанија игре „Јован Ђорђевић“ 20.00

НЕДЕЉА 14.

ЦРВЕНА ЈАБУКА концерт „Јован Ђорђевић“ 20.00

ПОНЕДЕЉАК 15.

ШЕЋЕР ЈЕ СИТАН, ОСИМ КАД ЈЕ КОЦКА Аутор и режија: Никола Пејаковић „Јован Ђорђевић“ 20.30

ЧЕТВРТАК 18.

ПЕТАР ПАН ЏУНИОР Дизнијев мјузикл Coolist фондација „Јован Ђорђевић“ 19.00

ПЕТАК 19.

ВЛАДО ГЕОРГИЈЕВ концерт „БОЕМСКИ“ „Јован Ђорђевић“ 20.00
ТРЕЋЕ СТАЊЕ stand up show Срђана Динчића „Пера Добриновић“ 19.30

СУБОТА 20.

ВЛАДО ГЕОРГИЈЕВ концерт „БОЕМСКИ“ „Јован Ђорђевић“ 20.00

НЕДЕЉА 21.

СВЕТЛОСТ СРЕДИШТА – СВАРОМФАЛ „Пера Добриновић“ 20.00
 АРС – интегрална импровизација; Фондација Владимир Лабат Ровњев

ПОНЕДЕЉАК 22.

ШТА МЕ СНАЂЕ монодрама у извођењу Анђелке Прпић „Јован Ђорђевић“ 20.00

B Представе за које важе ваучери за студенте у академској 2018/2019.



RESTORAN TRI PETICE

Na adresi dobro poznatoj svim gurmanima koji se zadese u Novom Sadu, sada živi, radi i za vas kuva restoran Tri Petice. U dugo osmišljanom ambijentu, gde je jednaka pažnja posvećena i najmanjem detalju, priređuju vam užitek koji se ne zaboravlja.

Serviraju ovde ukuse koji u sebi nose šarm Francuske, egzotiku Azije, drčnost Srbije, ali tu nije kraj njihovog gastro putovanja. Specifičnu ponudu jela prati i ekskluzivna selekcija internacionalnih pića za potpun i neponovljiv doživljaj.

Restoran Tri petice
Žitni trg 5
Novi Sad
www.tripetice.rs



ŠPAJZ SALAŠA 137

Špajz Salaša 137 je ogranak Salaša 137 u Novom Sadu. I zaista je špajz Salaša u pravom smislu te reči. Ponuda je jedinstvena u Novom Sadu a verovatno i mnogo šire. Sve je izuzetno uobličeno, kvalitetno, posebno. Teško je odvojiti bilo šta iz ponude naročito dobro napravljenih pića, hrane ili suvenira. Jednako je Špajz originalan i nesvakidašnji kao i matično mesto. Prostor je posebno uređen, topao, sa "mirisom" doma, bliskosti i ljubavi. Osoblje je divno, ljubazno, spontano, sveprisutno a u isto vreme diskretno i odmereno!

Špajz Salaša 137
Trg Republike 18
Novi Sad
spajzsalasa137.business.site





MODENA



Vrhunska usluga pri posluživanju i pripremanju pića i jela, strana muzika, dovoljno glasna da zapevušite u društvu, ali i odlična pozadina za ozbiljne razgovore, čini ovaj kafe bar savršenim izborom za bilo koji dnevni događaj u vašem životu. Sa željom da svaki gost oseti pripadnost, kafe-klub Modena je renoviran i prilagođen potrebama urbanih ljudi. Prateći svetske trendove, Modena je idealna za prvu jutarnju kafu, ali i za večernji zalogaj. Specijaliteti italijanske kuhinje, kao i najraznovrsnije salate i sendviči, koji prate bogat izbor žestokih pića, vina, koktela i sokova, zaslađiće vaša nepca.

Modena
Trg Slobode 4
Novi Sad
www.modena-caffe.rs

BRATIS PUB



Bratis Pub predstavlja spoj komfora, toplog ambijenta i reputacije koju nude novosađanima već devet godina. U Bratis-u možete uživati u velikom izboru točenih piva, kao i u ozbiljnoj ponudi vina sa Fruške gore. Unikatan i nadasve opušten ambijent, čiji enterijer krasi mnogobrojni detalji, čine da se gosti Bratis Pub-a osećaju ugodno i prijatno.

Bratis Pub
Ive Andrića 7
Novi Sad

Predstava o Lazaru Dunderskom u Galeriji Matice srpske

NAJMOĆNIJI SRBIN AUSTROUGARSKE CAREVINE

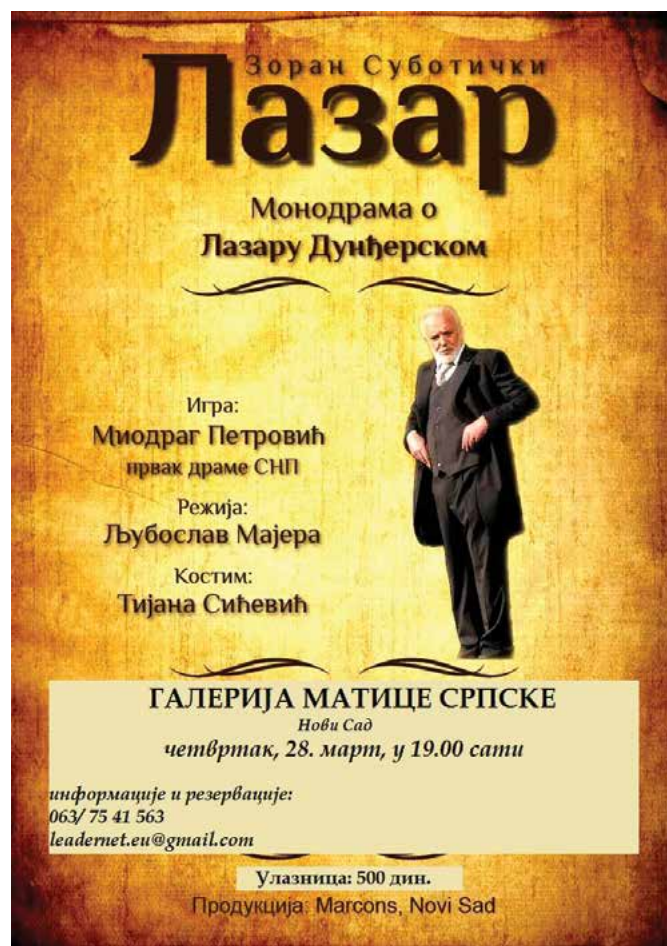
Monodrama osvetljava životnu i poslovnu filozofiju Lazara Dunderskog, najtragičnije momente njegovog života, govori o odnosu Lazara Dunderskog prema vodećim srpskim političarima, o odnosu prema Srbima i drugim narodima koji žive u ovoj ravnici

U Galeriji Matice srpske, u četvrtak 28. Marta, sa početkom u 19.00 sati održala se predstava/monodrama o Lazaru Dunderskom, najbogatijem i najmoćnijem Srbinu Austroугарске carevine.

Nakon predstave „Od raja do beznjenice“ koja govori o neprolaznoj ljubavi Laze Kostića i Lenke Dunderski, a koja se igrala više od 15 puta u samoj Galeriji Matice srpske, publika je imala priliku da u istom ambijentu pogleda novo dramsko delo, od istog autora, posvećeno ovoj porodici, odnosno najvećem dobrotvoru Matice srpske i ne samo Matice – Lazaru Dunderskom.

Monodrama osvetljava životnu i poslovnu filozofiju Lazara Dunderskog, najtragičnije momente njegovog života, poput smrti svoje voljene kćeri Lenke, govori o odnosu Lazara Dunderskog prema vodećim srpskim političarima, kao što je Svetozar Miletić, o odnosu prema Srbima i drugim narodima koji žive u ovoj ravnici.

U ulozi Lazara Dunderskog je Miodrag Petrović, prvak drame Srpskog narodnog pozorišta, a režiju i scenografiju radio je Ljuboslav Majera. Tekst drame potpisuje Zoran Subotički.





SALA ZA VENČANJE DVA GALEBA



Restoran se može pohvaliti činjenicom da godišnje ugosti više hiljada ljudi. Objekat je izgrađen po najvišim standardima. Eksterijer karakteriše moderan dizajn pravih i svedenih linija, dok enterijer predstavlja savršen sklad moderne i klasične arhitekture. Restoran za svadbe Dva Galeba raspolaže kapacitetom do 200 mesta, sa mogućnošću prilagođavanja prostora za manje svadbe. Tehnička opremljenost u skladu je sa najvišim evropskim standardima. Sala za venčanja Dva Galeba raspolaže sistemima klimatizacije, ventilacije i grejanja, koji garantuju prijatnu atmosferu, potpuni ugođaj i mogućnost organizovanja svečanosti tokom cele godine.

Dva Galeba
Primorska 50
Novi Sad
www.dvagaleba.com

RESTORAN JULIET



Restoran Juliet se nalazi na novoj Detelinari u Novom Sadu. Specijaliteti spravljani u ovom restoranu i veliki izbor jedinstvenih koktela, prvoklasnih stranih pića, prefinjenih i kvalitetnih vina su samo jedan od razloga da posetite Juliet. Ljubazno osoblje će Vam pružiti prijatan boravak, a ambijent restorana toplinu i udobnost. Odvojite vreme za posetu i uživajte u čarima Italije, ukusima evropske kuhinje i vinima sa naših prostora. Dozvolite da sva vaša čula uživaju uz najbolju kafu, lagani doručak, porodični ručak, ili opuštajuću večeru.

Restoran Juliet
Veselina Maslaše 32
Novi Sad
www.restoranjuliet.rs



VODEĆI HIP-HOPERI NA EXITU

Svake godine, početkom jula, Novi Sad postaje epicentar evropskog provoda – desetine hiljada gostiju prođe Novim Sadom i Petrovaradinskom tvrđavom, dok neka od najtraženijih imena svetske muzičke scene osvoje udarne bine EXIT festivala. I ove godine, od 4. do 7. jula, posećioce čeka impresivan spisak zvezdanih izvođača, a poslednji u nizu jesu preko 70 hip-hop izvođača! Sa dovoljno imena da se proglasi svojevrsni hip-hop festival u okviru samog Exita, urbanu postavu predvođiće vodeći britanski MC, aktivista i reper Skepta, r'n'b i rap zvezda u usponu IAMDDB, kao i tvorac jednog od najvećih hip-hop hitova decenije „Panda“, Desiigner! Pored njih, multižanrovski EXIT na Addiko Fusion bini ugostiće balkansku rap kraljicu Sajsi MC i neponovljivi trio Bad Copy, a od ove godine imaće i Cockta Beats binu posvećenu samo hip-hopu, kao jednom od vodećih žanrova trenutno, a koja će predstaviti miljenike regiona i lokalne scene, poput Vojka V, Kreše Bengalke, Kranšvestera, Bekfleša, Black Serbs, kolektiva Vatra, FAM i Cake Boys!

Skepta se danas smatra jednim od najzaslužnijih za popularizaciju londonskog rap zvuka u Americi, poznatijem kao „grime“, što je i potvrdio megahitom „Praise the Lord“. Među njegove fanove redom su se upisale brojne javne ličnosti poput legendarnog pevača Rolling Stonesa, Micka Jag-

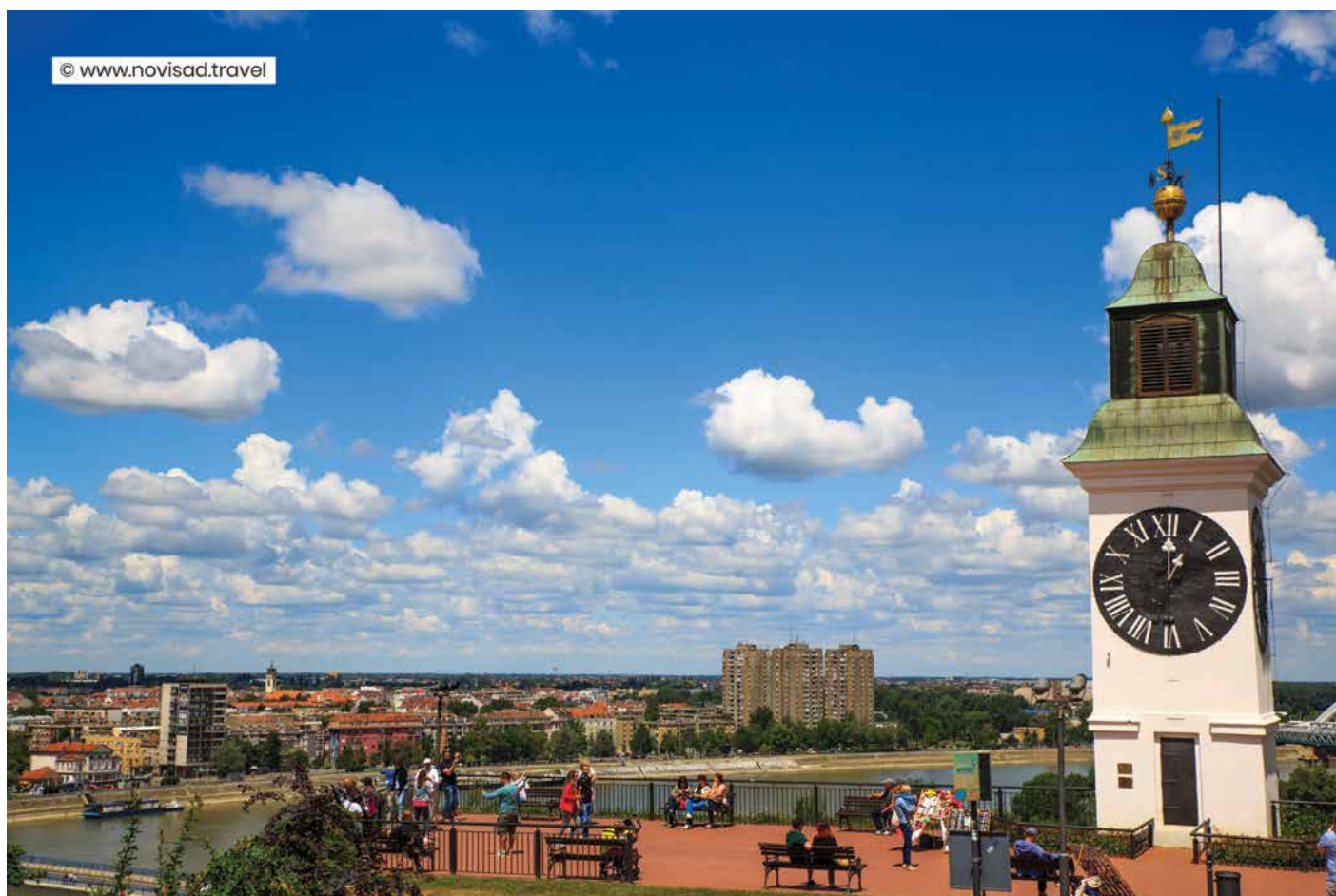
gera, obožavanog repera Drejka, ali i supermodela Naomi Campbell sa kojom je Skepta jedno vreme bio u vezi! Njegova sunarodnica IAMDDB, čiji pseudonim znači I Am Diana Debrito, sebe naziva „detetom trap i jazz muzike“, a prepoznali su je i BBC servis, koji ju je prošle godine svrstao među mlade nade muzičke scene, i Forbes magazin, koji ju je svrstao među najuticajnije mlade Evropljane i Evropljanke! Hip-hop provod na glavnoj bini EXIT festivala upriličiće i uživo besprekorni Desiigner, kojeg je na početku karijere primetio veliki Kanye West, koji ga je i potpisao za svoju izdavačku kuću. Desiigner će, pored nagrađivanog hita „Panda“, na tvrđavu doneti i svoje druge popularne numere poput „Tiimy Turner“ i „Liife“!

Petrovaradinsku tvrđavu na narednom izdanju EXIT festivala od 4. do 7. jula pohodiće neka od najaktuelnijih imena, ali i žive legende svetske scene, među kojima su rok titani The Cure, te Greta Van Fleet, Carl Cox, Skepta, Dimitri Vegas & Like Mike, DJ Snake, Desiigner, Lost Frequencies, IAMDDB, Sofi Tukker, Tom Walker, Maceo Plex, Charlotte De Witte, Boris Brejcha, Peggy Gou, Jeff Mills, Amelie Lens, Dax J, Phil Anselmo & The Illegals, Tarja Turunen, 65daysofstatic, The Selecter, Peter & The Test Tube Babies, Whitechapel, Atheist Rap, Arcturus, Total Chaos, kao i druga velika imena koja će biti objavljena u narednim nedeljama.

Turistička organizacija grada Novog Sada

STRANI NOVINARI I INOSTRANE PRODUKCIJE SE INTERESUJU ZA NAŠ GRAD

Promotivne aktivnosti ka tržištu Kine se nastavljaju, pa će tako Turistička organizacija Novog Sada u narednom periodu dočekati nove grupe novinara



Producentska kuća „Globetrotter“ svojim gledaocima pruža najbolji program posvećen putovanjima i turizmu. Na britanskom SKY kanalu svakog petka u razdoblju od 18. januara do kraja februara ove godine, uz reprizne termine svake subote i nedelje u istom periodu prikazano je šest epizoda serijala pod nazivom „Serbia Old and New“. U okviru serijala prikazana je epizoda u kojoj su gledaoci mogli da saznaju više o ponudi Novog Sada kao atraktivne „city break“ destinacije, događajima koji se održavaju tokom godine, kulturno-istorijskom nasleđu, ponudi u centru grada, da saznaju nešto o Petrovaradinskoj tvrđavi i jedinstvenim vinskim sortama obližnjih Sremskih Karlovaca, kao i jedinstvenoj ponudi salaša koji na najbolji način pružaju doživljaj vojvođanskog duha. Valja napomenuti i da je Turistička organizacija Srbije, u saradnji sa Turističkom organizacijom Beograda, Novog Sada i Subotice, organizovala putovanje novinara iz Kine koji su pokazali veliko

interesovanje za Srbiju kao turističku destinaciju. Da bi predstavnicima medija iz Kine putovanje bilo što interesantnije, Turistička organizacija Srbije je ovom prilikom saradivala sa kolegama iz NTO Nemačke i NTO Mađarske, što je rezultiralo zajedničkim osmišljavanjem regionalne ture. U okviru putovanja sa ciljem upoznavanja lepota Srbije, novinari su bili u prilici da se upoznaju sa turističkom ponudom Subotice, Palića, Novog Sada, Sremskih Karlovaca i Beograda. U Novom Sadu posetili su centar grada i Petrovaradinsku tvrđavu, kao i Galeriju Matice srpske koja je na njih ostavila poseban utisak. Novi Sad su okarakterisali kao romantičan grad sa prijateljskim duhom. Nakon obilaska grada i najznačajnijih turističkih atrakcija veče su proveli uživajući u ukusima vojvođanske kuhinje uz tradicionalnu muziku. Promotivne aktivnosti ka tržištu Kine se nastavljaju, pa će tako Turistička organizacija Novog Sada u narednom periodu dočekati nove grupe novinara.



Kafanski život Novog Sada

KADA JE SVE POČELO



Jedna od tih kafana, za koju većina istraživača prošlosti Novog Sada smatra da je prva, otvorena je 1. novembra 1749. godine, a to je "Turski han", bivše zdanje graničarskog komandanta Sekule Vitkovića, koji je ovo zdanje prodao gradu

Danas o slavnim danima kafana starog Novog Sada svedoče još samo požuteli arhivski spisi, knjige, novinski stupci i daleko izbleđala sećanja i priče starih novosađana. Otišla su u zaborav i mnoga ona stara zdanja, koja su preživela XIX i XX vek, a koja danas služe drugoj nameni. Kafanski život u Novom Sadu, prema sačuvanim podacima, počinje tridesetih godina XVIII veka, a verovatno ga je bilo i ranije. Na društveni život Novosađana, vezan za kafane, presudan uticaj je imalo doseljavanje i migracije stanovništva. Tu beležimo kako je preseljeno sela Almaš, negde u široj okolini između Turije i Temerina, u nekadašnji Almaški kraj, i današnju Podbaru, zatim dolazak velikog broja bogatih građana i stanovnika Beograda 1739. godine, pred ponovni pad pod Tursku vlast i svakako sticanje statusa slobodnog kraljevskog grada 1748. godine. Neposredno posle dobijanje Elibertacione povelje nekoliko kafana otvorio je i sam Magistrat i dao ih pod zakup. Jedna od tih kafana, za koju

većina istraživača prošlosti Novog Sada smatra da je prva, otvorena je 1. novembra 1749. godine, a to je "Turski han", bivše zdanje graničarskog komandanta Sekule Vitkovića, koji je ovo zdanje prodao gradu. Kao gostioničarski objekat, prvo se izdaje u zakup Atanasiju i Kostu Todoroviću. Pored ove kafane, Magistrat će u svojim rukama imati još nekoliko perifernih krčmi, van Novog Sada i na Dunavu, ali ni jedna se po prihodu nije mogla meriti sa "Turskim hanom", gde će odsedati mnogi stranci u prolazu, Turci i Grci, a od Novosađana tu će biti stecište Srba, uglavnom trgovaca i zanatlija. Glavni konkurent "Turskom hanu" biće kafana "Zeleni venac", oko koga će se uglavnom kupiti otmeniji svet i srpsko i nemačko plemstvo, a kasnije Jevreji, Jermeni i Cincari. Kako je u gradu oduvek bilo vojske, ona će redovno biti viđana u svim gostioničarskim lokalima. Na startu je već bio problem, što se nije poštovalo radno vreme, zbog vojske, a po manjim kafanama bile su veoma česte tuče, obično građana i vojske, lađara i bes-



posličara, a po perifernim kafanama redovno bi kavgu započinjale usputne vašardžije, kada malo popiju. Bilo je teških povreda, a ne retko i tuča sa smrtnim ishodom. Stalno su nicali neke nove birtije, sa raznoraznim imenima, koje nisu dugo opstajale, jer bi se najčešće ortaci između sebe posvađali, pa i tužakali, ne samo kod gradskih, već i kod verskih vlasti, kao što je bio slučaj sa dva pravoslavna popa, da je čitava stvar radi poravnjanja išla čak do karlovačkog mitropolita. Međutim, u tim, ali i u kasnijim vremenima najveći problem bila je prostitucija, koja je prosto harala, kao neka opaka bolest, jer je bila izvanredno organizovana, a redovno se javljala u onim krčmama, čiji su vlasnici bile žene, a davale ih u zakup muškarcima. Ni najveće državne ustanove nisu joj mogle stati na put, jer je policija čitavu stvar oduvek pomalo tolerisala, a išlo se dotle, da je preko nje bilo i trgo-

vine belim robljem. Prostitutke nisu bile odavde, već su raznim kanalima dolazile iz Arada, Pečuja, Segedina, Osijeka i Južnog Srema, a glavna baza bila im je Dunavska ulica, gde je skoro svaka krčma, bila "bludna kuća". Prema nekim saznanjima, pored Dunavske ulice gde se prostitucija uglavnom odvijala u gostioničarskim sobama za poslugu, prvu javnu kuću otvorili su Jevreji još 1827. godine i zvala se "Kod zlatne devojke". Nalazila se u Jevrejskoj ulici. Komandanti iz obližnjeg Petrovaradina znali su da im trebaju bordeli, ali ne i bolesni vojnici. Najbitnije je bilo sprečiti širenje zaraznih bolesti, pa je čitav posao morao biti legalizovan uz redovne zdravstvene kontrole "radnica". U pojedinim momentima komandanti Tvrđave slali su čak i molbe da se otvori još javnih kuća u Novom Sadu. U dokumentima piše da su javne kuće držale većinom žene.

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

Umetnost sa pašnjaka Vojvodine

NAIVNA UMETNOST NEPOZNATIH AUTORA

Umetnost vojvođanskih pastira i čobana ogleda se u individualnosti i kreativnosti u folklornom i likovnom stvaralaštvu, o čemu svedoči veliki broj predmeta korišćenih u tradicionalnom stočarstvu

Usmereni na obrađivanje zemlje i uzgoj stoke, mnogi naši preci živeli su svoje živote u skladu sa prirodnim okruženjem, u potpunosti posvećeni svojim zanimanjima. Jedno od važnih zanimanja u tradicionalnom uzgoju stoke u Vojvodini bilo je čuvanje stoke na ispaši. Čobani, pastiri i svinjari vodili su svoje živote svakodnevno izdvojeno od ostalog stanovništva, provodeći

vreme u društvu svojih stada i pasa. Potreba za stvaranjem i osećaj za lepo dolazili su do izražaja kroz specifično umetničko stvaralaštvo ovih ljudi. Umetnost čuvara stada sa naših pašnjaka delom se razlikuje od dominantnog folklornog nasleđa sa ovih prostora. U tradicionalnoj nematerijalnoj kulturi Vojvodine postoji kategorija čobanskih pesama i melodija, sviranih na instrumentima



specifičnim za čobansku kulturu. Najčešći muzički instrument među pastirima bila je frula, i obavezan rekvizit, bez obzira da li je osoba znala da svira, ili je to samo pokušavala. Čobanske pesme spadaju u lirske, narodne pesme sa pastirskim motivima, čiji su autori često bili sami čobani.

Tradicionalnog stočarstva u našoj okolini više nema, ali nam o kulturnoj posebnosti ljudi iz ove profesije najvernije svedoči njihova materijalna

pojava u tradicionalnom stočarstvu, a gotovo svaki pastir ukrašavao je svoje predmete. Tehnike ukrašavanja su rezbarenje i urezivanje oblika tanjih ili debljih linija, a najviše ukrašan predmet je tikvica za rakiju, čije oble ivice omogućavaju urezivanje složenijih kompozicija. Motivi ovih umetničkih dela su inserti iz svakodnevnog života pastira, predstave životinja, gajdaši i tamburaši, momak i devojka u izvornoj nošnji i mnogi drugi.



kultura. Veliki deo čobanske umetnosti svodi se na likovno izražavanje. Najčešće se radi o individualnoj, naivnoj umetnosti nepoznatih autora. U skladu sa uslovima, podloga za likovno izražavanje ovih umetnika su pastirski predmeti. Među njima su sve stvari koje su pripadale obaveznoj čobanskoj opremi, kao što su čobanski štapovi, bičevi, čaturice, tikvice za rakiju, frule, kožne kanije, rogovi i drugi sitni predmeti. Ovo je veoma česta

Za nastanak ovih umetničkih dela zaslužna je i priroda profesije koja podrazumeva dosta slobodnog vremena, koje su pastiri koristili za izražavanje kroz umetnost. Zbirka Muzeja Vojvodine poseduje veliki broj predmeta koji na sebi prenose poruke umetnika sa pašnjaka i livada, a u ovim izuzetnim predmetima možete uživati na stalnoj postavci u Muzeju Vojvodine, u Novom Sadu, u Dunavskoj 35, svakog dana, osim ponedeljka.

Tekst Aleksandar Antunović, etnolog

Vinski rečnik

VODIČ KROZ SORTE BELIH VINA – III DEO



Koje su to sorte belog grožđa, od kojih se prave bela vina, a koja se mogu pronaći u našim ugostiteljskim objektima i na policama trgovačkih lanaca, otkrićemo vam u tekstu i pomoći da se snađete u velikoj i raznovrsnoj ponudi



Semijon (semillon) - Potiče iz Francuske. Kod nas se gaji na manjim površinama, u prošlosti više nego danas. Obično prati sovinjon, s kojim ima dosta sličnosti, pre svega u mirisu. Elegantno je, skladno, ali tanje od sovinjona. Zbog svoje veoma tanke pokožice naginje razvoju plemenite truleži (*Botrytis cinerea*). U oblasti Sotern u Bordou u kombinaciji sa sovinjonom blanda daje najčuvanije plemenito-slatko vino na svetu.

Sila - Novostvorena sorta u Sremskim Karlovcima. Priznata 1988. godine. Dobila je i ime po inicijalima njenog prvog autora Sime Lazića (1922-1981). Posle njegove prerane smrti njegov dugogodišnji rad na ukrštanju kevedinke i šardonea okončali su njegovi saradnici Petar Cindrić i Vladimir Kovač. Vino je lako, harmonično, lepršavo, sa diskretnom aromom jednog od roditelja (šardonea). Širi se u našim vinogorjima.

Slankamenka bela (mađarka, mađaruša, feher szlanka) - Balkanska sorta, u srodstvu je sa slankamenkom crvenom, ali je posebna sorta. Gaji se u Mađarskoj, Rumuniji i Srbiji. Visoke je rodosti,

veoma je osetljiva na niske temperature. Daje obično tanka stona vina slabog kvaliteta. Zato je sorta prošlosti, više se ne preporučuje za gajenje.

Slankamenka crvena (stanka, drenak, plovina, pamid, piros szlanka, monakuki, koplik, saridžibuk) - U balkanskim zemljama gaji se još na velikim površinama. Kod nas u starim nasadima uz kolac je na prvom mestu. Jedna je od najrodnijih vinskih sorti. Vino je pitko, tanko, sa malo i alkohola i kiselina pa se teško čuva. Obično je žute boje, često sa blagom crvenkastom nijansom. Neutralnog je ukusa, siromašno na mirisu, jednostavno. Kod nas je dobra sirovina za stona bela vina, a mnogo se koristi i za proizvodnju vinjaka. Za razliku od vina, veoma je popularna i tražena kao grožđe za jelo. Zbog niskog sadržaja kiselina doživljava se kao slatko. Pokožica joj je tanka. Ima više varijacija koje se razlikuju po boji pokožice. Crni varijeteti gaje se više u Srbiji, a crveni u Vojvodini.

Smederevka (dimjat, galan, szemedriai zold, zoumiatiko, dertonia) - Kao stara balkanska sorta gaji se u većini zemalja Balkana. Nakuplja malo



šećera, ima povišen sadržaj kiselina. Vino je lako, pitko, prijatnog mirisa, koji u dobrim godinama podseća na vanilu. Najčešće se koristi za kupaže sa vinima kojima je potrebno povećati kiselost. U Vršcu u znatnim količinama ulazi u sastav banatskog rizlinga.

Sovinjon (sauvignon blanc, muskatni silvanac) - Rodno mesto Bordo. Za vino ove sorte kaže se da je „kralj vina i vino kraljeva“. Jedna je od najrasprostranjenijih belih sorti na svetu. Uz šardone, predstavlja drugi po popularnosti izvozni proizvod Francuske. Od njega se dobijaju fina kvalitetna i vrhunska vina, izražajnog karaktera, arome na zovu ili pokošenu travu, paradajz, ribizlu... Spadaju među najtraženija u svetu. Pogodna su i za barik.

Sremska zelenika - Sorta nastala u Panonskoj niziji. Gajila se u Mađarskoj, Jugoslaviji i Rumuniji. Kasnog je sazrevanja i visoke rodnosti, sa malo šećera i mnogo kiselina. Kada dobro sazri daje veoma solidno vino sa blagom aromom.

Šardone (chardonnay, chablis, pinot blanc chardonnay) - U prošlosti, između kultivara pino blan i šardone nisu pravljene razlike. Smatralo se da su to sinonimi iste sorte. Nedavno je analizom DNK dokazano da su to različite sorte. Šardone je najpopularnija vinska sorta u celom svetu. U Srbiju je introdukovana u drugoj polovini prošlog veka, a pravi procvat doživljava u najnovije vreme. Uspešno se gaji i u toplim i u hladnim klimama. Vina su mu fina, skladna i puna, s aromama breskve, ananasa, kruške i vrlo su tražena. Odlična su za penušce, najbolje se od belih vina ponašaju u bariku, kada do izražaja dolaze arome masla, tosta, vanile.

Šasla (chasselas, plemenka bela i crvena, žlahtnina, fendant) - Ubraja se u stone sorte. Radi se zapravo o šaslama – grupi (konkultu) vrlo starih sorti koje su poreklom sa istoka. Jedna je od najpopularnijih sorti u svetu. Gaji se na velikim površinama u većini vinorodnih zemalja. Kao sorta kombinovanih svojstava, može da se koristi





za jelo u svežem stanju, a može se prerađivati i u vino. Za jelo se više koristi crvena, a za vino je pogodnija bela šasla, koja se više i gaji u svetu. Vino je tanko, pitko, stonog kvaliteta, neutralnog mirisa, sa finim kiselinama. U Švajcarskoj, na primer, 60 posto vina daje ova sorta.

Traminer (crveni traminac, traminac, gewurztraminer, klevner, savagnin rose, piros tramini) - Sorta poznata i cenjena u celom svetu. Do nas je stigla masovno posle Drugog svetskog rata uvođenjem širokorednih i visokih sistema uzgoja gajenja vinove loze. Po površinama je bila odmah iza italijanskog rizlinga, u novije vreme potisnule su je sorte sovinjon i šardone. Sada se opet vraća. Vino je izrazito aromatično i sa malo kiselina, naročito ako se zakasni sa berbom. Ima više varijacija. Kod nas su najpoznatiji crveni i mirisavi. Prvi daje jaka i puna vina, sa slabom aromom, a mirisavi, čije je grožđe roza boje sa žućkastosmeđim nijansama, vino sa plemenitim mirisom sa notama egzotičnog voća. Često u njemu dominira elegantan ružin miris, a vrhunac kvaliteta dostiže posle nekoliko godina odležavanja.

Župljanka - Sorta je dobila ime po Župi, rodnom kraju njenog autora dr Dragog Milisavljevića. Stvorio ju je u Institutu za vinogradarstvo i voćarstvo ukrštanjem prokupca i crnog burgundca. Priznata je 1870. godine. Daje velik rod, redovno s najmanje 20 posto šećera i uz visok sadržaj kiselina (9-12 g/l). Po sadržaju kiselina župljanka je specifična jer sadrži više jabučne nego vinske kiseline. Vino je žutozelene boje, sveže i puno, sa čistim vinskim bukeom. Po kvalitetu obično malo zaostaje za italijanskim rizlingom. Već u prvim godinama njenog širenja čulo se da je vole vinogradari, a ne vole vinari. Prvi zbog obilnog i redovnog roda, a podrumari jer im glavobolje zadaje jabučna kiselina: ako dođe do jabučno-mlečne fermentacije, kiselost vina se smanjuje, te ono postaje neharmonično i tupo, bez svežine. Pomoć stiže poslednjih godina klonskom selekcijom obavljenom sa ciljem da se podrumarima pomogne u razrešenju tog nedostatka sorte.

Piše Petar Samardžija



Pivara Princ

OVDE SE PROIZVODI PRAVO ENGLESKO PIVO

Pivara Princ trenutno u svom portfoliju ima pet flaširanih favorita: Princip (pale ale), Krunu (IPA), London (porter), Derbi (bitter) i Kralja (real strong ale)

Da u Banatu ima svakojakih čuda dobro je poznato, pa samo ponekog neupućenog može iznenaditi podatak da se u Omaljici pokraj Pančeva proizvodi vrhunsko, klasično, tradicionalno englesko pivo - real ale.

Gospodin Jovica Božić uspešan je poslovni čovek koji je svoju karijeru gradio u Engleskoj, ali nije zaboravio ni svoj rodni kraj, pa je uz pomoć prijatelja i vrsnih stručnjaka u malenom južnobanatskom selu otvorio savremenu kraft pivaru.

Želja nam je bila da našu publiku u Srbiji upoznamo sa delom engleske tradicije i ponudimo pravo, klasično englesko pivo kakvo se u pabovima pije već dugo, vekovima – kaže u razgovoru za NSugostitelj Jovica Božić.

Izraz „pravi ejl” označava pivo koje se proizvodi i skladišti na tradicionalan način, a fermentaciju, kondicioniranje i sazrevanje završava u buretu, kasku, iz kog se toči.

Mi smo jedina pivara u Srbiji koja proizvodi „real

ale". Pravimo ga od najkvalitetnijih, isključivo engleskih sastojaka, sladova, hmelja i kvasca. Ovo je pivo punog ukusa, nefiltrirano i nepasterizovano, ali sa manjim stepenom alkohola, od 2,8 do 3,2% – ističe naš sagovornik.

U Engleskoj se, razumljivo, zbog standarda i navika, pije puno više pravog ejla, promet je veći, pa vlasnicima pabova nije problem da se reše piva koje se eventualno ubajati. Mi smo našu proizvodnju prilagodili ovdašnjim uslovima, pa naš "real ale" još uvek ne ide na široko tržište – kaže Jovica Božić i dodaje, da se može pronaći u specijalizovanim prodavnicama, ekskluzivnim restoranima i vrhunskim hotelima i jedino je pivo koje se toči na aerodromu „Nikola Tesla”. Naravno, može se popiti i u našem podrumu piva ovde pri pivari u Omoljici, kao i u našoj pivnici u Pančevu. Svesni smo da je za ovdašnje prilike prilično skupo, ali to zahteva proces proizvodnje i najkvalitetniji sastojci koje koristimo. Nadamo se da će rastom standarda i naš „real ale” stići do što većeg broja ljudi.

Pivara Princ trenutno u svom portfoliju ima pet flaširanih favorita: Princip (pale ale), Krunu (IPA), London (porter), Derbi (bitter) i Kralja (real strong ale).

Ne želimo da idemo previše u širinu, već da sa svojih pet aduta u flašama pokažemo kvalitet i umeće i budemo prepoznatljivi svima na srpskom tržištu. Planiramo da otvorimo pivnice u velikim centrima, Beogradu i Novom Sadu, a biće još prijatnih iznenađenja – zagonetno odgovara Jovica Božić.

Prepoznatljivi, svedeni dizajn etiketa, naziv pivare i upotreba ćirilice, takođe skreću pažnju na sebe. Na naše pitanje zašto je to tako, naš sagovornik ističe da je jedan od osnivača pivare, ali i dugogodišnji prijatelj, princ Đodre Karađorđević, sin pokojnog princa Tomislava Karađorđevića, pa smo u skladu sa tim odlučili da i pivaru nazovemo Princ. Mi poštujemo tradiciju naše dinastije, kao i englesku kulturu i nasleđe, pa smo, proizvodeći pravo, tradicionalno englesko pivo, odlučili da upotrebimo i ćirilicu, kao sastavni deo naše kulture.



Hotel Panonija – Sisak

TRI ZVEZDE GARANTUJU KVALITET USLUGE

U sastavu hotela se nalazi 49 soba i dva hotelska apartmana. Uz smeštajni kapacitet postoji i ala carte restoran i dve banquet sale, te interesantan prateći sadržaj





Sisak je poznat kao grad sporta i turizma u Republici Hrvatskoj. Nalazi se u blizini Zagreba, uz autoput Beograd - Zagreb. Odličan hotel u Sisku, a koji sa razlogom možemo preporučiti je hotel Panonija. Valja istaći da je ovo hotel sa tri zvezdice.

Hotel Panonija se nalazi u centru Siska i to je jedno od mesta koje obavezno treba posetiti u ovom gradu. Hotel je pogodan za turističke posete, kao i za organizaciju poslovnih i sportskih manifestacija. Hotel Panonija ima dugu tradiciju, izgradjen je 1967. godine, a renoviran 2005. godine. Hotel se sastoji od 49 soba i dva hotelska apartmana. Uz smeštajni kapacitet postoji i ala carte restoran i dve banquet sale. Takođe, gostima su na raspolaganju i dve velike sale, kapaciteta 500 osoba, koje su pogodne za održavanje raznih svečanih događaja. Hotel nudi i organizaciju poslovnih susreta, kongresa, seminara, kao i sportskih događaja. Ovde možete uživati i u dobroj hrani i piću. U ponudi je odličan izbor domaće tradicionalne kuhinje, a u vinskoj karti možete pronaći sve poznate svetske proizvođače, ali i autohtone vrste

vina. Preporuka hotela je autohtona frankovka Marinčić, Škrlet, kao i Pelješac. Ispred recepcije se nalazi aperitiv bar i prelepa poslastičarnica, u kojoj možete izabrati nešto od oko 40 vrsta raznih slatkih poslastica. Vitrina sa kolačima daje poseban izgled ovom slatkom kutku.

Struktura gostiju koji dolaze u ovaj objekat je raznovrsna - od američkih studenata koji dolaze na studentske razmene, do ruskih zaposlenika koji u Sisku rade i žive po nekoliko godina. Takođe, česti gosti su iz Mađarske, Bosne i Hercegovine, kao i iz Srbije.

U Sisku možete uživati i u interesantnim ugostiteljskim objektima, a koji se nalaze duž centra ovog grada udaljenom od hotela minut-dva hoda, možete se prošetati pešačkom zonom, kao i probati raznovrsnu gastro ponudu.

Hotel Panonija se redovno pojavljuje na svim turističkim manifestacijama, tako da će biti i na turističkoj manifestaciji u Zagrebu početkom aprila.

Ovaj hotel ima šta da ponudi, dođite i uverite se! Hotel Panonija vas očekuje.

Ugostiteljstvo kao profesija

NAPRAVITE PRAVI IZBOR I POSTANITE BARMEN



Izabrati ugostiteljstvo kao zanimanje, znači napraviti pravi izbor, a vi kao barmen treba da predstavljate ono najbolje što jedan barmen i može da bude

Još od davnih vremena kada su prvi barmeni počeli da mešaju i služe pića, ova se profesija smatrala glamuroznom. No, to je samo slika koju gosti primete, stojeći sa druge strane bara. Vrlo malo ljudi ikada sazna koliko je posvećenosti, obuke, samopouzdanja i napornog rada potrebno da bi se bio dobar barmen. Ali barmenstvo je i dobra zabava – uvek ste u centru dešavanja. Gosti u ugostiteljske objekte dolaze da bi se opustili i proveli ugodno vreme.

Imajte na umu da jako mnogo veština čini dobrog barmena, a one su: ličnost, stil, čistoća, propisno ponašanje, izgled, učtivost, znanje, brzina, timski rad, prodaja i slično.

Sve ovo možda nekome izgleda nedostižno, no uz učenje, rad i trud – sve se savlada.

Izabrati ugostiteljstvo kao zanimanje znači napraviti pravi izbor, a vi kao barmen treba da predstavljate ono najbolje što jedan barmen i može da bude. Odabrali ste da postanete barmen i više ne želite da se time bavite kao privremenim poslom. Shvatili ste da je biti barmen ono što ste uvek želeli da radite. Zbog toga svakog dana treba da dopunjujete svoje znanje, ali i stičete novo.

O ovim, ali i mnogim drugim detaljima saznaćete na našoj obuci za barmene. Takođe, obuka će vam dati potrebna znanja i usmerenja da postanete odličan barmen. Na našoj obuci stećićete znanja i o pravilima profesije, a ovo su samo neka:

BarmeNS rules 1.1 - Ostavite svoje probleme na vratima, te radite na tome da se gosti opuste i zabave. Što ste bolji u svom poslu on vam je lakši.
BarmeNS rules 1.2 - Gosti su najvažnije osobe u poslovanju ugostiteljskog objekta, i uvek budite zahvalni što je njegovo veličanstvo Gost izabrao baš vaš bar!

BarmeNS rules 1.3 - Držite usta zatvorena, uši otvorene, a čaše pune.

Facebook - Rankobarmens

kolekcija
PROLEĆE/LETO
2019



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