

# NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM, UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU

Jun 2019.

Godina II

Broj 8

[www.ugostiteljstvons.rs](http://www.ugostiteljstvons.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

**OBEZBEDILI SMO ZA VAS LIZING LINIJU ZA KUPOVINU OPREME NA PERIOD OD 2 DO 5 GODINA**

AlexanderSolia  
FOOD  
PROCESSING

forcar  
REFRIGERATED LINE  
MULTISERVICE TROLLEYS  
www.forcar.it

Rosen~~X~~thal  
HOTEL & RESTAURANT SERVICE

mac.pan

fimar

PADERNO  
FOODSERVICE PRODUCTS

Mobilspazio  
CONTRACT

sambonet

ISA

Jasper  
SINCE 1969

APS  
buffet | tabletop | bar

MORETTI  
FORNI  
The SmartBaking Company®



ANGELO PO



[www.monera.rs](http://www.monera.rs)



## 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**



# 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  
Ekonomski fakultet 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 odgovorni  
urednik Dragan Stanojević. - God. 1, br. 1 (okt. 2018)-  
- Novi Sad : Udruženje ugostitelja Novog Sada "UGONS  
1946", 2018-. - 31 cm

Mesečno  
ISSN 2620-116X  
COBISS.SR-ID 325741319

# SADRŽAJ

- 6 **NEKI DOLAZE  
NEKI ODLAZE**
- Najčešći razlog zašto zaposleni odlaze su loši radni uslovi koji podrazumevaju malu platu i bakšiš, konflikte...
- 22 **DEO STAROG  
KULTURNOG MILJEA NOVOG SADA**
- Na ovom mestu mogli su se sresti znameniti ljudi našeg grada, pisci, lekari, advokati, ali i običan svet...
- 24 **ULAZAK U  
SVET ODRASLIH**
- Početakom 20. veka, devojčice su svoju prvu balsku haljinu dobijale nakon mature, a dečaci su nakon mature dobijali šešir...
- 26 **SVETO PISMO  
VINSKIH ZNALACA**
- Uvek treba imati na umu da je navedene najbolje temperature u praksi veoma teško postići...
- 32 **PROBAJTE JEDINSTVENE  
ISTARKE SPECIJALITETE**
- Sezonske gastronomske delicije i ukusne specijalitete kuće pripremiće lično za vas vlasnica, a ujedno i glavna kuvarica Timka...



# JAKO UDRUŽENJE JAKI UGOSTITELJI



Zamislite situaciju u kojoj kupujete za vaš ugostiteljski objekat sve potrepštine po najpovoljnijim cenama. Zamislite situaciju kada Udruženje ugostitelja Novog Sada pregovara za vas kod velikih dobavljača o najboljim uslovima za novosadske ugostiteljske objekte. Zamislite situaciju kada vam piće za ugostiteljske objekte stiže sa diskontima koji su vam trenutno nezamislivi. Zamislite!

Verovatno vam sve ovo deluje kao nadrealna slika, u vremenu kada u Novom Sadu dva distributera pića drže monopol i podelili su grad po interesnim sferama. Pored njih postoji još nešto manjih distributera, čiji uticaj je minimalan, te pojedini distributeri koji dostavljaju namirnice u ugostiteljske objekte. Što se tiče raznih sitnica, a bez kojih ugostitelji ne mogu da rade – tu se svako dovija kako zna.

Možda bi se ova slika drastično promenila kada

bi Udruženje ugostitelja Novog Sada iskoristilo svoj uticaj na članice, a kojih sada ima oko 250, te formiralo zajednički „front“ članica prema velikim dobavljačima i na taj način ih uslovalo da smanje cene i ponude razne olakšice, ali i marketinška davanja prema HORECA.

Ukoliko bi se ovako nešto desilo, odnosno ukoliko bi se iskoristila objektivna, ali ne realizovana, snaga novosadskih ugostitelja, okupljenih u Udruženje ugostitelja Novog Sada, pokrenula bi se lavina, a koja bi opet značajno uticala na pregovaračku snagu, niže cene, te svakako bolju i raznovrsniju ponudu novosadske HORECA.

Ko zna, možda je sazrelo vreme za jedan ovakav iskorak – možda su došli neki kvalitetni ljudi na čelo Udruženja ugostitelja Novog Sada, a koji široko razmišljaju i razumeju ugostiteljsku problematiku, te gledaju korak u napred i ne vode se isključivo svojim interesima, nego interesima novosadske HORECA, ali i interesima gostiju.

**Dragan Stanojević, glavni i odgovorni urednik**

## Kako smanjiti fluktaciju radne snage u ugostiteljstvu

# NEKI DOLAZE NEKI ODLAZE



*Najčešći razlog zašto zaposleni odlaze su loši radni uslovi koji podrazumevaju malu platu i bakšiš, konflikte unutar kolektiva i nemogućnost napredovanja ili uprosečavanje rezultata*

Uspех u restoraterstvu ne zavisi samo od dobre hrane već od iskustva koje ste pružili vašim gostima. Za dobro iskustvo su potrebni dobri ljudi.

Da li ste znali da u roku od dve godine možete da očekujete da će kod vas raditi samo oko 30% trenutno zaposlenog uslužnog osoblja? Šta učiniti da se ovaj broj poveća? Činjenica je da u ugostiteljstvu postoji velika fluktacija radne snage. Neki odlaze kod konkurencije, neki da završe turističku sezonu izvan zemlje, dok ima onih koje životni put odvede u drugom pravcu. Najčešći razlog zašto zaposleni odlaze su loši radni uslovi koji podrazumevaju malu platu i bakšiš, konflikte unutar kolektiva i nemogućnost napredovanja ili uprosečavanje rezultata (svi se podjednako tretiraju bez obzira na trud i rezultate). Ne možemo da utičemo na one koji su završili fakultet pa otišli za poslom u branši, koji su se preselili ili otišli u preduzetničke vode, ali možemo da se potrudimo da efektivnom strategijom što veći broj ljudi zadržimo. U nastavku će biti reči o njima.

Pre svega potrebno je izračunati koeficijent fluktacije zaposlenih za godinu dana. Da bi došli do tog podatka morate prikupiti određene informacije za prethodnih 12 meseci. Prvo izračunajte prosečan broj zaposlenih koje vaš restoran ima. Da bismo ovo izračunali, saberite broj zaposlenih sa početka

godine i na kraju i podelite ga sa dva. Na primer, ako ste počeli sa 12 zaposlenih i završili godinu sa 16 saberite ove brojke i podelite sa dva. Prosek je 14 zaposlenih. Zatim saberite koliko je onih koji su dali ili dobili otkaz tokom godine. Podelite broj otkaza sa prosečnim brojem zaposlenih i odgovor pomnožite sa 100 da biste ih pretvorili u procenat. Pretpostavimo da vam je otišlo 4 radnika od 14 u toku godine. Podelite 4 sa 14 i pomnožite sa 100. Rezultat u našem slučaju kaže da je fluktacija  $(4/14 \times 100)$  28%.

Ukoliko smo utvrdili da je ovaj procenat kod vas visok treba se baviti daljom analizom. Izlazni intervju je važan koliko i ulazni. Pitajte one koji se odluče da napuste posao zašto su to uradili i šta vi možete da uradite da bi vaš restoran bio poželjno radno mesto. Važno je čuti svačije mišljenje, a sigurno da će se među odgovorima naći i korisne informacije. Kada dođe do izlaznog intervjua već je kasno, pa se preporučuje da se vrši i periodični intervju sa onima koji su još kod vas. Pitajte ih zašto rade baš kod vas, šta im se dopada, a šta bi voleli da je drugačije. Procenite koji su njihovi najveći stresovi i gledajte da ih umanjite ako se ne mogu eliminisati.

Učinite vaš restoran radnim mestom gde zaposleni dolaze sa voljom. Da bi se to desilo potrebno je da pokažete da ih cenite. Napravite politiku



prema kojoj će se svakog meseca birati radnik meseca. On mora da bude izabran na osnovu unapred poznatih kriterijuma. Osmislite svoje kriterijume ili ih vrednujte na osnovu sledećih pokazatelja koje ocenite od 1-5: Lična higijena i higijena odeće, komunikacione veštine, timski rad, odnos prema radnom mestu, poznavanje jelovnika, vinske karte i karte pića, efikasnost u radu, odnos prema nadređenima, odnos prema gostima i prodajne veštine. Kada ocenite zaposlene napravite im prosečnu ocenu. Svaka vaša ocena mora da ima objašnjenje.

Investirajte u njih i pružite im mogućnost da se usavrše angažovanjem stručnjaka. Five Star Experience vam može pomoći da vaši zaposleni prođu kroz sve faze uslužnog procesa, unaprede prodaju i nauče da prodaju vina (dosta propuštenog profita ima upravo zbog nepoznavanja ovog segmenta poslovanja). Zaposleni koji dobro poznaju svoj posao daju bolje finansijske rezultate. Na taj način im pokazujete da ih posmatrate kao dugoročne saradnike, a ne kao zamenljivu robu.

Pružite im malo zabave kroz organizaciju tim bil-

dinga. Ove aktivnosti mogu biti zanimljive poput paintball-a, kuglanja ili rock climbinga ili edukativne kao što su posete vinarijama ili nekom poljoprivrednom dobru sa kojima saradujete.

Ponudite podsticaj onima koji pokažu najbolje prodajne rezultate. Postavite target i neka igra počne. Igra može da bude na nedeljnom nivou ili na mesečnom.

Uvažite njihov stav. Dozvolite im da raspored prave onako kako im odgovara ukoliko posao ne trpi. Pitajte ih za predlog kako da se poboljša poslovanje. Pitajte ih koja oprema bi im koristila u radu, a vi je nemate. Razgovarajte o mogućnostima da se reše najčešće žalbe.

Na kraju bih dodala zaključak brojnih istraživanja koja kažu da zaposleni koji su srećni rade napornije. Onda kada budete saradivali sa ljudima koji će govoriti mi, naš restoran i širiti pozitivnu usmenu propagandu o vama kao poslodavcu znajte da ste na dobrom putu. Srećno!

Ukoliko imate predlog kako smanjiti broj otkaza, nezadovoljstvo zaposlenih, bilo da ste radnik ili poslodavac podelite vaše mišljenje sa nama.

**Piše doc. dr Snježana Gagić, profesor i osnivač agencije za edukaciju ugostitelja Five Star Experience**





**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 JUN 2019. GODINE

**Do 15. jula**, Dunavska 35, Izložba **ISPIT ZRELOSTI**, Autorke: **Ljubica Otić**, muzejska savetnica, **Čarna Milinković**, viša kustoskinja.

**Ponedjeljak, 3. jun, 10 sati**, Dunavska 35, Radionica Ministarstva kulture RS **ULOGA LOKALNE SAMOUPRAVEU PROCESU DIGITALIZACIJE KULTURNOG NASLEĐA**

**Utorak, 4. jun, 20 sati**, Dunavska 35, Koncert hora **ROZANOV**, Dirigentkinja: **Tatiana Barna**

**Sreda, 5. jun, 12 sati**, Dunavska 35, Promocija knjige **NARODNI OBIČAJI SRBA U BARANJI**, Autor: **Milan Dvornić**

**Sreda, 5. jun, 17 sati**, Dunavska 35, Radionica za tinejdžere **BAŠ JE KUL BITI ZNANJA FUL**

**Sreda, 5. jun, 19 sati**, Dunavska 35, Promocija monografije **MILAN KEŠELJ**

**Četvrtak, 6. jun, 19 sati**, Dunavska 35, Predavanje **U RITMU MUZIKE ZA PLES**, Predavačica: **Julijana Baštić**, etnolog antropolog.

**Petak, 7. jun, 12 sati**, Dunavska 35, Promocija knjige **ISTORIA BANATULUI**, Priređivač: **Viktor Nojman**

**Utorak, 11. jun, 13 sati**, Dunavska 35, Radionica za tinejdžere **VELIKA NARODNA SKUPŠTINA**

**Sreda, 12. jun, 10 sati**, Dunavska 35, Radionice za osobe sa invaliditetom **MOJ TABLO – MOJI DRUGARI I JA**

**Četvrtak, 13. jun, 19 sati**, Dunavska 35, Predavanje **OD KAŠTIGA DO PRAVA DETETA**, Predavačica:

**Čarna Milinković**, viša kustoskinja.

**Petak, 14. jun, 19 sati**, Dunavska 35, Promocija dokumentarnog filma **LOGORSKI DNEVNIK BORIŠKE ŠTARK**, Autor: **Karolj Kovač**

**Sreda, 19. jun, 19 sati**, Dunavska 35, Predavanje **MATURANTI U JU KINEMATOGRAFIJI**, Predavač: **Pavle Orbović**

**Sreda, 26. jun, 19 sati**, Dunavska 35, Predavanje **OD SOKNICA DO MATURSKE TOALETE**, Predavačica: **Ljubica Otić**, muzejska savetnica

### **Muzej Vojvodine – Dunavska 35**

Vojvodina od paleolita do sredine 20. veka

#### **Radno vreme:**

Radnim danom od 9 – 19 sati

Vikendom od 10 – 18 sati

Ponedjeljkom je Muzej zatvoren

### **Muzej prisajedinjenja – Dunavska 35**

#### **Radno vreme:**

Radnim danom od 11 – 19 sati

Vikendom od 10 – 18 sati

Ponedjeljkom 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

Ponedjeljkom je Muzej zatvoren

### **NOVOSADSKESKE BIG LETARIJE**

Radionice za decu od 6 do 14 godina

**Ponedjeljak, 24. jun, 10 sati**, Dunavska 35, **BRODOVI MOGA MORA**

**Utorak, 25. jun, 10 sati**, Dunavska 35, **MOJ GRAD NA OBALI DUNAVA**

**Sreda, 26. jun, 10 sati**, Dunavska 35, **ŠAJKE I ŠAJKAŠI**

**Četvrtak, 27. jun, 10 sati**, Dunavska 35, **DUNAV TU SE RIBE KUPAJU REPOVIMA LUPAJU**

**Petak, 28. jun, 10 sati**, Dunavska 35, **NA LEPOM PLAVOM DUNAVU**

**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**

### **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

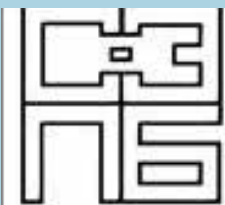
### **ULAZNICE**

Pojedinačne ulaznice: 200 dinara

Ulaznice za đake i studente: 150 dinara

Ulaznice za grupne posete: 100 dinara





## SPOMEN-ZBIRKA PAVLA BELJANSKOG

Trg galerija 2, Novi Sad

Tel: +381 21 472 99 66

### PROGRAM ZA JUN 2019. GODINE

#### IZLOŽBE

**PRIČA O DVOJE UMETNIKA: LJUBICA SOKIĆ I BOGDAN ŠUPUT, 11. april – 2. jun 2019.**

Autorka izložbe: Marta Đarmati

**Subota, 1. jun, 13–14.30 sati:** Volim Štrand i leti i zimi, Dečja radionica povodom Međunarodnog dana dece i zatvaranje izložbe. Ulaz je slobodan.

#### Otvaranje izložbe

**PAVLE BELJANSKI I IVO ANDRIĆ: DIPLOMATE I DARODAVCI, 13. jun – 4. avgust 2019.,** Autorke izložbe: MA Gordana Gajić, Tatjana Koricanac, Muzej Grada Beograda

**Četvrtak, 27. jun u 19.30 časova: Misija Doma porodice Pavlović,** spomenika kulture grada Beograda (osnovan 1882. godine), Predavač: Đorđe Pavlović

#### PROGRAMI I MANIFESTACIJE

##### Koncert

MUZIČKA ŠKOLA „JOSIP SLAVENSKI“, Novi Sad, Četvrtak, 6. jun, 19 sati. Ulaz je slobodan.

##### Otvaranje manifestacije

**LETO NA TRGU GALERIJA, 22. jun – 29. avgust 2019.**

Subota, 22. jun, 21 sat: Svečano otvaranje manifestacije

\*Promocija nove stalne postavke Muzeja srpske pravoslavne Eparhije budimske

Zajednički vrt galerija, Trg galerija 1–2

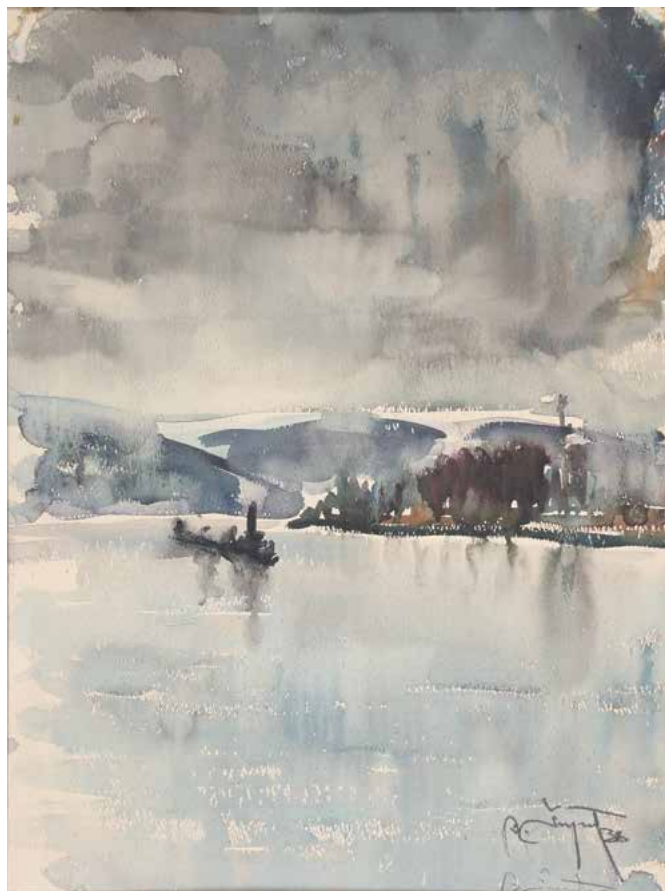
\* Organizacija Galerije Matice srpske

##### Četvrtak, 27. jun, 21 sat:

\*Mila Čopezo, koncert

Zajednički vrt galerija, Trg galerija 1–2

\* Organizacija Spomen-zbirke Pavla Beljanskog





## RESTORAN ROSETTO



**S**mešten na Telepu, na Bulevaru Patrijarha Pavla u Novom Sadu, Rosetto je za kratko vreme uspeo da postane omiljeni restoran u kome se traži mesto više. Prijatan enterijer i pripadajuća bašta, ponuda koju odlikuju obilne i kvalitetne porcije, ljubazno osoblje i efikasna usluga, činioci su koji u konačnom zbiru daju restoran pun gostiju od ujutru do uveče. Na meniju restorana nalaze se jela internacionalne kuhinje, sa akcentom na italijansku, a vinska karta sa preko 40 etiketa zaokružuje ponudu.

**Restoran Rosetto**  
**Bulevar Patrijarha Pavla 14 a**  
**Novi Sad**  
**[www.rosetto.rs](http://www.rosetto.rs)**

## RESTORAN ŠIRAZ



**O**d dalekog istoka, preko još udaljenije Australije, pa sve do jugoistočne Francuske stigao sam i u Novi Sad. Temperamentnog duha i prefinjenog ukusa ne pristajem na ništa manje. Ja sam restoran Shiraz i ponosim se svojim gostima, te veliku pažnju poklanjam kvalitetu hrane i izboru pića. Sakriven od svačijeg pogleda, čekam vas koji cenite iskreno prijateljstvo, volite porodicu i tradiciju, gurmane koji znaju da je hrana mnogo više od jela, zaljubljenike koji u gutljaju vina osete sunce koje je obasjavalo vinograde. Tajanstven sam i ne volim da govorim o sebi. Volim da to rade drugi. Ispričajte priču o nama. Postanimo prijatelji. Podelimo zalogaj.

**Restoran Širaz**  
**Ćirpanova 36**  
**Novi Sad**  
**[www.shiraz.rs](http://www.shiraz.rs)**

## ДРАМА

Сцена 

ЧЕТВРТАК 6.

**ЂЕЛАВА ПЕВАЧИЦА** *комедија*, Е. Јонеско (41. пут) **B**

„Пера Добриновић“ 19.30

СРЕДА 12.

**ЖЕНИДБА НА ЧАРДАКУ** *по делу „Женидба и удажба“* Ј. С. Појовића  
Новосадски Нови Театар и Тамбурашки оркестар „Романса“

„Пера Добриновић“ 19.30

ЧЕТВРТАК 13.

**KISS** *комични акустични мјузикл* Отворени круг Нови Сад

Камерна 20.30

## ОПЕРА

Сцена 

УТОРАК 4.

**Гала концерт „ДИСКО ОПЕРА СПЕЦИЈАЛ“**  
Novosadski Big Band и Оркестар Опере СНП-а; диригент: Федор Вртачник

„Јован Ђорђевић“ 20.30

ПЕТАК 14.

СВЕЧАНО ОТВАРАЊЕ ФЕСТИВАЛА OPERARIA  
**РИГОЛЕТО** *опера*, Ђузепе Верди **премијера**  
Диригент: Андреа Солинас (Италија); Режија: Александар Николић (Београд)

„Јован Ђорђевић“ 19.00

ПЕТАК 21.

ПОВОДОМ СВЕТСКОГ ДАНА МУЗИКЕ И СВЕЧАНО ЗАТВАРАЊЕ ФЕСТИВАЛА OPERARIA  
**ГАЛА КОНЦЕРТ ОПЕРЕ СНП-а**  
Диригент: Илмар Лапинш (Русија)

„Јован Ђорђевић“ 20.00

## БАЛЕТ

Сцена 

СРЕДА 5.

**РОМЕО И ЈУЛИЈА** *балет*, Сергеј Прокофјев (19. пут) **B**

„Јован Ђорђевић“ 19.00

СУБОТА 22.

**ГРК ЗОРБА** *балет*, Микис Теодоракис (144. пут) **B**  
Извођење у част Душана Белића (1939-2019),  
директора пројекта *Грк Зорба* и некадашњег управника СНП-а

„Јован Ђорђевић“ 19.00

## У СНП-у...

Сцена 

УТОРАК 11.

**25. хуманитарна плесна приредба студија ИМПУЛС**

„Пера Добриновић“ 19.00

НЕДЕЉА 23.

**ОТВОРИ ОЧИ, ЧУДЕСНА СИМОНИДО**  
Сценски наступ Иване Жигон и „Косовских божура“

„Пера Добриновић“ 19.00

ЧЕТВРТАК 27.

ОТВАРАЊЕ 6. ШЕКСПИР ФЕСТИВАЛА  
**РИЧАРД III** В. Шекспир  
Режија: Александар Поповски **Драмско казалиште Гавела** (Загреб, Хрватска)  
6. Шекспир фестивал, од 27. јуна до 3. јула 2019. (у случају лошег времена, представе ће се изводити у СНП-у)

„Јован Ђорђевић“ 19.30

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



1. оперски фестивал **OPERARIA** од 14. до 21. јуна 2019.

ПЕТАК 14.	<b>РИГОЛЕТО</b> <i>ојера</i> Ђ. Верди <b>Њремијера</b> Српско народно позориште „Јован Ђорђевић“ 19.00
СУБОТА 15.	<b>ВЕЧЕ БАРОКНЕ ОПЕРЕ</b> <i>концерти барокних арија</i> Диригент: Предраг Госта (САД/Србија), Оркестар <i>New Trinity Baroque</i> (САД/Србија) Културна станица „Свилара“, 20.21
НЕДЕЉА 16.	Дечији дан – Удружење „Visoko C“ из Новог Сада: <b>СНЕЖАНА И СЕДАМ ПАТУЉАКА</b> <i>ојера за децу</i> брод „Цепелин“, 16.00 <b>ЦРВЕНКАПА</b> <i>ојера за децу</i> брод „Цепелин“, 17.30
УТОРАК 18.	<b>ТАКМИЧЕЊЕ СОЛО ПЕВАЧА</b> „Вера Ковач Виткаи“ Камерна 10.00-20.00
СРЕДА 19.	<b>ТАКМИЧЕЊЕ СОЛО ПЕВАЧА</b> „Вера Ковач Виткаи“ Камерна 11.00-20.00 <b>БАЛ ПОД МАСКАМА</b> Ђ. Верди Румунска национална опера, Темишвар Диригент: Дејан Савић (Београд) „Јован Ђорђевић“ 19.00
ЧЕТВРТАК 20.	<b>МЛАДЕ НАДЕ</b> <i>тала концерти њобедника ѡакмичења</i> „Вера Ковач Виткаи“, Диригент: Александар Којић, Војвођански симфонијски оркестар; Католичка порта, 20.21 <b>МУЗИКА ДОБРОГ РАСПОЛОЖЕЊА</b> <i>концерти</i> Novosadski Big Band, Диригент: Федор Вртачник, Католичка порта, 22.30 (у случају лошег времена, концерти ће бити одржани у СНП-у, сцена „Јован Ђорђевић“)
ПЕТАК 21.	<b>ГАЛА КОНЦЕРТ ОПЕРЕ СНП-а</b> „Јован Ђорђевић“ 20.00

## СНП у гостима и на фестивалима у јуну и јулу

- 4. јуна, **Таршиф**, XXII Театар фест „Петар Кочић“, Бања Лука (Република Српска)
- 6. јуна, **Смрдљива бајка**, Ириг
- 9. јуна, **Вештице из Салема**, Југословенско драмско позориште, Београд
- 10. јуна, **Моћни ренџери не ѡлачу**, Коњиц (БиХ)
- 13. јуна, **Таршиф**, б. „Буцини дани“, Александровац
- 17. јуна, **Пресрећни ѡуди**, Грачаница
- 18. јуна, **Пресрећни ѡуди**, Звечан
- 23. јуна, **Крваве свадбе**, Копар (Словенија)
- 27. јуна, **На Дрини ћуѡрија**, Виминацијум, Пожаревац
- 29. јуна, комична опера **Севилски берберин**, Палић
- 2. јула, **Таршиф**, Барски ѡетопис, Бар (Црна Гора)
- 10. јула, **Смедерево 1941**, Фестивал „Театар у тврђави“, Смедерево, **Њремијера**

БИЛЕТАРНИЦА СНП: 021 520-091

ОРГАНИЗОВАНА ПОСЕТА: 021 6613-957, 021 6621-186, 021 427-991 (факс) / ПР центар: 021 451-452

Позориште задржава право измене програма



## PICERIJA GREEN.NET

**P**icerija Green.net smeštena je u ulici Novosadskog sajma. U malom ambijentu naići ćete na ljubazno osoblje čije pore odišu strašću prema kulinarstvu. Raznovrsnog menija i domaćinskog duha, ovaj restoran nudi ukuse italijanske i domaće kuhinje, ali i dalje preporučujemo da najviše pažnje poklonite veštim rukama porodice ugostitelja Šamborant i najpre probate pizzu po, kroz generacije, unapređenom receptu italijanskih majstora.

**Picerija Green.net**  
**Novosadskog sajma 11**  
**Novi Sad**  
**[www.greennetfood.rs](http://www.greennetfood.rs)**



## FLYING DUTCHMAN

**F**lying Dutchman je ugostiteljski objekat u Novom Sadu, na njegovom najvećem bulevaru, koji je vremenom bukvalno izrastao u gradski brend. Osnovan je sada već davne 1987. godine i za sve ovo vreme trudili su se da gostima iz grada, zemlje i inostranstva ponude neponovljiv ugođaj, naizgled lako dostupan u svakom kafiću ili restoranu.

Pristupačne cene i verovatno najbolja kafa u Novom Sadu ne znače ništa ukoliko se ona ne konzumira u autentičnom, prijatnom prostoru u kom je svaki detalj pažljivo isplaniran i postavljen. Ovde su svesni da gostova kafa, ceđeni sok direktno iz gajbe s voćem ili vrhunsko vino i koktel, moraju biti više od usluge.

**Flying Dutchman**  
**Bulevar Oslobođenja 52**  
**Novi Sad**  
**[www.flyingdutchman.rs](http://www.flyingdutchman.rs)**





## RESTORAN FONTANA



**R**estoran Fontana se nalazi u starom jezgru Novog Sada u ulici Nikole Pašića u blizini istorijskih znamenitosti, pešačke zone i centralnog gradskog trga. Idealna lokacija, prijatan enterijer i bašta puna zelenila sa fontanom ovaj restoran čini izuzetnim i jedinstvenim. U okviru objekta, osim sale za ručak i večeru, nalazi se kafić gde možete popiti kafu i razna bezalkoholna i alkoholna pića. Meni je koncipiran na tradicionalnim specijalitetima kao i jelima internacionalne kuhinje. Hedonistički doživljaj idealnog spoja bogate i raznovrsne kuhinje, vina i jedinstvenog ambijenta učiniće da uživate svim čulima. Objekat ima privatnu garažu i komforne i udobne sobe za usluge hotelskog smeštaja.

**Restoran Fontana**  
**Pašićeva 27**  
**Novi Sad**  
[www.restoranfontana.com](http://www.restoranfontana.com)

## KOMBINAT



**K**ombinat je nešto sasvim drugačije, kreativno i maštovito, odnosno sasvim novo mesto u Novom Sadu. U razigranom prostoru u kome pažnju podjednako osvaja niz šarmantnih detalja, kao i vitrina sa domaćim hlebovima, domaćim štrudlama, kao i nizom efektnih sendviča. Svemu tome su se pridružili i sveže ceđeni sokovi, aromatizovane limunade, a kad uzmete jelovnik - magija se nastavlja i odmotava. Dakle, sveže u svakom pogledu i svakom detalju, sasvim novo i neformalno, a opet jako kvalitetno, drugačije i baš onako kako je i napisano u sloganu Kombinata - "Food made with care".

**Kombinat**  
**Bulevar Mihajla Pupina 5**  
**Novi Sad**  
[www.kombinatfood.rs](http://www.kombinatfood.rs)





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 JUN 2019. GODINE.

**Ponedjeljak, 3. jun, 18 h**

Karolj Kovač i Mirko Štark: Poseta komemoracijama u nekadašnjim logorima Ebensee i Gusen - utisci i filmski zapisi.

**Ponedjeljak, 10. jun, 18 h**

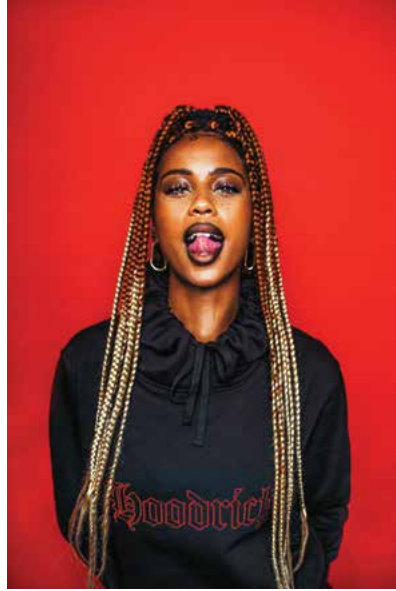
Ladislav Trajer, izlaganje na temu: Hasidi i hasidske dinastije

**Sreda, 12. jun, 20 h, Sinagoga**

Zajednički koncert hora iz Izraela "Evenu" i hora Jevrejske opštine Novi Sad "Hašira"

**Petak, 14. jun, 19 h, Muzej Vojvodine, Dunavska 35**

Promocija dokumentarne reportaže "Logorski dnevnik Boriške Štark"



## ZBOG NJIH KAŽU DA

*Strani mediji i muzički kritičari utrkuju se sa pohvalama za muzički program ovogodišnjeg EXIT festivala koji će biti održan na Petrovaradinskoj tvrđavi u Novom Sadu od 4. do 7. jula. Na jednom mestu okupiće se legendarni umetnici koji i dalje suvereno vladaju svetskom scenom, ali i najpopularniji heroji novih generacija čiji globalni hitovi broje više desetina milijardi Youtube pregleda!*

### **T**he Cure

Jedan od najvećih bendova u istoriji muzike konačno stiže u Srbiju uz punokrvi koncert od preko dva i po sata na otvaranju Exita, 4. jula! Britanske legende slave 40 godina rada uz isto toliko hitova, a od ove godine su i u Rokenrol dvorani slavni, zbog čega su The Cure apsolutni hedlajneri na najvećim svetskim festivalima, a dolaze nakon ličnog insistiranja da sviraju na Exitu!

### **Carl Cox**

Najpopularniji DJ svih vremena potvrdio je povratak kralja na legendarnu Arenu za desetogodišnjicu od nastupa na Exitu 2009. godine koji se ubraja među najvažnije u istoriji elektronske muzike. "To je bilo jedno od mojih najboljih iskustava", potvrdio je Cox i dodao: "Novac ne može da kupi taj osećaj, ovde moraš da daš svoju dušu, da budeš ono što jesi i to je zaista posebno kod Exita!"

### **The Chainsmokers**

Trenutno najtraženije svetske mainstream zvezde samo za pet godina sakupili su vrtoglavih 10 milijardi YouTube pregleda, uz čak 76 nominacija i 24 priznanja, među kojima su Grammy, MTV i



## STIŽE NAJJAČI EXIT IKADA

Billboard nagrade! Pored planetarnih hitova među kojima su „Closer“ i „Don't Let Me Down“, sve top liste je osvojila i saradnja sa grupom Coldplay „Something Just Like This“, a pesma je postala najdugovečnija u istoriji dens top liste!

### Greta Van Fleet

Strani mediji nazivaju ih „spasiocima rokenrola“, a ove mlade dobitnike Gremija redom su pohvalili velikani poput Roberta Planta, Slasha i Eltona Johna! Najupečatljiviji rokenrol bend današnjice rasprodao je kompletnu turneju uz prvo mesto američke top liste, a Forbes magazin ih je uvrstio na listu najuticajnijih svetskih ličnosti ispod 30 godina!

### Skepta

Jedan od najveštijih svetskih repera, aktivista, producent, a doslovno i počasni poglavica u Nigeriji, nakon prošlogodišnjeg hita „Praise the Lord“ objavio je novi album „Ignorance is Bliss“, za koji kritičari pišu da je uspeo nemoguće - da nadmaši i prethodni, višestruko nagrađivani „Konnichiwa“! Njegova harizma očarala je i Naomi Campbell, sa kojom se spekuliše da je u vezi.

### Amelie Lens

Ni nebo nije dovoljna granica za beskrajno talentovanu Belgijanku, kojoj jedan Awakenings organizuje Exhale 24-satnu žurku u okviru ovogodišnjeg Amsterdam Dance Eventa, ili Sonar u okviru svog programa! Ove godine je u najboljim terminima na Exitu i svim drugim najvećim festivalima, a ispuniće joj se jedna od najvećih želja sa početka karijere od pre deset godina, da zatvori moćnu mts Dance arenu!

### DJ Snake

Jedan od najpopularnijih izvođača današnjice donosi najslušanije hitove sveta „Taki Taki“, „Lean On“ i „Turn Down for What“ koji zajedno broje preko osam milijardi YouTube pregleda. Svetski muzičari poput Lady Gage, Ed Sheerana, Cardi B i Skrillexa utrkuju se da sarađuju sa njim, a Justin Bieber je u tome i uspeo gostujući mu na numeri „Let Me Love You“!

### IAMDDDB

Nova zvezda na hip-hop nebu munjevitom brzinom osvaja svet uz unikatnu trap-jazz fuziju. Veliki BBC je to predvideo kada je njen zvuk proglasio za



jedan od vodećih danas, a početkom ove godine dobila je mesto i na Forbsovoj listi najuticajnijih mladih Evropljana.

### **Dimitri Vegas & Like Mike**

Belgijska braća grčkog porekla godinama unazad su zvanično najbolje rangiran DJ duo na čuvenoj „Top 100 DJs“ listi DJ Maga, na kojoj su sa jednim prvom i čak četiri druga mesta ostavili iza sebe imena kao što su David Guetta, Hardwell, Calvin Harris i Skrillex!

moćnog glasa i vlasnik jednog od najboljih albuma ove godine **Tom Walker** nateraće ceo EXIT da peva njegovu himnu „Leave a Light On“, dok će bass heroji **Chase&Status** i **Dub FX** sa publikom na glavnoj bini proslaviti desetogodišnjicu čuvene muzičke kuće UKF! Njima će se na glavnoj bini pridružiti i višestruko platinasti DJ duo **Filatov & Karas**, elektronska zvezda koja svoj zvuk pakuje u „future funk“ ruho i koja je nedavno objavila novi album, **GriZ**, dok na žurku stiže i misteriozna belgijska didžejica u usponu, **MATTN**. Ipak, najviše



### **Peggy Gou**

Korejska umetnica sa sedištem u Berlinu svojim besprekornim muzičkim, ali i modnim talentom zaludela je ljubitelje elektronske scene. Njeni DJ setovi pronašli su mesto do najvećih pozornica sveta, a ovog leta vreme je došlo da zakorači i na kolosalnu Arenu na kojoj i najveće legende imaju tremu!

### **Favoriti iznenađenja**

Najveći trap hit ikad donosi nam lucidni **Desiigner**, čiji nastupi uživo su apsolutni praznici pozitivne energije, dok će jednako zarazne melodije doneti i njujorški hit duo **Sofi Tukker**. Famosni kantautor

i najduže će se plesati uz ovogodišnju All-Star postavu spektakularne mts Dance Arene na kojoj se uz Coxa i Amelie na spisku nalaze i praktično svi najtraženiji izvođači današnje elektronske scene kao što su **Paul Kalkbrenner, Solomun, Tale of Us, Charlotte De Witte, Boris Brejcha, Peggy Gou, Maceo Plex, Jeff Mills, Dax J, Monika Kruse** i brojni drugi. I Addiko Fusion binu pomešaće nasleđe, današnjicu i aktuelne tokove, od maestralnog šansonjera **Zvonka Bogdana** i ska legendi **The Selecter**, preko metal dive **Tarje** i 30. godišnjice **Atheist Rapa** u originalnoj postavi, pa sve do regionalnih zvezda kao što su **Senidah, Fox** i **Surreal** ili fascinantnog sastava **Svemirko**.

## Bar kultura

# BUDIMO SPREMI ZA KULTURNU PRESTONICU EVROPE

*Projekat udruženja BarmeNS namenjen je mlađoj publici, a cilj je da ih učini vrlo konkurentnim, pripremi za nova znanja i pomogne u sticanju novih veština*



**T**reninzi za unapređenje turističke ponude, kroz obučeno osoblje u ugostiteljsko - turističkim objektima Grada Novog Sada, koje kroz treninge stiče znanje i veštine u poznavanju znamenitosti istorijsko - kulturnih vrednosti i njihovo prezentovanje turistima koji dolaze iz celoga sveta organizuje udruženje BarmeNS. Ovi treninzi treba da unaprede privredno - kulturni razvoj Novog Sada i omoguće predstavljanje našeg grada kao kulturne prestonice 2021. godine. Cilj udruženja BarmeNS je da ugostitelji, njihovi zaposleni i svi koji direktno ili indirektno učestvuju u turističkoj ponudi Novog Sada, dobiju znanja i veštine koje mogu da utiču na privredno - eko-

nomski razvoj, ali i na kulturnu prestonicu koja nas favorizuje kao kandidata koji ima istoriju, kulturu i ljude koji poseduju znanja i veštine, te su otvoreni za sve izazove.

Bitno je napomenuti da se ovim projektom BarmeNS obraća svim akterima koji utiču na turistički, kulturni i ekonomski razvoj Novog Sada. Tu spadaju zaposleni u turističko - ugostiteljskim delatnostima, lokalni proizvođači i kulturne institucije. Projekat naročito treba da utiče na mlađu populaciju, koja sebi može da pronađe razvojni put kroz Bar kulturu, a koja se vezuje za mlade, ali i da ih učini vrlo konkurentnim, pripremi za nova znanja i pomogne u sticanju novih veština.

## Turistička organizacija Grada Novog Sada vam predstavlja

# KALENDAR DOGAĐAJA ZA JUN 2019. GODINE

### Zmajeve dečje igre

**03 - 09. jun**

Zmajeve dečje igre je najveći festival stvaralaštva za decu u Jugoistočnoj Evropi i najstariji festival te vrste u Evropi. Mesto održavanja: **Staro gradsko jezgro**

### Poezika

**08 – 09. jun**

Poezika je festival regionalne autorske muzike koji afirmiše stvaralaštvo autora, kantautora i muzičkih sastava, s posebnim segmentom – konkursom za mlade talente, koji prethodi festivalu. Takođe Poezika obuhvata filmske projekcije, književne promocije i izložbe. Mesto održavanja: **Kulturni centar Novog Sada**

### Koviljska rakijada

**09. jun**

Cilj manifestacije je da se kroz organizovanje takmičenja za izbor najbolje prirodne domaće rakije afirmiše tradicionalan način proizvodnje rakije. Mesto održavanja: **Kovilj**

### Invictus Games

**09. jun**

Invictus Games je takmičenje podeljeno na tri izazova, gde se takmičari u tri različita termina, na tri različita terena, bore da završe stazu, usput savladavajući različite prirodne i veštačke prepreke. Mesto održavanja: **Novosadska plaža Štrand**

### Interfest

**13 – 15. jun**

Manifestacija promoviše vinsku kulturu i vinske proizvode sa teritorije Srbije i Vojvodine, kao i Novog Sada kao uže vinarske regije. Mesto održavanja: **Trg slobode**

### Serbian U 17 & Youth international Novi Sad

**13 – 16. jun**

Serbian U17 & Youth International je najmasovniji evropski zvaničan kup u badmintonu za igrače uzrasta do 17 godina i otvoreni međunarodni turnir za mlađe uzrasne kategorije. Mesto održavanja: **Hala Slana bara na Klisi**

### 21114 – Film fest

**14 – 16. jun**

21114 – Film fest se održava na nekoliko jedinstvenih lokacija pod otvorenim nebom u najvećem delu Novog Sada – Novom naselju. U okviru festivala, koji je privukao velike simpatije publike, prikazuju se najaktuelnija filmska ostvarenja domaće i regionalne kinematografije, kao i nekoliko međunarodnih filmskih festivala, a sve u cilju višegodišnje inicijative da Novo naselje dobije Kulturni centar. Mesto održavanja: **Novo naselje**

### Blockstok festival

**15. jun**

Blokstok je festival rok muzike koji se od 1998. godine održava u Železničkom parku u Novom Sadu. Mesto održavanja: **Železnički park**



**Salajačkim sokakom****15 – 30. juna**

Cilj manifestacije je da deci pruži šansu da na kvalitetniji način provedu deo vremena na letnjem raspustu, uključujući se u različite aktivnosti iz oblasti kulture, sporta i ekologije. Mesto održavanja: **MZ Salajka, stadion RK „Slavija“**

**Tamburica fest****20 – 22. jun**

Tamburica fest poseduje jedinstvenu koncepciju i kulturnu misiju afirmisanja tamburaške muzike i tamburice kao instrumenta, ali i negovanja tradicije, saradnje i prijateljstva umetnika na internacionalnom nivou. Mesto održavanja: **Staro jezgro grada, Petrovaradinska tvrđava**

**Štrand Summer fest****21. jun – 21. avgust**

Tokom čitavog leta posetiocima plaže Štrand festival nudi čitav spektar atraktivnih programa u kojima mogu uživati sve generacije. Mesto održavanja: **Novosadska plaža Štrand**

**Dečji folklorni festival Zlata Brana****21 – 23. jun**

Dečji folklorni festival Zlatá Brána je festival slovačke nacionalne manjine, koja živi u Vojvodini i okuplja oko 1300 dece iz cele Vojvodine i gostujuće ansamble iz Slovačke i Hrvatske. Festival se održava u dvorištu OŠ „Ljudovit Štur“ u Kisaču. Mesto održavanja: **Kisač**

**Biciklom kraj voda Vojvodine****22 – 26. jun**

Biciklistička tura Biciklom kraj voda Vojvodine je svojevrsna promocija ciklo turizma, turističkih, kulturnih i istorijskih sadržaja mesta koja se nalaze pokraj voda u Vojvodini. Mesto održavanja: **Vojvodina**

**Noćni maraton****22. jun**

Noćni maraton je rekreativna trka međunarodnog karaktera, sa učesnicima iz preko 30 zemalja sveta. Održava se noću, u vreme međunarodne proslave Dana Dunava i u njegovu čast. Mesto održavanja: **Sunčani kej**

**Infant****25. jun – 02. jul**

Internationalni festival alternativnog i novog teatra je međunarodni pozorišni festival koji predstavlja spoj nesvakidašnje pozorišne interpretacije, neklasičnog pristupa glumačkom izražavanju i modernog jezika teatra. Mesto održavanja: **Srpsko narodno pozorište, Kulturni centar Novog Sada**

**Water fest****27 – 30. jun**

Kroz raznolike aktivnosti u okviru festivala (muziku, kulturno-umetničke i edukativno-informativne sadržaje) posetiocima, sa akcentom na mlade, se približavaju problemi sa kojima se čovečanstvo susreće kada su u pitanju voda i njena upotreba, i prezentuju im se načini na koji oni mogu da doprinesu da se negativna praksa izmeni. Mesto održavanja: **Kulturni centar Novog Sada**

**Gitarijada Vojvodine****28 – 30. jun**

Gitarijada Vojvodine – Kisač je manifestacija osmišljena da nakon 40 godina oživi prvu zvaničnu gitarijadu u Vojvodini koja je održana 1974. i 1975. godine. Mesto održavanja: **Pomoćni teren FK „Tatra“, Kisač**

## Restoran Lipa

# DEO STAROG KULTURNOG MILJEA NOVOG SADA



*Na ovom mestu mogli su se sresti znameniti ljudi našeg grada, pisci, lekari, advokati, ali i običan svet koji je dolazio na čašu kvalitetnog češkog piva. Takođe, ovaj restoran je bio jedino mesto na koje su mogle dolaziti i gradske dame*

**K**ada se iz Zmaj Jovine uđe u Miletićevu, u četvrtoj kući s leve strane, na broju 7, je restoran Lipa, a tu se danas nalazi i istoimeni bife. Pre 135 godina, kada je Miletićeva još bila Lebarski sokak, tu se nalazila čuvena gostionica s pivnicom koju su Novosađani po nemačkom nazivali Linda ili Zur Linde i koja je važila za purgersku kafanu gde su rado zalazili oficiri, lekari, profesori, činovnici i bogatiji trgovci. Linda je bila deo starog kulturnog miljea Novog Sada u vreme kada nije bilo televizije i radija, pa ni bioskopa. Gospodski građanski svet dolazio je u Lindu na provod u večernjim satima, mada je tu i preko dana bilo stalnih gostiju, pretežno uglednih Novosađana koji su dolazili s prijateljima da popiju aperitiv ili pivo pred ručak, da razmene dnevne informacije, čuju šta ima novo u varoši ili kako se kreću cene akcija na berzi. U Lindi se prvo čulo da li će pasti vlada, sprema li se neki važan zakon ili kako je prošla poslednja premijera u Srpskom narodnom pozorištu, hoće li biti nesporazuma na Skupštini

Matrice srpske, da li će se neki novinari Zastave i Branika i potući, a ne samo preko novinskih stubaca prepucavati. Bila je to kafana u kojoj je bilo bitno biti viđen, ali i spominjan!

Ta gostionica se prvobitno zvala Zur Linde, i u njoj je točeno najbolje češko pivo (dovozio ga je gostioničar Karlo Zapletel). Dobila je ime po velikoj lipi koja se nalazi u dvorištu, ali i zato što je ovo drvo kod Slovena simbol sreće. Na ovom mestu mogli su se sresti znameniti ljudi našeg grada, pisci, lekari, advokati, ali i običan svet koji je dolazio na čašu kvalitetnog češkog piva. Istoričar Ilija Komnenović navodi da je zgrada u kojoj se nalazi Lipa građena od 1878. do 1880. godine i da je pripadala porodici Nešković, dok je 1890. godine, donji sprat izdat čehu Jožef Oberingu, u čijem je vlasništvu kafana i doživela svoj procvat. Iz Češke je dopremano pivo Badvajzer, a bilo je to i jedino mesto u gradu gde se služilo crno pivo, koje je tada bilo mnogo skuplje od običnog. Ovaj restoran je bio jedino mesto na koje su mogle dolaziti i

gradske dame. U Lipu su svraćale mnoge poznate ličnosti, uglavnom liberalne političke opcije, kao što su Laza Kostić, Uroš Predić, Antonije Tona Hadžić i Isidor Bajić, koji je za stolom napisao i stihove čuvenih pesmi Jesen stiže, dunjo moja i Srpkinja. Tu je, kad bi dolazio u Novi Sad, redovno večerao veliki srpski pesnik Laza Kostić. Posle šetnje, „vežbanja na Trandžamentu“, kartanja u Srpskoj čitaonici, pesnik bi dolazio tu za svoj omiljeni sto. Već bi ga čekalo odabrano društvo, da ga posmatra u njegovom ritualnom obedu i da sluša dosetke i kalambure koje im je, uzgred, dobacivao. Priča se da su Lazu Kostića svaki dan spopadali, takozvani, pesnici koji su mu davali svoje pesme na procenu. Ostala je upamćena Kostićeva izreka - Svaka strofa, katastrofa, koju je izgovorio kada ga je jedan pesnik pitao šta misli o njegovom radu. Biće da su njegove obilne večere fascinirale doušnike i hroničare, tek, ostalo je zabeleženo šta je i kako jeo. Najpre je naručivao ribu za predjelo, potom neko preporučeno jelo iz jelovnika tog dana, pa zelje s bogatim dodatkom, te bi posle uživao u pečenju sa ukvanim voćem, dodavao je u tanjir i kriške ovčijeg sira. Jeo je i dosta hleba, kolačima bi se obavezno zasladio na kraju. Uz večeru je pio pivo, desert zalivao vinom sa sodom. Lični pesnikov lekar dr Radivoj Simonović često je Lazi prigovarao zbog tako obilne večere. Uveče, Lazo, jedu samo lavovi - govorio je. Laza mu je na to u šali odgovarao da je i on „lav u poeziji“. Ali lavovi, Lazo, zato žive jedva dvadeset godina - opominjao je lekar. No Laza je i dalje jeo šta je i koliko hteo. Voleli su gosti Lipe kad Laza dođe. Znali su da će to večer biti posebno. Mogli su se slobodno kladiti i da će on tu, za stolom, ispevati i neki novi stih.



**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](mailto:zoranknezev@gmail.com)**



## Maturska toaleta

# ULAZAK U SVET ODRASLIH

*Početak 20. veka, devojčice su svoju prvu balsku haljinu dobijale nakon mature, a dečaci su nakon mature dobijali šešir i štap, kao statusno obeležje mladog čoveka koji ulazi u svet odraslih*



O deća je oduvek predstavljala veoma važan segment materijalne kulture i pokazatelj je mnogih kulturno - istorijskih zbivanja jednog prostora i vremena. Ona je zauzimala važno mesto i u odrastanju deteta, naglašavajući određene faze u životnom ciklusu čoveka. Prelazak iz perioda detinjstva u mladalačko doba ili period adolescencije obeležava se i promenom načina odevanja. Ono je najizraženije nakon polaganja velike mature.

Savremeni evropski način odevanja, koje je ovdašnje građanstvo prihvatilo tokom 19. veka, odrazio se i na odeću dece i omladine. Tako su gimnazijalci do četvrtog razreda nosili pantalone do kolena, a devojčice su tek nakon navršene osamnaeste godine, ili na kraju četvrtog razreda više devojačke škole, počele nositi dugačku suknju do članaka i frizirati se kao i žene. Početkom 20. veka, devojčice su svoju prvu balsku haljinu dobijale nakon mature, a dečaci su nakon mature dobijali šešir i štap, kao statusno obeležje mladog čoveka koji ulazi u svet odraslih. Nakon Prvog svetskog rata, uzor ženske lepote bila je aktivna žena, sigurna u sebe, vitke dečačke figure, kratko podšišane kose, sa šminkom na licu. Nosila se odeća jednostavnog kroja, sa spuštenim

strukom, „kloš šešir“ navučen do obrva, cipele sa „španglom“ i tašna „pismo“. Naredne decenije je odeća za dan imala karakteristike sportske elegancije - struk je bio na svom mestu, dužina haljine do polovine listova. Večernje haljine su bile luksuzne i romantične. Šeširi, tašne, cipele brzo su se smenjivali, a često su se nosile istovremeno njihove razne varijante. Sredinom tridesetih godina, u muškoj odeći su mašne i kravate bile obavezan deo muškog odela, a smoking i žaket su kao i u prethodnim decenijama, i dalje bili najsvečanija odeća, čije je nošenje bilo jasno propisano. Njihovi krojevi su bili gotovo identični kao i onih s početka 20. veka. Period šezdesetih godina 20. veka, obeležile su haljine „princes“ ili „nabor“ kroja. Rukavi su gore krojeni na „puf“, a u donjem delu su skupljeni u manžetnu. Često su se krojili i po uzoru na „Simonidu“ Aleksandra Joksimovića - gore ravni, a prema dole su se

širili u vidu trapeza. To je vreme kada se prvi put nakon Drugog svetskog rata pojavljuju ženske bluze bez rukava ili sa bretelama. Kopčale su se pozadi, celom dužinom, a izrez je često bio „čamac“. Suknje su bile iz 4, 6, 8 ili 10 cvikli. Krojene su „iz šreha“, „gloha“, „polugloha“, „nabranog gloha“ ili „duplog gloha“. Bile su dužine do sredine kolena. Ispod njih se nosio žipon bogato nabran i ukrašen čipkom, a struk stegnut lasteks kaišem. Na nogama su obavezne bile baletanke. Krajem šezdesetih i devojke počinju da nose farmerke. Što se tiče muške odeće u tom periodu, mlađi muškarci su leti nosili košulje sa podsavrnutim rukavima, a omiljeni odevni predmet su bile i kožne crne jakne i to najčešće u kombinaciji sa farmerkama tesno pripijenim uz telo, koje su bile omiljeni deo garderobe mladih. Ovakva odeća se savršeno uklapala sa ritmom rokenrola i tvista, koji su obeležili šezdesete godine 20. veka.

**Tekst Ljubica Otić, muzejska savetnica**



## Temperature serviranja vina

# SVETO PISMO VINSKIH ZNALACA



*Uvek treba imati na umu da je navedene najbolje temperature u praksi veoma teško postići, jer se vino na putu od flaše do čaše veoma brzo zagreje. Nepisano je, ali na iskustvu utemeljeno, pravilo: vina u flaši ne bi smela da budu ohlađena ispod 8 ni utopljena iznad 20 stepeni*







Jedna od prvih stvari koju svaki ljubitelj vina mora da nauči i na čemu mora da insistira u svakoj prilici, nepopustljivo i do kraja, jeste temperatura vina. Na tome prolaze ili padaju celokupne vinske kulture nacija i pojedinaca. Može se pogrešiti i u odabiru čaša i u slaganju jela i vina, i u mnogo čemu drugome vezanom za kapljicu sunca, ali u temperature se ne bi smelo osetnije omanuti. Vino na pogrešnoj temperaturi je upropašćeno i otuđeno, to je onda piće u kojem nema ni razgovora ni nadahnuća. Ali, ukoliko se previše ohladi, nećemo osetiti njegov ukus i aromu, a ako je pretoplo - prenaplašena je i štrči njegova kiselost.

Za bela vina najpogodnija temperatura je između 8 i 16 stepeni. Ako im je izražena kiselost, a nemaju neprevrelog šećera, najbolja su rashlađena od 8 do 12 stepeni. Tada do punog izražaja dolaze sva njihova lepota, otmeni buke i aroma, koji se mogu razviti do rajskih visina. Lakša bela vina,

po pravilu, mogu biti hladnija, a najplemenitija, birana vina, kabinetna, ona od kasne berbe, te stara, arhivska vina, iskazaće se na oko 13 stepeni. Desertna ili likerska bela vina traže temperaturu od 16 stepeni Celzija.

Roze, ukoliko su mladi, suvi i sa nešto više kiseline, serviramo pri temperaturi od 9 do 10 stepeni. Ako su kvalitetniji, puniji na ukusu, pa i sa nešto šećera, bolji su malo topliji - do 14 stepeni.

O temperaturi crvenih vina posebno treba biti brižljiv. Njihovo privođenje sobnoj temperaturi, na kojoj bi ih trebalo nuditi, poznato je pod pojmom „šambriranje“ (od francuske reči šambr za sobu). Ako se sobnom temperaturom smatra ona od 17 do 20 stepeni, onda bi ona važila za teža, punija, starija odležala i zrelija vina, sa izraženim bukeom i plemenitošću. Mlađa, lakša i svežija crvena vina, sa manje oporosti, poput onih tipa božole, najbolja su ohlađena na 12 do 16 stepeni.

Ni penušava vina nemaju jedinstvene temperature



serviranja. Opšte je prihvaćeno da se ona sa više šećera i manje kvalitetna služe hladnija, najčešće sa 6 do 8 stepeni, a bolja, plemenitija i buketnija, za stepen - dva toplija.

Uvek treba imati na umu da je navedene najbolje temperature u praksi veoma teško postići, jer se vino na putu od flaše do čaše veoma brzo zagreje. Nepisano je, ali na iskustvu utemeljeno, pravilo: vina u flaši ne bi smela da budu ohlađena ispod 8 ni utopljena iznad 20 stepeni. Izuzetak su biser, penušava i gazirana vina, koja mogu da se rashlađuju do 5, a neretko i koji stepen niže. Veoma topla i veoma hladna jela i pića gube svojstva ukusa i mirisa koja u normalnim uslovima opažamo svojim čulima. Stručnjaci koji su se ovim ozbiljno bavili došli su do saznanja da sveža voda pruža najveći užitak ako se pije na temperaturi od 9 do 12 stepeni, belo vino i pivo od 8 do 10, crveno vino od 16 do 18, supe od 40 do 50, kašasta jela od 40 do 43 i pečena mesa od 40 do 45 stepeni. U savremenim hladnjacima vina se danas mogu uspešno rashlađivati, a mnogo ih je teže, kada su prehladna, utopiti. Rashlađivanje, a posebno utopljavanje, mora biti postepeno, bez naglih skokova - vino ih „doživljava“ kao šokove. Zato o tome treba voditi računa: ako je vino prehladno, nikako ga, u poslednjem trenutku, ne treba naglo temperirati stavljanjem uz kamin, radijator, grejalicu ili neki drugi izvor toplote. Isto tako, ako je vino mlako, ne sme se stavljati u zamrzivač. I jedna i druga operacija bile bi kobne po kakvoću vina, posebno po njegov buke i karakter - ona postaju tupa i neukusna. Danas postoje specijalni hladnjaci za pića, sa više ladica, koje imaju različitu

temperaturu. Ako ih nemamo, preostaje nam kao najbolje rešenje da bocu s vinom poslužimo u kotliču sa hladnom vodom - nikako sa samim ledom. Zamerka ovom načinu rashlađivanja može se uputiti zbog toga što boci, ovako uronjenoj u vodu, lako otpadne etiketa. Međutim, proizvođači su i tome doskočili, pa sve češće upotrebljavaju nova, kazeinska, lepila koja to sprečavaju.

Ukoliko su vina već rashlađena na optimalnu temperaturu, onda ih je najbolje servirati u specijalnim sudovima od pečene gline, u kojima ona nekoliko sati može ostati konstantna, ne menja se. Ako vino, pak, treba zagrejati, a nemamo vremena za njegovo šambriranje (usobljavanje), onda se može upotrebiti kibla za rashlađivanje tako što se u nju ulije mlaka voda i u njoj neko vreme drži boca koju želimo malo da zagrejemo. Osim o temperaturi vina, valja voditi računa i o temperaturi prostorije u kojoj se sedi i degustira. Ona, prema nekim važećim pravilima, ne bi smela da bude niža od 18, ni viša od 22 stepena. Željene temperature vina teško je postići i održati. U praksi se zato ona hlade za stepen - dva niže od optimalne temperature, jer se ona prilikom točenja u čase veoma brzo zagrevaju. Na posluživanje vina ozbiljno može da utiče i spoljna temperatura. Zimskih dana, kad sa ulice uđemo u zatvorenu prostoriju i ponude nas čašom crnog vina sa 15 stepeni, učiniće nam se da je vino pretoplo. Isto vino, servirano pri istoj temperature leti, delovaće nam sveže. Spoljna temperatura, prema tome, utiče na naš subjektivni osećaj. Ali, bez obzira na to, treba imati na umu da vino samo pri odgovarajućoj temperaturi pokazuje sve svoje karakteristike u punom sjaju.

**Piše Petar Samardžija**





## Vinarija Prelac – Momjan

# AUTOHTONE SORTE PRIVLAČE GOSTE

*Posetom ovoj vinariji, te pratećim objektima, odmorom u sobama Malvazija, Refošk i Muškat, istarska idila postaje stvarnost i ovde počinju da se ispunjavaju vaši snovi*



U severozapadnom delu Istre, na brdovitim obroncima gornje Bujštine, smestio se srednjovekovni gradić Momjan. Dominantan u davnoj prošlosti, svoje bogato nasleđe ostavio je svima koji ovde žive, ali i svima koji ga posećuju, obilaze i uživaju u njegovom bogatstvu.

Omeđen vinogradima i maslinicima, sa predivnim pogledom na Jadransko more i Alpe, Momjan je odredište koje se mora posetiti i doživeti. Boravak u njemu trajan je i jedinstven događaj.

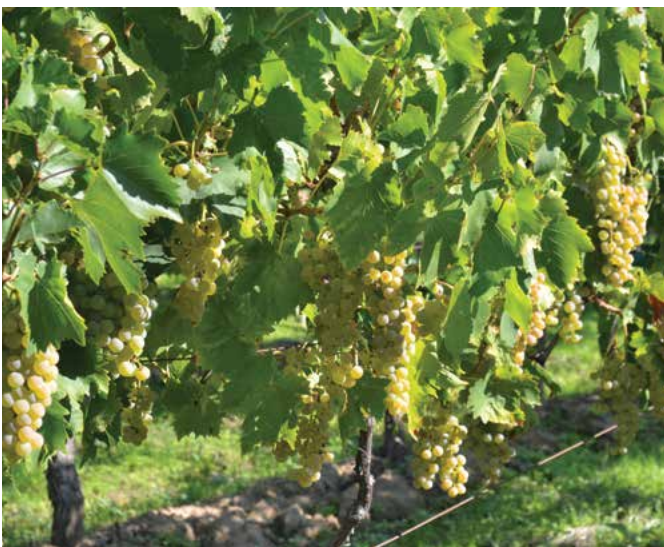
Nezaobilazna odredišta Momjana su lokalne vinarije koje ovaj krajolik čine još zanimljivijim i privlačnijim. Ovog puta ćemo vam predstaviti vinariju Prelac, koja je klasičan predstavnik ovog kraja. Kako ističu vlasnici vinarije Prelac, do vrhunskog kvaliteta su uspeli doći generacijskim negovanjem autohtonih vina, a kojima se danas ponose. Posebno bi istakli Istarsku malvaziju, refošk i momjanski muškat. Pored autohtonih sorti, gaje se na istarskoj zemlji i internacionalne sorte - Cabernet Sauvignon, te Chardonnay i kako nam ističu u vinariji Prelac prave od njih vrhunska vina. Kao posebnu zanimljivost navode da su se upustili i u proizvodnju penušavaca, a sve kako bi udovoljili prohtevima i onih najzahtevnijih. Ali,

tu nije kraj vinskoj priči vinarije Prelac. Posebno odabrano i ručno brano grožđe, dalo je zavidne rezultate i Roseu, koji ovde spravljaju od refoška. Inače, vinarija Prelac osnovana je 1988. godine i od tada je sa skromnom proizvodnjom od oko 1000 litara vina godišnje, postala vinarija koja proizvodi oko 100.000 litara vina, te poseduje svoj vinograd od 10 hektara. Vinarija trenutno pravi devet etiketa vina od istarskih autohtonih sorti i od internacionalnih sorti grožđa.

Valja istaći da nisu samo vrhunska vina ono što nudi vinarija Prelac iz Momjana. Krenete li posle degustacije vina u konobu, koja se nalazi u sastavu vinarije, a gde se nudi izvorna i bogata istarska kuhinja, vaše zadovoljstvo biće potpuno. Kao vrhunac gastronomske ponude istakli bi neizbežni i cenjeni tartuf, kao i jela od mesa, domaće testenine, domaći hleb, divlje šparoge, sezonske gljive, te sve ostale gastronomske delicije koje možete probati samo u ovom kraju. Svim jelima dodaje se maslinovo ulje iz vlastite proizvodnje, čime garantuju potpuni užitak.

Posetom ovoj vinariji, te pratećim objektima, odmorom u sobama Malvazija, Refošk i Muškat, istarska idila postaje stvarnost i ovde počinju da se ispunjavaju vaši snovi.

**Vinarija Prelac**  
**Dolinja Vas 19**  
**Momjan**  
[www.prelac.hr](http://www.prelac.hr)



## Konoba Rino

# PROBAJTE JEDINSTVENE ISTARSKE SPECIJALITETE

*Sezonske gastronomske delicije i ukusne specijalitete kuće pripremiće lično za vas vlasnica, a ujedno i glavna kuvarica Timka, koja će vas svojim znanjem i umećem, provesti kroz tajne vrhunskog kulinarstva*

**Ž**elite li da osetiti stvarni ugođaj topline pored otvorenog kamina, na kojem se pripremaju vrhunski specijaliteti, te uživate na velikoj natkrivenoj terasi sa pogledom na predivnu prirodu momjanskog kraja u svežim letnjim popodnevim - prava su pozivnica za porodični ručak ili druženje u konobi Rino. Sezonske gastronomske delicije i ukusne specijalitete kuće pripremiće lično za vas vlasnica, a ujedno i glavna kuvarica Timka, koja će vas svojim znanjem i umećem, provesti kroz tajne vrhunskog kulinarstva.

Konoba Rino otvorena je davne 1988. godine i već dugi niz godina gostima nudi najkvalitetnije namirnice i suhomesnate proizvode, sa porodičnog gazdinstva u okolini Grožnjana.

Mesne delicije poput fiorentine, bifteka, kobasica i ombola u konobi Rino se spremaju na roštilju na drva. U konobi Rino možete probati jedinstvene istarske specijalitete, ali i specijalitete kuće poput domaće testenine, njoka, domaćih fuži i mašnica s tartufima, šparogama, gulaš od boškarina, pulića (magarčića) ili divljači, te žgvacet od kokoške.

Konoba Rino je uređena u tradicionalnom istarskom stilu i pruža jedinstven ugođaj kako bi se, uz vrhunske delicije, opustili i uživali u domaćoj atmosferi. Sve delicije i ukuse kulinarskih specijaliteta možete upotpuniti bogatom ponudom autentičnih istarskih vina, ali i probranom selekcijom vina spravljenih od internacionalnih sorti.

**Konoba Rino**  
**Dolinja Vas 23**  
**Momjan**  
**[www.prelac.hr](http://www.prelac.hr)**





## Konoba Ćakula – Poreč

# OSETITE DUH ISTRE



*Većina autentičnih istarskih jela nude mnoštvo ukusa, a posebno ona najjednostavnija koja uz tajne sastojke, kao štu su beli i crni tartuf, postaju ozbiljna gastronomska delicija koja očarava svakog gosta*

U konobi Ćakula, rustično uređenoj, možete probati tradicionalne specijalitete pripremljene na autentičan način, uz dodatak posebnih sastojaka koji istarsku kuhinju čine tako izuzetnom.

Na meniju uvek možete pronaći najkvalitetniji istarski pršut i ovčiji sir, ručno rađene testenine, okrepljujuću gustu supu – maneštru, a poseban akcenat bi stavili na morske specijalitete pripremljene od sveže ribe i morskih plodova koje priprema šef kuhinje konobe Ćakula.

Valja istaći da većina autentičnih istarskih jela nude mnoštvo ukusa, a posebno ona najjednostavnija koja uz tajne sastojke, kao štu su beli i crni tartuf, postaju ozbiljna gastronomska delicija koja očarava svakog gosta.

Pored slanih delicija i specijaliteta autentičnih istarskih jela, u konobi Ćakula su ponosni na svoje poslastice. Zasigurno će vas razveseliti čarolija izbora, ali i ukusa istarskih poslastica.

Takođe, kako i red nalaže, uz sva jela koja se nalaze u ponudi konobe Ćakula, nude se i vrhunska istarska vina koja se sljubljuju sa istarskim delicijama. Mi bi vam ovim putem preporučili da probate tipičnu i najznačajniju istarsku sortu vina – Istarsku malvaziju. Za onog ko želi da isproba i druga vina, ovde nude i internacionalne sorte. Kako navode vlasnici konobe Ćakula, ovde su dobrodošli svi koji žele osetiti čari Istre i istarski stil života, te lagano uživanje u hrani i vinu.

**Konoba Ćakula**  
**Vladimira Nazora 7**  
**Poreč**  
**[www.konobacakula.com](http://www.konobacakula.com)**



*Kolekcija*  
**PROLEĆE/LETO**  
*2019*



[www.chigo.rs](http://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](mailto:visit@plantaze.com) | [www.plantaze.com](http://www.plantaze.com)