ISSN 2620-116X

# NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM, UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU

Septembar 2019.
Godina II
Broj 9

www.ugostiteljstvons.rs

UGONS 1946

# 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 Ćoškov
E-mail: ugons1946@gmail.com
Mob: +381.64.39.78.813

UREĐENJE I GRAFIČKO OBLIKOVANJE
Produkcija F&B Media
Novi Sad

REDAKCIJA
Dragan Stanojević
Karmen Krivokapić
Ružica Ćoškov

SARADNICI
doc. dr Snježana Gagić - Visoka škola strukovnih studija za menadžment i poslovne komunikacije
Ranko Spasojević - Udruženje BarmeNS
Ekonomska škola Novi Sad - odsek ugostiteljstvo
PMF Novi Sad - odsek za turizam
TONS
EXIT
Zoran Knežev
Petar Samardžija

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

Publikaciju je finansijski podržao
Grad Novi Sad - Gradska uprava za kulturu


# SADRŽAJ


4 **DOK JE GRAD ODMARAO UGONS JE VREDNO RADIO**

U narednom periodu želimo da pojačamo aktivnosti ka raznim dobavljačima, te od njih tražimo povoljnije uslove ...

18 **SVI SE SLAŽU POSETITE NOVI SAD**

Početak leta, vreme kada vlada festivalska atmosfera i dobro raspoloženje, privukao je brojne strane novinare ...

22 **BICIKLISTI NA VELOSIPEDU PLAŠILI PEŠAKE**

Prvi bicikli na ulicama Novog Sada dočekani su šaroliko, od oduševljenja omladine, do negodovanja i protesta u tadašnjoj štampi

28 **BITNO DA JE ČAŠA PUNA**

Bitan detalj, na koji potrošači često ne obraćaju pažnju, je kvalitet stakla. Vodeći svetski proizvođači ...

32 **DVORAC IZ MAŠTE U SRCU VOJVODINE**

Kompleks se prostire na oko 65 hektara i obuhvata, pored dvorca, i ergelu, kapelu gde je sahranjen Bogdan Dunđerski ...

# PROĐE LETO

Posle vrelog leta u kome baš i nismo mogli da se pohvalimo mogućnostima da obavljamo poslove u kontinuitetu, jer su nam vremenski uslovi bili katastrofalni, dolazimo u novi period u kome se nadamo da ćemo moći malo i da radimo. Nakon letnjeg perioda često se setimo reči jednog starijeg kolege, a koji kaže da poljoprivreda i ugostiteljstvo umnogome zavise od vremenskih uslova.

Završetkom godišnjih odmora nastavljamo sa pokušajima da u svim delatnostima vezanim za ugostitelje tražimo mogućnosti za smanjenje troškova. I ne samo troškova, već i poboljšanje uslova poslovanja, odnosno dobijanjem raznih povoljnosti u svemu što je potrebno za rad u ugostiteljstvu. Tu umnogome očekujemo i vašu pomoć. Molimo vas da nas informišete koji su vam problemi, te da probamo zajednički da ih rešimo. Otvoreni smo za mnoga pitanja u vezi sa lokalnom samoupravom, teškoćama sa dobavljačima, poznavanjem propisa i slično. Nazovite nas, ali i počnite da koristite naš sajt ugostiteljstvons.rs – na sajtu imate veliki broj ponuda raznih firmi sa kojima je UGONS dogovorio razne popuste za članove, kao i informacije o izmenama i novodonetim propisima. Počnite da koristite mogućnosti oglašavanje preko sajta UGONS-a. Želimo vam da jesen bude mnogo lepša i berićetnija od prethodnog perioda.

Takođe, nemojte zaboraviti da zajedno možemo mnogo više da uradimo, jer složićete se da je više glava pametnije od jedne.

**Vaš UGONS**

**Iz Udruženja poručuju**

# DOK JE GRAD ODMARAO
# UGONS JE VREDNO RADIO

*U narednom periodu želimo da pojačamo aktivnost ka raznim dobavljačima, te od njih tražimo povoljnije uslove i veće rabate za naše članove. U skladu sa aktivnostima na poboljšanju poslovanja radićemo i na uvođenju novih softvera za pomoć i olakšavanje rada u ugostiteljstvu*

Kao da leta i odmora nije ni bilo, jer je ekipa iz Udruženja svo vreme provodila radno. Kao što znate organizovali smo, u saradnji sa Privrednom komorom Vojvodine, skup o tumačenju pravilnika o protivpožarnoj zaštiti, Veliku zahvalnost želimo da izrazimo MUP-u, Sektoru za vanredne situacije, koji je poslao gospodina Žareva i gospodina Cvetičanina da nam pojasne izmene pravilnika, a koji su nam otklonili neke od nejasnoća u vezi sa izmenama pravilnika.

Istovremeno smo sa Privrednom komorom Srbije organizovali skup u vezi sa zatvaranjem i kažnjavanjem ugostitelja od strane Poreske uprave. Zaključak sa ovog skupa je da se traži ukidanje odredbe o zatvaranju ugostiteljskih objekata. Istovremeno se traži i da se pojam bakšiša uvede u Zakon. Dobili smo informaciju da je Privredna komora Srbije odmah prosledila zaključke sa ovog skupa Ministarstvu finansija Republike Srbije.

Jedna od tema, a koja nas tišti dugi niz godina je

i zapošljavanje studenata u ugostiteljstvu. Kao što je poznato, ne dozvoljava se zapošljvanje studenata u ugostiteljskim objektima. U skladu sa tim bili smo prisutni na Skupštini studentskih zadruga, koja je održana u Jagodini, a gde je naš predstavnik izneo probleme novosadskih ugostitelja, te dobio smernice od strane Pravne službe studentskih zadruga. Nakon toga smo imali sastanke sa načelnikom Inspekcijske službe Južnobačkog okruga kao i sa načelnicom Inspekcije rada u Novom Sadu.

Kako po tumačenju Ministarstva rada mi nemamo pravo da angažujemo studente okrenuli smo se pravnicima i tražili da nam pomognu u rešavanju ovog problema. Jedna od ideja je i inicijativa o izmeni Zakona, na kojoj se trenutno radi, te očekujemo početkom septembra završetak, a kako bi smo to mogli proslediti nadležnom ministarstvu i tražiti izmene.

Takođe, sklopljen je dogovor sa Domom zdravlja Novi Sad o polaganju kursa prve pomoći za sve ugostitelje, što "slovo" zakon nalaže da moramo imati.

U narednom periodu želimo da pojačamo aktivnosti ka raznim dobavljačima, te od njih tražimo povoljnije uslove i veće rabate za naše članove. U skladu sa aktivnostima na poboljšanju poslovanja radićemo i na uvođenju novih softvera za pomoć i olakšavanje rada u ugostiteljstvu.

Ovim putem želimo i da vas obavestimo, da će u sklopu sajma LORIST, biti i Sajam ugostiteljske opreme i gastro ponude, i da će i UGONS imati aktivnu ulogu u tom događaju.

Planiramo u narednom periodu da uradimo nekoliko projekata, za čiju izradu će nam biti potrebna pomoć svih novosadskih ugostitelja, a učešćem u njima svako od vas će imati pojedinačni benefit.

Molimo sve one ugostitelje, a koji se još nisu pridružili članstvu u UGONS-u, da to urade kako bi smo što jači i masovniji mogli da radimo na poboljšanju uslova za rad u ugostiteljstvu.

Za kraj želimo da vas obavestimo da sve informacije o izmenama zakona, novim pravilnicima, kao i o radu udruženja možete pronaći na sajtu UGONS-a www.ugostiteljstvons.rs , kao i na Facebook stranici UGONS-a.

**Sekretar UGONS-a Dragan Stanojević**

# 2019. СЕПТЕМБАР

## СРПСКО НАРОДНО ПОЗОРИШТЕ
www.snp.org.rs
159. сезона

### драма — Сцена

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПОНЕДЕЉАК 23. | **КАТАР** Текст и режија: Огњен Петковић *премијера*<br>**СНП и Удружење „Мансарда“ уз подршку Града Новог Сада и Фондације „Нови Сад 2021“** | Камерна | 20.30 |
| ПЕТАК 27. | **СМЕДЕРЕВО 1941.** Текст и режија: Ана Ђорђевић *премијера* | „Пера Добриновић“ | 19.30 |
| СУБОТА 28. | **АЈ, КАРМЕЛА** Хосе Санћис Синистера<br>Режија: Душан Петровић **„Упалимо рефлекторе“ Нови Сад** | Камерна | 21.00 |
| ПОНЕДЕЉАК 30. | **КАТАР** Текст и режија: Огњен Петковић (2. пут) | Камерна | 20.30 |

### опера — Сцена

| | | | |
|---|---|---|---|
| УТОРАК 17. | **ДИСКО ОПЕРА** *Novosadski Big Band* и Оркестар Опере СНП-а | „Јован Ђорђевић“ | 20.00 |
| СРЕДА 25. | **РИГОЛЕТО** *опера,* Ђузепе Верди (2. пут) B | „Јован Ђорђевић“ | 19.00 |

### балет — Сцена

| | | | |
|---|---|---|---|
| СУБОТА 28. | **ЖИЗЕЛА** *балет* Адолф Адам (39. пут) B | „Јован Ђорђевић“ | 19.00 |

### у СНП-у — Сцена

| | | | |
|---|---|---|---|
| ЧЕТВРТАК 19. | **Промоција књиге**<br>**„Жарко Миленковић и Мирјана Матић: прилог историји Балета Српског народног позоришта у Новом Саду“: Свенка Савић** | Доњи фоаје сцене „Пера Добриновић“ | 12.00 |
| СУБОТА 28. | **СЕЋАЊЕ НА МИРОСЛАВА ЧАНГАЛОВИЋА**, оперског певача<br>Учествују: оперски солисти СНП-а, програм води: Душан Јакишић, глумац СНП-а<br>**СНП и Завичајно удружење „Гламочко коло“ у Новом Саду** | „Пера Добриновић“ | 19.30 |

### за почетак октобра

| | | | |
|---|---|---|---|
| УТОРАК 1. | **СЕВИЉСКИ БЕРБЕРИН** *комична опера,* Ђоакино Росини (32. пут) B | „Јован Ђорђевић“ | 19.00 |
| ЧЕТВРТАК 3. | **КАРМИНА БУРАНА** *сценска кантата,* Карл Орф (38. пут) B | „Јован Ђорђевић“ | 20.00 |
| СУБОТА 5. | **РИГОЛЕТО** *опера,* Ђузепе Верди (3. пут) B | „Јован Ђорђевић“ | 19.00 |

БИЛЕТАРНИЦА СНП: 021 520-091
ОРГАНИЗОВАНА ПОСЕТА: 021 6613-957, 021 6621-186, 021 427-991 (факс) / ИНФОРМИСАЊЕ: 021 451-452

Позориште задржава право измене програма

**Smanjite greške pri odabiru radnika**

# DVAPUT MERI **JEDNOM SECI**

*Garancija da nećete napraviti grešku u odabiru novih radnika u ugostiteljstvu ne postoji, međutim sprovođenje nekih aktivnosti tu mogućnost u značajnoj meri smanjuje*

Na tuđim greškama se uči, a na svojim nauči. Odakle krenuti? Pre svega, kao i u svemu u životu, važno je da znamo šta tražimo. Često poslodavci naprave propuste u odabiru 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 kakvog želite.

Primer idealnog konobara treba da uradi svako prema sopstvenim zahtevima. Sledi moj primer - Idealan konobar ima prijatnu spoljašnjost, 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 sl). On ima dobre komunikacione veštine, jasno izražava ideje i namere, lako komunicira sa kolegama i nadređenim, pristojan je, ljubazan, jasan u odnosu sa gostima i dobro reaguje na kritike usmerene ka unapređenju rada. Ovo možete proveriti namernom provokacijom. Važno je da bude timski igrač. Pitajte ga o prošlim iskustvima, da li se slagao sa ostalim članovima tima, pomagao kolegama i koliko je bio kooperativan u radu? Neka vam demonstrira situaciju u kojoj je to i pokazao. On ima adekvatan odnos prema radnom mestu, dolazi na vreme i ostaje dok se svi zadaci ne završe, nema izostanaka, redovno dolazi na interne treninge i slično. Neizostavan kriterijum je i poznavanje posla. Potrebno je da poznaje ponudu i da je samopouzdan u radu sa gostima. Zamolite ga da vam kaže koja vina je imao u ponudi prošlog restorana ili šta su nudili od ribe. Dalje, želimo da je i 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 i slično. Dobar konobar ima i adekvatan odnos prema nadređenima, odnosno ima dobru komunikaciju sa upravom, pokazuje poštovanje prema menadžmentu i izvršava zadate zadatke. On ima odličan odnos prema gostima, trudi se da prevaziđe očekivanja gosta, ljubazan je u ophođenju sa njima i efikasno odgovara na prigovore. Oni najbolji su spremni na učenje i unapređenje u radu, trude se da savladaju novine u poslovanju, da brzo napreduju u sticanju znanja i redovni su na treninzima. On je važan za vaše poslovne rezultate jer direktno od njegovih prodajnih veština zavisi povećanje prometa u restoranu.

Na kraju veoma važno je da bude pošten. Pitajte ga šta misli o konobarima koji kradu i pratite njegove telesne reakcije.

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

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 sarađujete? Opišite mi poslednju situaciju u kojoj je gost ima pritužbu. Kako ste to rešili? Da li volite svoj posao? Gde se vidite za 5 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? Zašto?

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

Ukoliko niste zadovoljni sa kvalitetom kadra koji vam je na raspolaganju obučite ih preko agencije Five Star Experience (www.fse.rs). Nemojte se bojati da će otići ako ih obučite, strahujte od toga da ostanu sa minimumom stručnog znanja i uslužnosti. To provereno više košta.

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

# BRUNCH LOUNGE

Brunch Lounge nalazi se u Tržnom centru Promenada i nudi vam fantastičan pogled, prijatnu atmosferu i vrhunske specijalitete za koje su zaduženi odlični kuvari. Da se osećate kao kod kuće, potrudiće se ljubazno i prijatno osoblje, a na meniju je pregršt ukusnih jela – gotova jela, pice, paste, rižoto, burgeri i dezerti. Osim što u prijatnom ambijentu Brunch Lounge možete uživati u savršenom zalogaju, vašu omiljenu hranu možete poručiti na adresu.

**Brunch Lounge**
**TC Promenada**
**Novi Sad**
**www.brunch.rs**

# KAFEMAT

Novosadski Kafemat objedinjuje restoran, bar i noćni klub. U skladu s tim gastronomska magija uvek je tu - od raznovrsnog doručka, preko paste, salata i rižota do mesnih specijaliteta. Ukoliko ste svratili na piće prepustite se magiji koktela, pažljivo odabrabnih piva, selekciji biranih vina i probranim žestinama.
Vikendi u Kafematu su obeleženi zvučnim imenima klabing scene, a koji kreiraju izlazak koji se pamti.

**Kafemat**
**Sutjeska 2**
**Novi Sad**
**www.kafemat.rs**

СПОМЕН-ЗБИРКА ПАВЛА БЕЉАНСКОГ

# SPOMEN-ZBIRKA PAVLA BELJANSKOG

Trg galerija 2, Novi Sad
Tel: +381 21 472 99 66

## PROGRAM ZA SEPTEMBAR 2019. GODINE

**Izložba**
TAPISERIJE MILICE ZORIĆ: SINTEZA KULTURNOG NASLEĐA I MODERNIZMA
**Četvrtak, 12. Septembar u 20 časova – 27. oktobar 2019.**
Autorka izložbe: Milica Orlović Čobanov, Spomen-zbirka Pavla Beljanskog
Saradnici: Muzej savremene umetnosti u Beogradu, Muzej Semberije u Bijeljini, Muzej primenjene umetnosti u Beogradu, Uprava za zajedničke poslove republičkih organa Vlade Republike Srbije

**Program izložbe tokom septembra:**
Autorsko tumačenje postavke: Tradicija i mit kao inspiracija
Predavač: Milica Orlović Čobanov, Spomen-zbirka Pavla Beljanskog
Saradnja: Društvo tumača i prevodilaca za znakovni jezik
**Četvrtak, 19. septembar u 19 časova**

Kreativna radionica za najmlađe: Srpske narodne priče kao inspiracija
**Subota, 21. septembar, 11–14.30 časova**

**Otvaranje izložbe**
PRIČA O DVOJE UMETNIKA: LJUBICA SOKIĆ I BOGDAN ŠUPUT
**Gradska galerija Užice, utorak, 10. septembar 2019, 19 časova**
Autor izložbe: Marta Đarmati, kustos

**Promocija**
INTERAKTIVNA APLIKACIJA / AUDIO VODIČ NA ZNAKOVNOM JEZIKU - Projekat Muzej za sve
Septembar 2019.

EDUKATIVNI PROGRAM ZA DECU - Potpisivanje Ugovora o saradnji
Septembar 2019.

**Regionalna književna konferencija**
BOOK TALK 2019.
Spomen-zbirka Pavla Beljanskog, Galerija Matice srpske i Galerija likovne umetnosti poklon zbirka Rajka Mamuzića
**Petak, 27. septembar 2019.**

# KONOBA RIBA RIBI GRIZE REP

Konoba Riba ribi grize rep nastala je sa željom da svim ljubiteljima mora u Novom Sadu pruži priliku da uživaju u najlepšim mirisima, aromama i bojama Mediterana. U autentičnom ambijentu Konobe, a koja se nalazi blizu centra Novog Sada i Spens-a, možete se opustiti uz veliki izbor mediteranskih specijaliteta spremljenih od uvek svežih i proverenih namirnica.
Osim najlepših specijaliteta od ribe, na jelovniku Konobe Riba ribi grize rep nalaze se i jela od piletine, njoke, kao i najukusnije obrok salate sa hobotnicom, piletinom... Posebno mesto u ponudi zauzima vinska karta na kojoj se nalazi bogata ponuda vina jedinstvena u Srbiji.

**Konoba Riba ribi grize rep**
**Bulevar cara Lazara 46**
**Novi Sad**

# SPLAV AQUA ROYAL

Splav Aqua Royal se nalazi na novosadskom Ribarskom ostrvu, sa predivnim pogledom na Dunav, Frušku goru i most Slobode.
Ovde se organizuju sve vrste proslava kao što su svadbe, krštenja, rođendani, proslave godišnjica, ali i stručni skupovi i seminari.
Kapacitet restorana je 250 osoba. Restoran poseduje i prenosive pregrade za manji broj osoba. Gosti restorana su u mogućnosti da za svoje proslave biraju ili učestvuju u kreiranju menija.

**Splav Aqua Royal**
**Ribarsko ostrvo 10**
**Novi Sad**
**www.splavaquaroyal.rs**

МУЗЕЈ ВОЈВОДИНЕ
MUSEUM OF VOJVODINA

**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 SEPTEMBAR 2019. GODINE

**Do 16. septembra**, Dunavska 35, Izložba slika - Umetničkog muzeja iz Temišvara: DORIN KOLTOFEANU

**Četvrtak, 5. septembar, 12 sati**, Dunavska 35, Promocija knjige - NA PRILOMU VIKOVA, studije o Bunjevcima, Autori: **Aleksandar Raič, Suzana Kujundžić Ostojić i Zvonko Stantić**

**Utorak, 10. septembar, 19 sati,** Dunavska 35, Otvaranje izložbe fotografija: Ars akademije i Društva novinara Vojvodine, DUNAV

**Sreda, 11. septembar, 19 sati,** Dunavska 35, Otvaranje izložbe slika: JELENA - VELIKA KNEGINJA SRPSKA I RUSKA, Dnevnik hodočašća (1884-1962) , Autorka: **Jelena Delibašić**
Razmatranja i pogledi - SRPSKE TEME - RUSKE TEME: identitet međuetničkog esencijalizma u konceptu istorije XX veka; Učesnici: **Akademik Nikola Popović, ANURS , Dr Drago Njegovan, naučni savetnik , Akademik Dragan Simeunović, ANURS, Jelena Delibašić; Kako objasniti žar-pticu: odjeci, velovi i prizori u znamenju naroda**

**Četvrtak, 12. septembar, 18 sati,** Dunavska 35, Brankovo kolo u Muzeju Vojvodine - GOVOR BANIJE, KORDUNA, LIKE I BOSANSKE KRAJINE, Učesnici: **Jagoda Kljajić, književnica, Jarački jarani, Bački Jarak, Vila, ženska pevačka grupa i Dar Zavičaja, muška pevačka družina**

**Četvrtak, 12. septembar, 19 sati,** Dunavska 35, Predavanje udruženja Uzdravlje i svakom dobro - MULTIKULTURALNOST I MULTIKONFESIONALNOST- ISTORIJSKO NASLEĐE I BOGATSTVO NOVOG SADA, Predavač: **prof. dr Nikola Čanak**

**Četvrtak, 19. septembar, 19 sati,** Dunavska 35, Otvaranje izložbe slika galerije Babka iz Kovačice - JAN BAČUR, bard slovačkog naivnog slikarstva u Srbiji

**Sreda, 25. septembar, 12 sati,** Dunavska 35, Promocija knjige u izdanju Narodne biblioteke Bor - BORSKE BELEŽNICE, Autori: Aleksandar Zograf i Zoran Paunović

**Četvrtak, 26. septembar, 19 sati**, Dunavska 35 - RADIONICA ZA PENZIONERE
**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 11 – 19 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

# KORPA DELI BISTRO

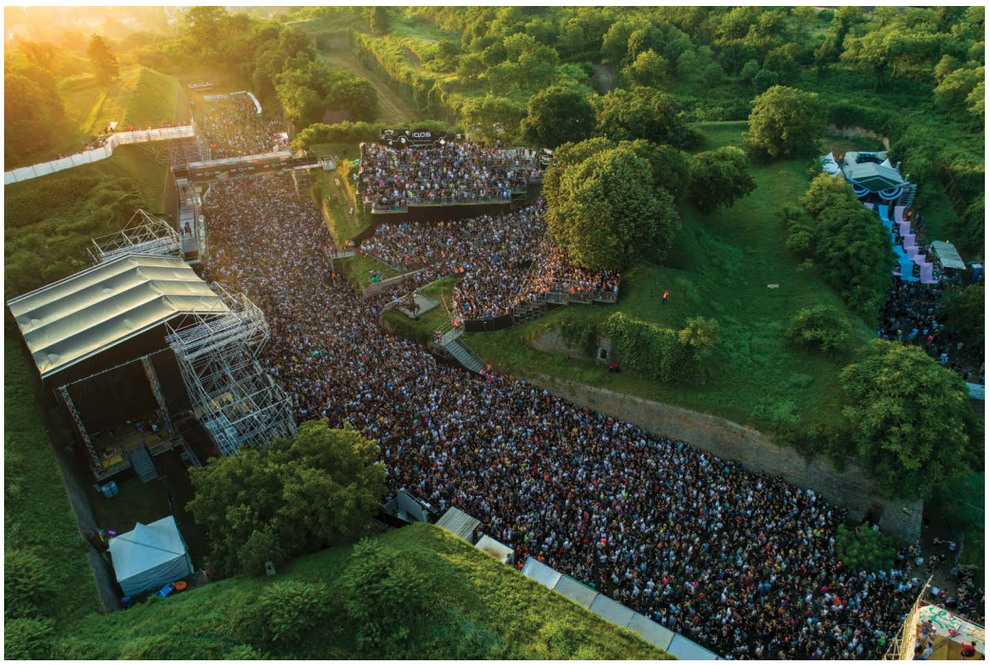
Korpa Deli Bistro je mesto sa posebnim hedonističkim ugođajem gde će vam spremiti ukusne zalogaje mesa čuvanih u specijalnim komorama Dry Ager i spremanih u nadaleko čuvenim Josper grilovima. Takođe možete probati razne vrste testenina, ukusno spremljenih poslastica, a na meniju je i bogat doručak za dobro jutro.
Posebno mesto u ovom lokalu zauzima već dobro poznata Antico Sapore kafa kao i Ronnefeldt čajevi, te veliki izbor vina i probrana kraft piva.

**Korpa Deli Bistro**
**Veselina Maslaše 2**
**Novi Sad**
**www.korpa-deli.com**

# LIBERO PIZZA

Jedna od novootvorenih picerija u gradu, nudi vam nešto sasvim novo, odnosno svojevrsni spoj izuzetnog kvaliteta pica, ali i ostalih proizvoda - sendviča i deserata, keteringa kao i drugih usluga, sa pažljivo odabranim sastojcima i namirnicama, u modernizovanom ambijentu srešćete se sa nečim sasvim drugačijim.
Libero pizza nalazi se na Novoj Detelinari, na lokaciji izvan grada i buke.

**Libero pizza**
**Cankareva 21**
**Novi Sad**
**www.liberopizza.com**



**2020. godina u znaku velike rođendanske proslave EXIT festival**

# PRIPREMA ZA POČETAK **NOVE FESTIVALSKE ERE**

*Iduće godine, osim muzike vrhunskih izvođača, Petrovaradinska tvrđava biće centar društvenog aktivizma koji EXIT neguje preko dve decenije*

Ovogodišnji EXIT, pod krilaticom Tribe, po mnogo čemu je bio poseban i publici i izvođačima, i predstavlja najbolju moguću uvertiru za jubilarno izdanje novosadskog festivala. Za jul sledeće godine zakazano je veliko slavlje na Petrovaradinskoj tvrđavi, jer EXIT slavi 20 godina! Upravo zato **EXIT 2.0** šalje poziv svim ljubiteljima festivala iz preko 90 zemalja sveta da svi zajedno označe početak nove festivalske ere!

Iduće godine, osim muzike vrhunskih izvođača, Petrovaradinska tvrđava biće centar društvenog aktivizma koji EXIT neguje preko dve decenije. EXIT svoje korene neguje putem društveno odgovornih projekata, konkursa, akcija, kao i davanjem medijskog i festivalskog prostora istaknutim pojedincima i organizacijama.

Devetnaesti EXIT festival održan je od 4. do 7. jula na Petrovaradinskoj tvrđavi u Novom Sadu, okupiviši gotovo 200.000 ljudi iz preko devedeset zemalja širom sveta, uz rekord posete koji je bio oboren već na samom startu sa preko 56.000 ljudi! Impresije euforične festivalske publike, ali i fantastičnih izvođača kao što su **The Cure, Greta Van Fleet, The Chainsmokers, Dimitri Vegas & Like Mike, Skepta, Carl Cox, Solomun, Amelie Lens, Paul Kalkbrenner, Tom Walker, IAMDDB, Charlotte De Witte, Maceo Plex, Lee Buridge, Peggy Gou, Jeff Mills, Tale of Us, Chase&Status RTRN II Jungle, Desiigner, Whitechapel, The Selecter, Lost Frequencies, Boris Brejcha, Dax J** i stotine drugih.

# HORUS NARGILA BAR

U samom centru Novog Sada smešten je Horus nargila bar – mesto dobrog provoda i opuštanja sa prijateljima. Preko dana ovde možete uživati u velikom izboru kafa i čajeva. Takođe, Horus nargila bar je prepoznatljiv po nargilama sa preko 20 ukusa, ali i po nargila šopu u kom možete kupite čajeve, kafu i nargile, po maloprodajnim cenama. Petkom i subotom, nakon 22 časa, u Horus nargila baru možete da se prepustite ritmovima trbušnih plesačica.

**Horus nargila bar**
**Svetozara Miletića 5**
**Novi Sad**
**www.horusbar.rs**

# KAFE IMPERIJA

Kafe Imperija je osnovan pre skoro 30 godina i jedan je od prepoznatljivih simbola Novog Sada, bar kada je ugostiteljstvo u pitanju. Imperija se nalazi u samom centru Novog Sada, a enterijer se nije mnogo menjao za sve godine postojanja. U ovom lokalu prepoznatljivu toplinu pruža drvo koje dominira i masivni šank, a kakav ćete retko gde pronaći. Sve u svemu, Imperija je stari novosadski kafe pravljen da traje.

**Kafe Imperija**
**Zmaj Jovina 10**
**Novi Sad**

**BarmeNS vas edukuje**

# PRAVILA MIKSOLOGIJE **ZA POČETNIKE**

***Prilikom spravljanja ovog, ali i drugih koktela imajte na umu da je harmonija ukusa ključna stvar za vaše dobro raspoloženje, te dobro raspoloženje gosta***

Naslov zaista zvuči zastrašujuće, kao da je u pitanju ozbiljna nauka, a ustvari se radi o kreiranju novih mikseva i koktela. U stvaranju novih koktela postoji određeni broj pravila kojih se treba pridržavati, da bi se kreirao pravi ukus. Pravila se tiču poznavanja sastojaka, odabira najkvalitetnijih sastojaka, ali i pravog vremena posluživanja koktela. Kada ste upoznati sa ovim detaljima, trebalo bi da znate i da svaki koktel treba da sadrži bazu, mešač i modifikator ukusa. Kada smo se upoznali sa osnovnim pravilima, počinju „igre bez granica" za šankom.

Za dobar početak stvaranja ukusa, kao primer, smo odabrali kategoriju raskošnih šampanj koktela:

**Baza** –Gorki List
**Mešač** – Sprite ili 7Up
– Fresko Bianco
**Modifikator ukusa** – Sveža menta

Ovo je jednostavan koktel napravljen od svežih listova nane, pune čaše leda, 100 ml penušavog vina, 100 ml Sprite ili 7Up i 40 ml Gorkog Lista, i zaista je zanimljivog ukusa. Pravite ga baš nabrojanim redosledom, kako bi koktel pored ukusa bio i vizuelno interesantan, ali i privlačan.

Takođe, prilikom spravljanja ovog, ali i drugih koktela imajte na umu da je harmonija ukusa ključna stvar za vaše dobro raspoloženje, te dobro raspoloženje gosta.

**Naš grad u fokusu stranih medija**

# SVI SE SLAŽU
# POSETITE NOVI SAD

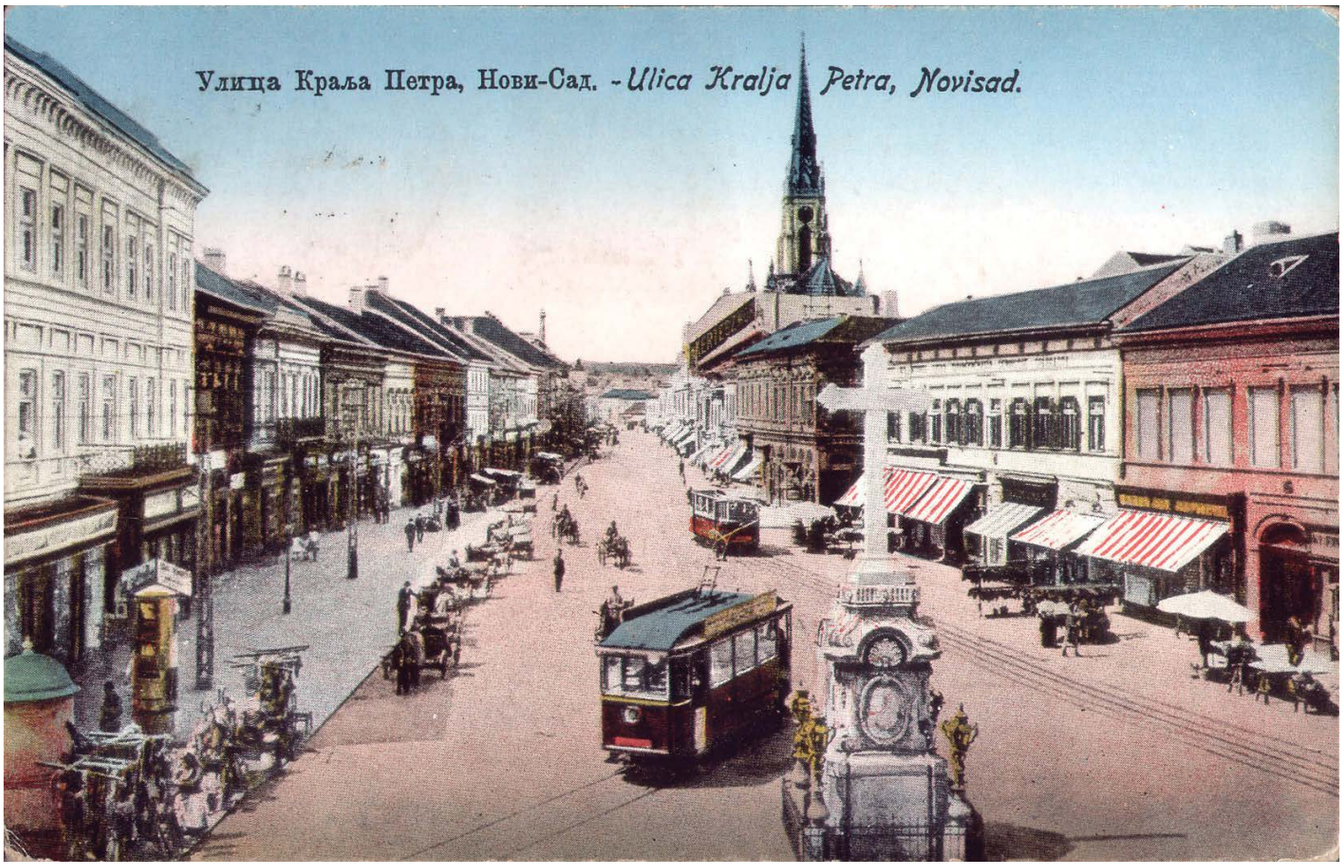
*Početak leta, vreme kada vlada festivalska atmosfera i dobro raspoloženje, privukao je brojne strane novinare, blogere i influensere u Novi Sad*

Interesovanje za Novi Sad kao turističku destinaciju neprestano raste, te on postaje sve atraktivniji za domaće, regionalne, i sve više za strane medije. Uz jaku i inovativnu promotivnu kampanju Turističke organizacije Grada Novog Sada, titule Omladinske prestonice Evrope 2019 i Evropske prestonice kulture 2021, kao i preporuka najpopularnijeg turističkog vodiča „Lonely Planet" da Novi Sad treba posetiti u 2019. godini, samo su doprineli većem interesovanju kako turista tako i medija da u gradu borave i o njemu pišu.
S tim u vezi, u prethodnih nekoliko meseci Turistička organizacija Grada Novog Sada, posredstvom Turističke organizacije Srbije i Turističke organizacije Beograda, ugostila je veliki broj novinara, blogera, influensera i filmskih ekipa iz Hrvatske, Nemačke, Mađarske, Slovenije, Grčke, Izraela, Velike Britanije, Italije, Kine. U njihovom fokusu bile su teme kao što su festivali, gastronomija, aktivni turizam, kratki gradski i porodični odmori, smeštajni kapaciteti, kulturna ponuda grada kao i sadržaji i aktivnosti za mlade.
Izdvojili bi da je britanski list „Independent" predstavio Novi Sad kao destinaciju koja nosi nekoliko prestižnih titula, uz preporuku za posetu institucijama kulture, mestima za relaksaciju i gastro užitke, rukotvorine i koncept radnjice, kao i pijace i mesta za šoping. Novinarima turističkog portala i magazina „Wanderlust" iz Londona je u fokusu bila gastronomija, aktivni turizam i okolina grada. Medijska kuća „NDR Fernsehen" iz Nemačke je napravila 40-minutni dokumentarni film o Novom Sadu kao gradu kulture, slobodnog duha i kreativne energije u čemu su učestvovali i predstavnici „Fondacije 2021". U periodu EXIT festivala, u gradu su boravili i brojni predstavnici medija koji se bave temama za mlade, te su predstavnici OPENS organizacije imali ulogu u kreiranju sadržaja za novinare i predstavljanju Novog Sada kao grada mladih. Novi Sad svojim karakterom, gostoprimstvom i sadržajnom ponudom nikog ne ostavlja ravnodušnim. Za Turističku organizaciju Grada Novog Sada je važno da se ponuda proširi i na okolinu grada, Dunav i Frušku goru, koji svakako čine njegovu urbano-ruralnu celinu i neizostavni su deo njegovog identiteta.

**Naš grad između dva rata**

# NAJSKUPLJE SU BILE **NOVOSADSKE KAFANE**

*Tih godine je u Novom Sadu bilo oko 150 kafana i gostionica i neki su izračunali da na svakih 300 stanovnika, računajući i bebe, dolazi jedna kafana. A upoređivanjem cena ustanovljeno je da su novosadski ugostitelji neopravdano bili skuplji od beogradskih, zagrebačkih i ljubljanskih*



Za Novi Sad se oduvek govorilo da spada u red najskupljih gradova u zemlji, iako je bio sedište najbogatije pokrajine. I vlasti su 1924. godine počele da suzbijaju skupoću određivanjem cena najtraženijim namirnicama. U tome, posle pekara i mesara, došli su na red i ugostitelji, koji su zapretili štrajkom ako se i na njihove radnje odrede maksimirane cene. Te godine je u Novom Sadu bilo oko 150 kafana i gostionica i neki su izračunali da na svakih 300 stanovnika, računajući i bebe, dolazi jedna kafana. A upoređivanjem cena ustanovljeno je da su novosadski ugostitelji neopravdano bili skuplji od beogradskih, zagrebačkih i ljubljanskih. Na vest o maksimiranju cena deputacija ugostitelja posetila je tadašnjeg gradonačelnika i molila da se ne snize cene jela i pića, jer bi to dovelo u pitanje opstanak gostioničara. Članovi deputacije su još zapretili da će novosadski ugostitelji stupiti u štrajk i zatvoriti svoje lokale ako se ne udovolji njihovom zahtevu. Ovaj zahtev ugostitelja, ubrzo je iznesen pred gradski savet, koji se sastao posebno zbog "siromašnih kafedžija, dovedenih na rub propasti". U javnosti se tražilo da vlast "ne nasedne kafedžijskim pričama nego da ostane dosledna u maksimiranju cena i u ugostiteljskim radnjama". Na toj sednici je rešeno da nove, snižene cene stupaju na snagu u svim novosadskim ugostiteljskim radnjama 29. oktobra 1924. godine. Gradski savet je ostao dosledan i nije se uplašio pretnje ugostitelja da će zatvoriti svoje radnje ako se maksimiraju cene jela i pića. Ipak, učinjen je manji ustupak ugostiteljima kod cena pića, ali za jelo su ostale snižene cene. Sem toga, ugostiteljske radnje su podeljene u dva razreda prema izgledu lokala. U drugorazrednim lokalima su cene bile nešto niže nego u onima koji su spadali u prvi razred. Po ovim maksimiranim cenama u ugostiteljskim radnjama, u prvoj zoni ili razredu cena gulaša, perkelta ili mozga s bubregom stajala je 4 dinara, redovna porcija 10-12 dinara, pečenje sa varivom 14-16 dinara, a 11-14 dinara u lokalima drugog razreda. U kafanama je crna kafa bila 3 dinara, čaj sa limunom i rumom 5 dinara, vino u flašama (od 0,7 lit.) 25-30 dinara, a vino na litre 20-25 dinara. I, kao što se predviđalo, ugostitelji su i dalje radili po novim, maksimiranim cenama i nijedan od njih nije zatvorio svoju radnju zbog "neopravdano sniženih cena".

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

**Provozajmo se istorijom Novog Sada**

# BICIKLISTI NA VELOSIPEDU **PLAŠILI PEŠAKE**

*Prvi bicikli na ulicama Novog Sada dočekani su šaroliko, od oduševljenja omladine, do negodovanja i protesta u tadašnjoj štampi*

Pre izuma motocikla, automobila i aviona biciklisti su vožnjom na velosipedu dostizali najveću brzinu kretanja čoveka. Prvi izum ove sprave pripisuje se Leonardu da Vinčiju u 15. odnosno 16. veku, čiji projekat nikada nije pretvoren u prototip. Dalji razvoj dvotočkaša propagirao je grof Med de Sivrak 1791. godine konstruišući drvenu spravu na dva točka gde se vozač otiskivao nogama o tlo. Sledeći korak je napravio nemački baron Karl fon Drajz koji je uveo upravljač na prednjem točku i ta je sprava, po njegovom prezimenu, nazvana dresina. Prvi bicikli koji su pokretani pedalama montiranim na prednjem točku pojavljuju se 1861, godine u Francuskoj, pravljeni su od metala, prednji točak je bio daleko veći od zadnjeg, koji se pokretao levo-desno i služio i za upravljanje biciklom. Ovakav bicikl nije bio dugo u upotrebi - 1880. godine pojavio se bicikl sa lančanicima, nižim ramom i sa dva jednaka točka. Oba tipa bicikla su se u početku naizmenično koristila, pa je na nekim od tadašnjih biciklističkih traka zabeležena upotreba i jednog i drugog modela.

Prvi bicikli na ulicama Novog Sada dočekani su šaroliko, od oduševljenja omladine, do negodovanja i protesta u tadašnjoj štampi. Velosipedi (gvozdeni konji) ulivali su svojim izgledom strah kod pešaka i zaprega. Masivne konstrukcije, sa ogromnim prednjim točkom na kojem su bile montirane pedale dostizali su visinu i do metar i po, a sa vozačem i preko dva i po metra. Samo su izuzetno vešti i hrabri mogli njima upravljati. Bez obzira na sve to ove naprave su osvojile novosađane, te su se vlasnici i ljubitelji ovog novog sporta okupili i osnovali Biciklistički klub 1886. godine. Gradski list Branik izvestio je o ovom događaju: „ Poznato je, da se ovde u mestu skupilo čitavo društvo, što tera šport na biciklu...“

**Tekst Jovan Paunović, muzejski savetnik**

**Vinski protokol za početnike**

# VINO NIJE SAMO **ISPIJANJE VINA**

*Sve je važno i o svemu valja voditi računa - o čaši, flaši, stolnjaku, bokalu, načinu točenja, vinskoj hijerarhiji, slaganju vina i hrane, držanju zdravice, kucanju i slično. Valja voditi računa i o tome da se čaše, opreznosti radi, pre upotrebe omirišu*

Serviranje vina podleže određenim pravilima koja je potrebno poznavati i poštovati ukoliko želimo da obrok uzdignemo od običnog unošenja potrebnih kalorija u organizam - poput benzina u motore - do užitka. Vino i lepo ponašanje s njim obimna je, razgranata, detaljno proučena oblast, o kojoj su održana bezbrojna savetovanja i predavanja, napisani mnogi radovi, knjige i novinski članci. Ars bibendi stara je koliko i ars vivendi i pijenje vina prava je umetnost, a posluživanje još veća, govorili su još stari Rimljani. Sve je važno i o svemu valja voditi računa: o čaši, flaši, stolnjaku, bokalu, načinu točenja, vinskoj hijerarhiji, slaganju vina i hrane, držanju zdravice, kucanju i slično. Valja voditi računa i o tome da se čaše, opreznosti radi, pre upotrebe omirišu. Mnogi deterdženti koji se koriste za pranje, mada ih ne bi trebalo upotrebljavati, ostavljaju mirise na zidovima čaša koji se proširuju na vino čim ono u njih bude uliveno.

Čašu, inače, nikada nećemo napuniti. Postoji mnogo razloga zbog kojih je dobro da njene dve trećine ostanu prazne. Jedino se čaše za šampanjce i penušavce pune do dve trećine. Tako bolje može da se prati oslobađanje mehurića i njihovo venčanje sa dna čaše nagore, kao i njihova veličina i stvaranje krunice na površini. Sve su to važni vizuelni utisci koji utiču na konačnu ocenu o kvalitetu penušavog pića. Samu flašu penušca otvaramo nagnutu pod uglom od 45

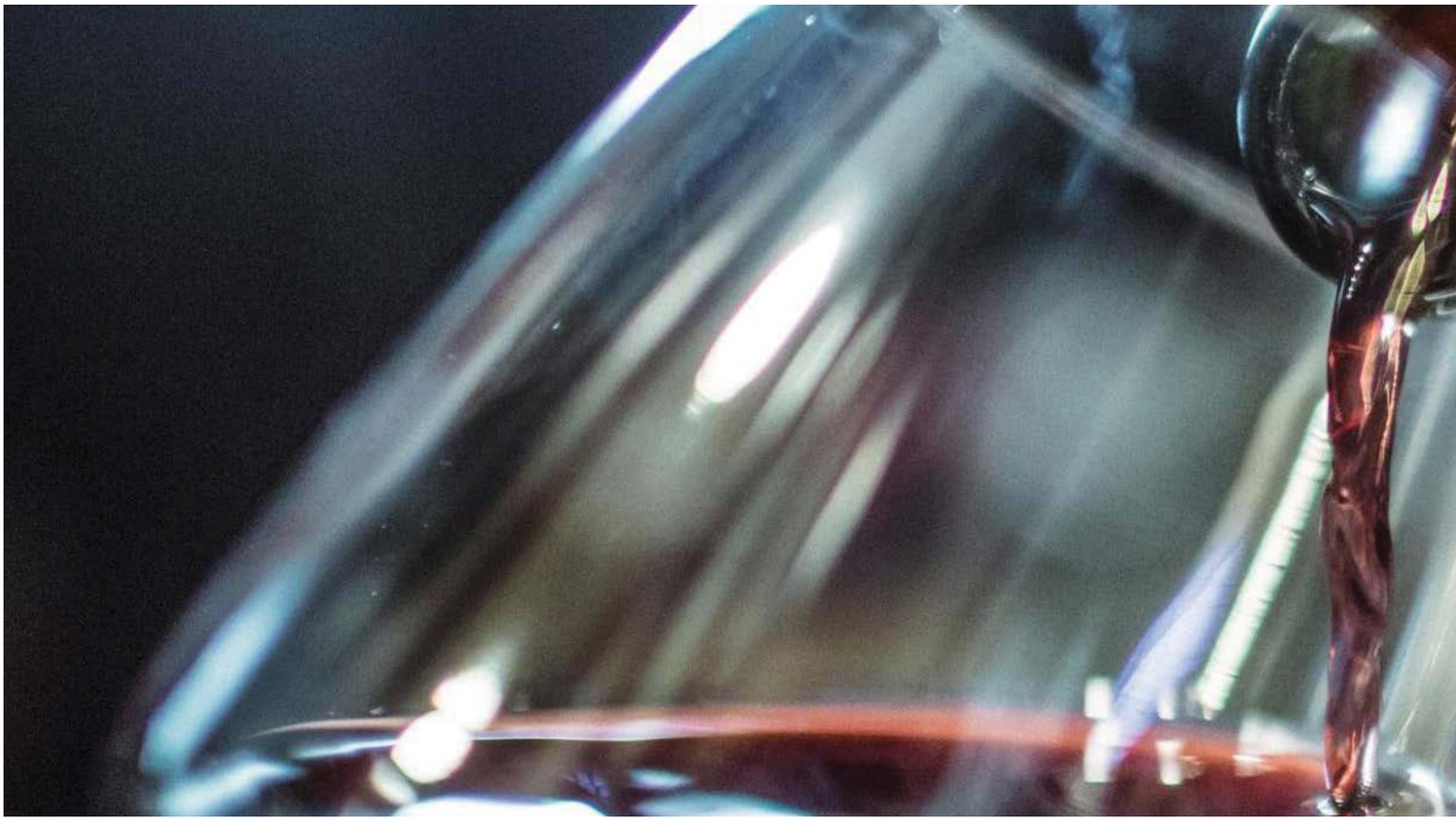
stepeni, pažljivo i bez naglih potresa, kako bi se posle oslobađanja čepa čulo samo lagano šuštanje. Čep ne sme da pukne, osim ako se ne radi o specijalnim prilikama, u kojima je cilj to, a ne uživanje u piću. Naglim oslobađanjem i izletanjem čepa gube se dragoceni mehurići i znatna količina pića, a ostatak u flaši je bez prave svežine i lepote.

Vino se poslužuje prvo damama, a potom muškarcima, i to po njihovom rangu i starosti. U svom domu, domaćin će prvo sebi usuti malo vina. Kada se uveri u njegovu ispravnost, služiće goste na već pomenuti način, da bi na kraju dopunio svoju čašu. Pred zvanice se iznosi unapred otvorena flaša vina. Šampanjac se uvek otvara za stolom.

Zdravice se čuju na svim slavljima i prijemima. Prvu zdravicu drži domaćin, potom najviši gost i posle njega zvanice po želji. Zdravica se drži stojeći. Osobi sa kojom se kucamo gledamo pravo u oči, držeći nožicu ili postolje čaše. Čašama se kucamo, najčešće posle prvog nazdravljanja, ali samo sa osobama koje su na rukohvat udaljene od nas, a ostalima podižemo čašu gledajući ih u oči.

U razgovoru za stolom, ako želimo da otpijemo malo vina, podižemo čašu prema sagovorniku, uz obavezno: „Živeli!“. On će nama, ako tog trenutka nije raspoložen za piće, u znak odobravanja klimnuti glavom. Preterano nutkanje vinom naš je balkanski običaj. On se direktno kosi sa shvatanjem da je vino izvor radosti i sreće i da ono svojom čarolijom otvara tajna vratanca na našim dušama i srcima.

Prilikom ocenjivanja, od poznavaoca vina se očekuje da bez ustezanja izrekne svoj sud i da ne



prećuti nedostatke koje uoči. Međutim, ako je u poseti nekom proizvođaču vina, on će se uzdržati od negativnih komentara, sem ako domaćin izričito ne traži njegov stručni sud. Inače, budite strogi prema svom vinu zbog zadovoljstva koje želite da priredite drugima i popustljivi prema tuđem zato što vam ga u čašu naliva prijatelj.

Za svakog ljubitelja vina, poseta pravom vinskom podrumu uvek je istinski doživljaj. Pre nego što ih posluži svojim vinom, domaćin goste uvek provede kroz svoj podrum. U ruci mu je obavezno posuda iz koje toči vino. Iz nategače, gostima puni čaše samo onaj vinar koji je vičan da to uradi bez prolivanja. Pre degustacije drugog vina čaša se mora isplaknuti čistom vodom.

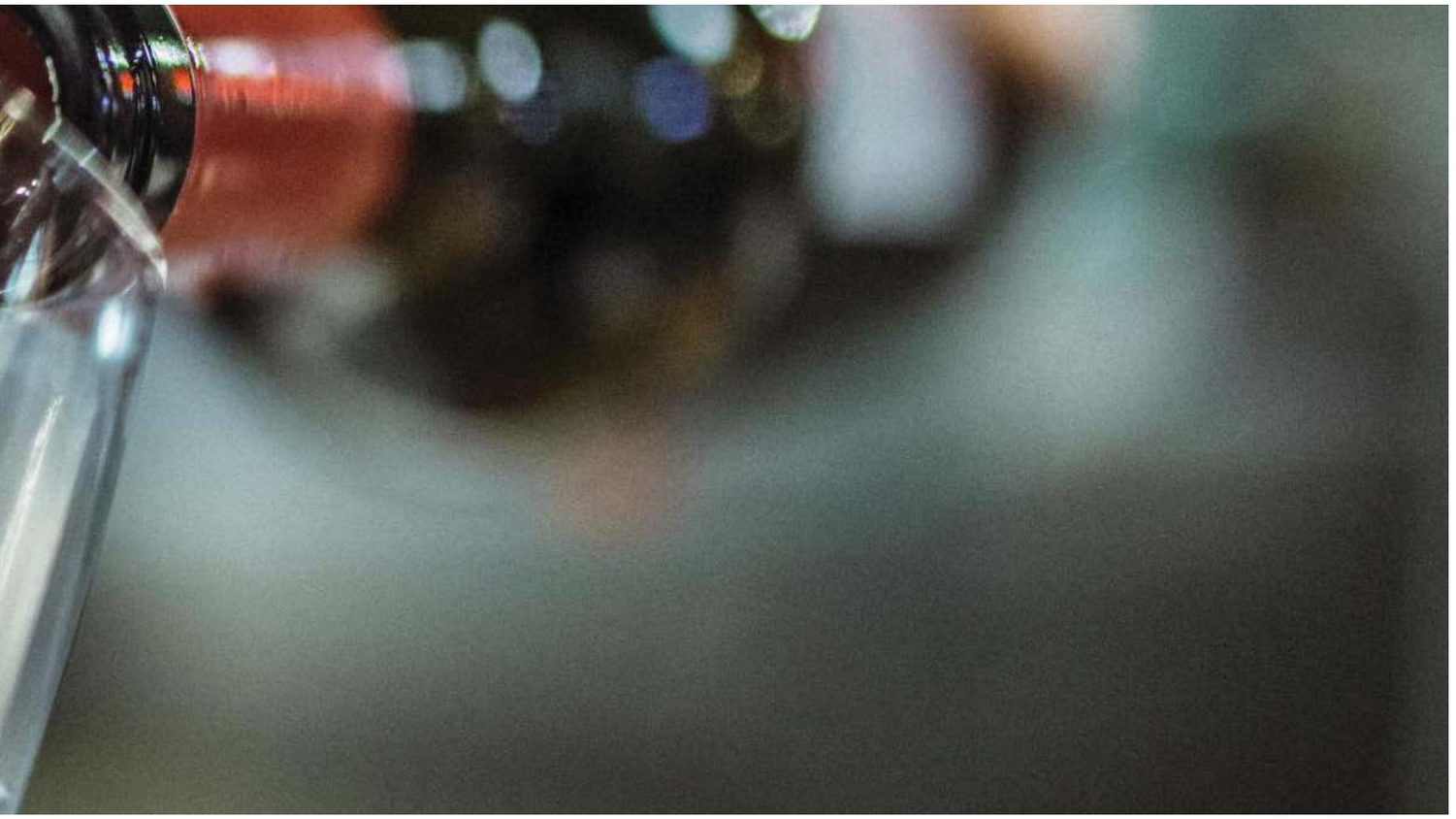
Nikakvo jelo ne sme se služiti u podrumu! Pušenje - strogo zabranjeno!

Ako se spremamo u posetu nekom vinskom podrumu, namirisaćemo se samo umereno parfemom, kolonjskom vodom ili nekim drugim kozmetičkim sredstvom. Nepristojno je kontrolisati količinu vina u buradi i bačvama kuckanjem prstima ili na drugi način.

Time može da se izazove pucanje one fine skramice koja se uhvati na površini vina i štiti ga od kiseonika. A može da bude i uvredljivo za domaćina. Domaćin je dužan da svako vino koje ponudi gostu i sam okusi.

Ovo su samo neka od pravila lepog ponašanja s vinom koje nam pri pravilnom pristupu poklanja istinsku radost bez kraja. Vino spada u najbogatije poklone koje život čuva za nas. U njemu se, kao u retko kojem sredstvu za uživanje, spaja obilata stvaralačka snaga prirode sa iskustvom, marljivošću i znanjem čoveka – u jednu trajnu i prijatnu harmoniju.

**Piše Petar Samardžija**



**Krigla, Pinta, Tulip ili Teku**

# BITNO
# DA JE ČAŠA PUNA

***Bitan detalj, na koji potrošači često ne obraćaju pažnju, je kvalitet stakla. Vodeći svetski proizvođači posuđa od stakla uz praćenje dizajnerskih trendova posebnu pažnju posvećuje kvalitetu stakla***

Za svakog ljubitelja piva važno je da čaša u kojoj je omiljeno piće sačuva temperaturu piva, pojača aromu, održi penu, podstakne gaziranost, kao i da ima lep oblik, odnosno dizajn čaše. Za sve čaše, pa i one za vodu, sok ili vino jedno je zajedničko - prave se od stakla.
Bitan detalj, na koji potrošači često ne obraćaju pažnju, je kvalitet stakla. Vodeći svetski proizvođači posuđa od stakla uz praćenje dizajnerskih trendova posebnu pažnju posvećuje kvalitetu stakla. Staklo koje se koristi u proizvodnji ne sadrži tragove olova i kadmijuma. Za proizvodnju oni koristi specijalne vrste stakla u više oblika (opal i zenix) koji garantuje potrošačima tri puta veću otpornost na mehanička oštećenja i sigurnost pri izlaganju različitim temperaturama u poređenju sa drugim posuđem. Što se dizajna tiče on je prilagođen ljubiteljima piva.

Pivske čaše možemo svrstati u desetak osnovnih oblika.
Tulip, Snifer i čaša u obliku pehara imaju jednu zajedničku karakteristiku to jest detalj - nožicu i stopu. Snifer čaša najviše podseća na čašu za konjak. Namenjena je za piva koja imaju jaču aromu. Tulip čaša ima nešto dužu nožicu i veća je od Snifer čaše. Ova čaša se može koristiti za ispijanje skoro svih piva. Napravljena je tako da zadrži arome piva u čaši. Čaša u obliku pehara pogoduje pravljenju mehurića i zadržavanju pene debljine i do 2 cm. Najčešće se koristi za ispijanje belgijskih piva. U svakom slučaju je namenjena za one koji znaju da uživaju u pivu.
Ako imate dilemu u koju čašu treba da sipate određeno pivo, sigurica je Pinta. Čaša koja je dobila naziv po engleskoj meri za zapreminu. Pinta je klasični oblik čaše zapremine od 473 ml do 590

ml. Ovo je univerzalna i vrlo ekonomična čaša za pivo. Vrlo slična ovoj čaši je i takozvana Šejker čaša, koja se takođe može koristiti za posluživanje skoro svih vrsta piva. Razlika je u tome što Šejker čaša ima potpuno ravne ivice.
Šampion elegancije u svetu pivskih čaša je visoka čaša za pivo, koja je pri dnu malo uža, a pri vrhu šira. Ova staklena lepotica pogoduje ispijanju pšeničnih piva zbog naglašavanja pivskih aroma. Visoka čaša zahteva sporo sipanje piva na samom početku i dopušta brzu, direktnu završnicu i stvaranje čvrste pene.

Pilsner čaša, kao što joj i samo ime kaže, namenjena je za služenje pilsner i svetlih lager piva. Najčešće se može naći u varijantama od 250 ml i 330 ml, a oblikoj joj je takav da najbolje čuva gaziranost piva.
Ravna visoka čaša poznata pod nazivom Stange, što na Nemačkom znači štap se koristi kada je potrebno istaći nijanse hmelja i slada. Najviše se koristi u Nemačkoj.
Kraft piva se najčešće služe u Teku čaši. Ova čaša najviše podseća na vinsku čašu, sa dužom nožicom i stopicom.

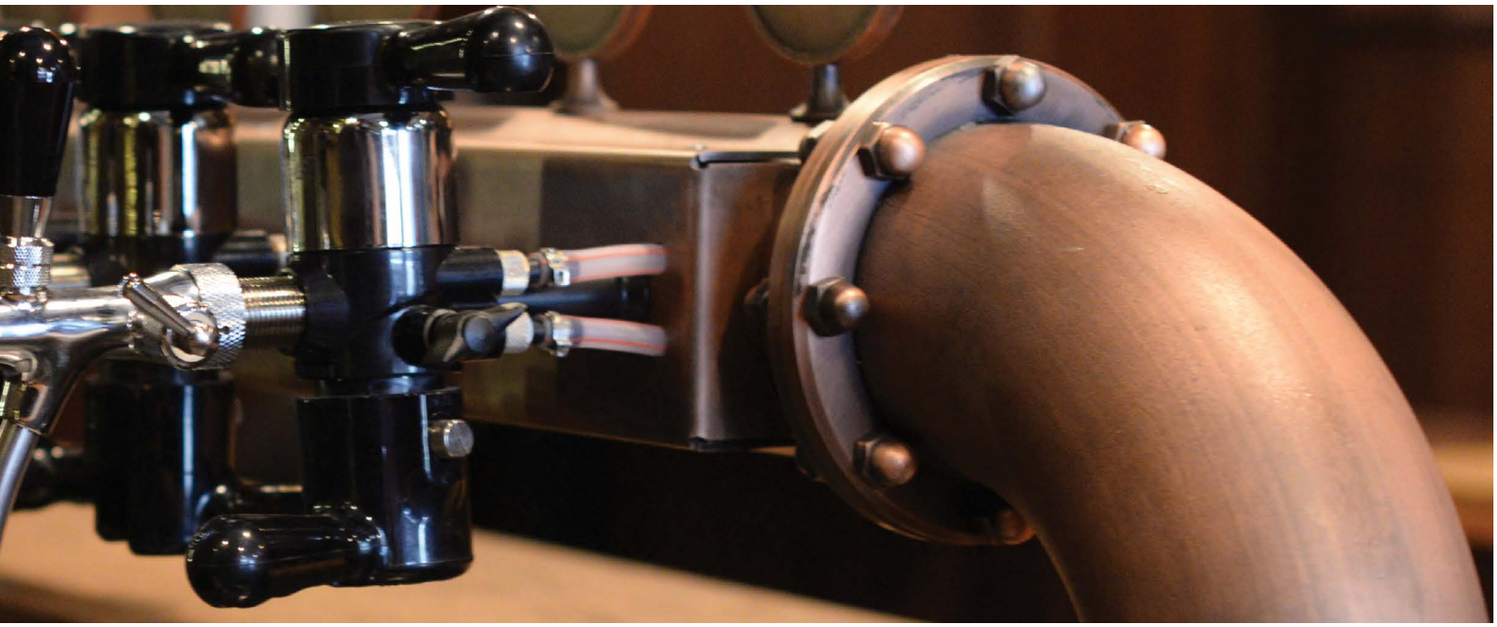
**Pokrenite sopstveni posao**

# POSTANITE **VLASNIK PIVNICE**

*U velikom broju slučajeva ulaganje u dobru, novu, kvalitetnu opremu je garancija za dug opstanak na tržištu. Uložiti u novu opremu isplatiće se veoma brzo, dok ušteda u samom startu može da dovede do katastrofalnog ishoda i do propasti celog biznisa*

San o malom kafeu, pub-u ili restoranu sanjaju mnogi, najhrabriji se usude da krenu u ostvarenje tog sna, pitanje je samo koliko ozbiljno shvataju ovaj ni malo lak posao. Nekoliko je koraka koje treba napraviti da se ovaj san ostvari. Kao prvo treba se odlučiti za smer tj. koji tip ugostiteljskog objekta pokrenuti. U moru mogućnosti treba imati na umu da je kraft pivarstvo u usponu i da se smatra da će se za kratki vremenski period udvostručiti broj malih pivara, a i velikih pivopija. Kraft pivarstvo je hit u svetu, ne samo kod nas. Baš zato je pub ili pivnica pravi izbor. Kafića i restorana je zaista mnogo i teško je "ugurati" se i dokazati među onima koji postoje već godinama. Pivnica i pub-ova ipak nema toliko i lakše je naći svoje "mesto pod suncem" i mali ušuškani lokal, na nekom prometnom uglu. Posle pronalaženja prostora, lokala, potrebno ga je opremiti. Prva greška je da se veliki deo novca potroši u nameštaj tj. enterijer. Naravno, svaki posetilac voli da uđe i bude iznenađen lepotom prostora, ali ako mu donesete toplo pivo, na plus trideset i pet u hladu, džaba vam dobar enterijer. Novac koji ste planirali da date za, na primer,

plazma televizor preusmerite na točilicu za pivo. Oprema je nešto na šta treba obratiti pažnju. Ako nećete koristiti polovne čaše, nemojte koristiti ni polovne točilice za pivo. Prednost novih točilica za pivo u odnosu na polovne, kojih je na tržištu veoma mnogo, je u tome što znate tačno koliko su i pod kojim uslovima radile i kako su održavane. Zamka je upravo u tome da svako od nas želi da uštedi, ali ima opreme na kojoj se ne sme štedeti. Televizor može biti polovan, ali točilica za pivo mora da bude nova. Kod nas ima firmi koje se bave uvozom najkvalitetnije opreme za ugostiteljstvo, ne mora se ići u inostranstvo po kvalitetnu opremu. Pivo je kvarljiva roba, zahteva pažljivo čuvanje, na tamnom mestu sa određenom temperaturom. Pored toga pivo zahteva određenu temperaturu serviranja. Temperatura služenja piva se razlikuje od piva do piva. Neka lager piva se služe na temperaturi 0°C, dok ima piva koja se služe vruća, kao čaj. Odabirom polovnih točilica ne možete sa sigurnošću obezbediti sve ove uslove čuvanja i serviranja piva. Ovde se ne radi samo o nezadovoljnom gostu, kome je servirano pivo pogrešne temperature, ovde se radi o tome da pivo može da se pokvari i da se gost, koji je konzumirao pokvareno pivo, razboli. Šteta u tom slučaju ne može da se izmeri novcem. U velikom broju slučajeva ulaganje u dobru, novu, kvalitetnu opremu je garancija za dug opstanak na tržištu. Uložiti u novu opremu isplatiće se veoma brzo, dok ušteda u samom startu može da dovede do katastrofalnog ishoda i do propasti celog biznisa. Nije tako strašno ni ako u samom startu nemate veliki izbor piva, koliko je nedopustivo da pivo koje imate ne tretirate na pravi način. Ako se pokaže da pivo koje točite nije određenog kvaliteta, koji ima u pivari, ni poslovni partner - pivar neće hteti da sarađuje i da vam isporučuje pivo. Ugostiteljskih objekata će biti, pitanje je samo koliko ozbiljno ugostitelji shvataju svoj posao. Svaki ugostitelj koji je svoj posao shvatio ozbiljno opstao je i postoji dugo godina. Pod ozbiljnim shvatanjem posla smata se "pametno" uložen novac u najznačajniju opremu za lokal. I već postojećim ugostiteljskim objektima, kojima je potrebno da obnove opremu, preporučujemo novu opremu.



**Hotel Fantast**

# DVORAC IZ MAŠTE **U SRCU VOJVODINE**

*Kompleks se prostire na oko 65 hektara i obuhvata, pored dvorca, i ergelu, kapelu gde je sahranjen Bogdan Dunđerski, mali kaštel i park sa jezerom. U samom dvorcu nalazi se i hotel, ali i dve svečane sale, svečani salon sa stilskim nameštajem kao i Bogdanov salon sa starim nameštajem*

Malo je ljudi koji maštu mogu da pretvore u stvarnost. Jedan od tih retkih, bio je Bogdan Dunđerski, pripadnik najbogatije porodice u Vojvodini s kraja XIX i početka XX veka. Na svom imanju, koje se prostiralo na preko 2600 jutara zemlje, sagradio je, u sred ravnice, dvorac iz mašte. Danas je u njemu smešten hotel Fantast. Kompleks dvorca se prostire na oko 65 hektara i obuhvata, pored dvorca, i ergelu, kapelu gde je sahranjen Bogdan Dunđerski, mali kaštel i park sa jezerom. Hotel raspolaže sa pet dvokrevetnih soba i dva apartmana u samom dvorcu i u depandansu sa još pet dvokrevetnih soba. U samom dvorcu nalaze se i dve svečane sale - veća sa 70 mesta i manja sa 30 mesta, svečani salon sa stilskim nameštajem kao i Bogdanov salon sa starim nameštajem. U podrumu dvorca smešten je restoran sa dvema salama sa 80 mesta i kuhinjom. Meni restorana je raznovrstan, a preovlađuje vojvođanska kuhinja. Fantast palačinke, fantast šniclu i štrudlu sa makom obavezno treba probati, a od vina preporučujemo dva bisera sa Bisernog ostrva: čuveni Krokan i Tisku perlu.

Kapela je građena uporedo kada i dvorac, znači početkom dvadesetih godina prošlog veka u neovizantijskom stilu. Ikonostas je oslikao naš poznati slikar Uroš Predić inače veliki prijatelj Bogdana Dunđerskog.

Celom dužinom kompleksa desno od dvorca proteže se ergela koja zauzima više od polovine

celokupnog kompleksa. Na tom prostoru nalaze se četiri konjušnice i više pomoćnih objekata kao i padok i staza za trening galopera. U konjušnicama gosti mogu da vide čuvena grla kao što su Paragraf, Remedy for love i druga. Uz pomoć iskusnih instruktora - trenera moguće je i jahanje, vožnja kočijama, a zimi vožnja saonicama u predivnom ambijentu snegom pokrivene ravnice. Park okružuje dvorac, kapelu i mali kaštel sa svih strana i predstavlja mešavinu engleskog i francuskog tipa parkova. U parku postoje uređene staze za šetnju. Centralni deo zauzima bazen koji na žalost nije u funkciji. Park ima i druge sadržaje - uređeno igralište za decu kao i dva terena za tenis. Kao što se  putnik namernik iznenadi kada u nepreglednoj vojvođanskoj ravnici ugleda ovaj dvorac, tako se iznenadi kad u parku ugleda nojeve inače ljubimce mnogobrojne dece koja posećuju dvorac. Ceo kompleks dvorca je moguće obići uz pratnju stručnog vodiča.

Sam kompleks dvorca nalazi se na području lovišta Lovačkog društva Bečej. Teren lovišta obiluje niskom divljači (fazani, zečevi i jarebice) i visokom divljači (srne i srndaći). Pored lova moguće je organizovanje i ribolova u obližnjem Ribnjaku gde se nalazi i restoran sa ribljim specijalitetima.

Dvorac je udaljen 14 kilometara od Bečeja na putu prema Bačkoj Topoli. Od Novog Sada je udaljen 60 kilometara, od Subotice 70, Sombora 80, Zrenjanina 65 i Beograda 135 kilometara. Kompleks dvorca predstavlja originalan spoj umetnosti, tradicije, kulture sa jedne strane i savremenog turističkog poslovanja sa druge strane.

Chi Chairs®
indoor

Novi Sad,Sutjeska 2, SPC Vojvodina SPENS
tel: +381 21 2100 382
Novi Beograd, Milentija Popovića 9
tel: +381 11 220 62 82

Chigo
CONTRACT

WWW.CHIGO.RS

# KOLEKCIJA 2019

CRNA GORA ZEMLJA VINA

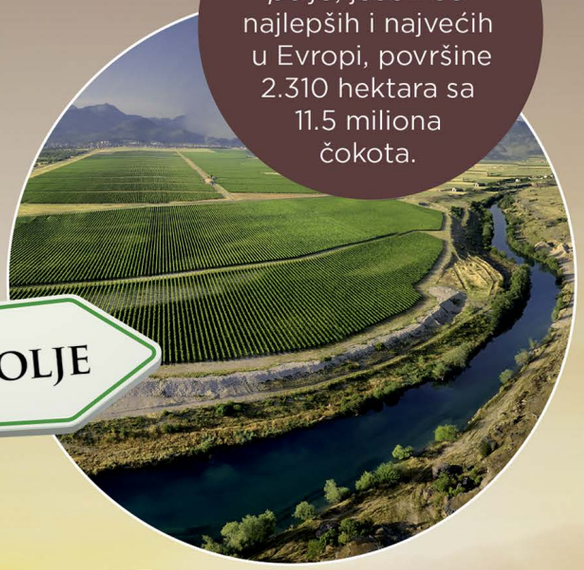
# DOBRO DOŠLI NA VINSKI PUT

Plantaže

Otkrijte najstariji podrum Platnaža u kome odležavaju specijalne serije vina.

STARI PODRUM

Obiđite moćni vinograd *Ćemovsko polje*, jedan od najlepših i najvećih u Evropi, površine 2.310 hektara sa 11.5 miliona čokota.



ĆEMOVSKO 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