

e-kuvar manifestacije

# Gastro Srem



**KUVAR**  
*jela iz Stare Pazove*



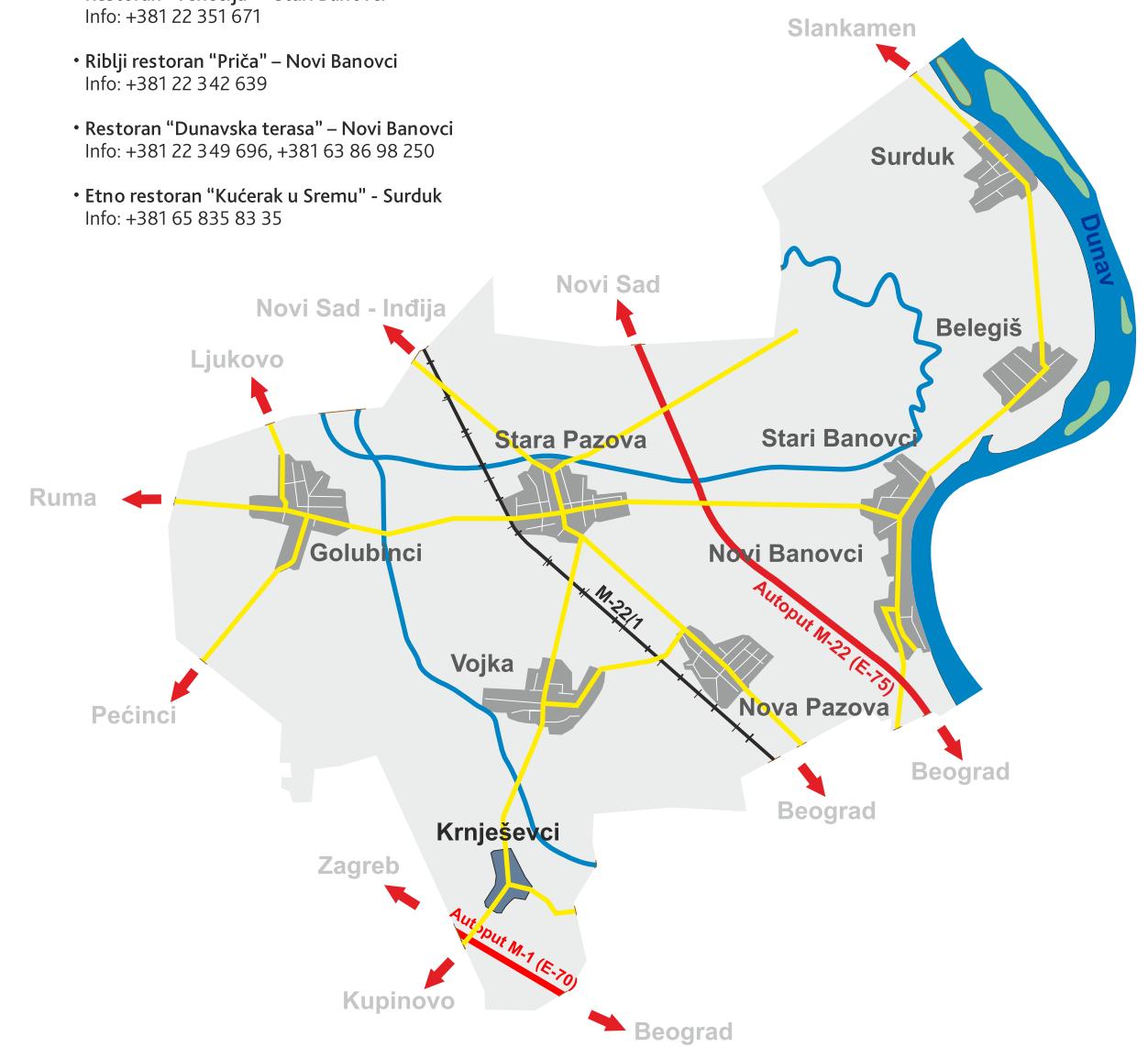
Iz srca, samo lagano...



Iz tanjira Srema s ljubavlju...

- Restoran "Putnik" – Stara Pazova  
Info: +381 22 312 112, +381 65 420 00 09
- Restoran "Sunny Hill 1" – Stara Pazova  
Info: +381 22 313 715, +381 63 665 485
- Restoran "Dabar" – Stara Pazova  
Info: +381 63 7 288 178
- Restoran "Staro Mesto" – Nova Pazova  
Info: +381 22 329 900
- Restoran "Gazela" - Nova Pazova  
Info: +381 22 321 229
- Restoran "Gurman" – Nova Pazova  
Info: +381 22 321 450
- Restoran "Mihajlović krčma" – Nova Pazova  
Info: +381 69 325 32 87
- Restoran „Kafanče kod Nene i Peđe“ – Stari Banovci  
Info +381 62 235 223
- Restoran "Venecija" – Stari Banovci  
Info: +381 22 351 671
- Riblji restoran "Priča" – Novi Banovci  
Info: +381 22 342 639
- Restoran "Dunavska terasa" – Novi Banovci  
Info: +381 22 349 696, +381 63 86 98 250
- Etno restoran "Kućerak u Sremu" - Surduk  
Info: +381 65 835 83 35

## Opština Stara Pazova





## Sadržaj

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Uvod.....                      | 6                      |
| Manifestacija Gastro Srem..... | 7                      |
| Meso.....                      | 8, 9, 10               |
| Supe i čorbe.....              | 11, 12                 |
| Testa.....                     | 13, 14, 15, 16, 17, 18 |
| Kolači.....                    | 19, 20, 21, 22         |
| Med.....                       | 23                     |
| Mleko i mlečni proizvodi.....  | 24                     |
| Dobar gutljaj.....             | 25, 26                 |
| Iz starih kuvara.....          | 27, 28, 29             |

## Uvod

Sve što čini autentičnu kuhinju Srema dobilo je svoje obrise tokom istorije. Sočni ukusi zbog kojih i najprobirljiviji gde god da sednu za astal u Sremu - traže još, kreirani su poslednja četiri veka. Prostor omedan plodnom ravnicom i padinama Fruške gore čvrsto je isprepletan dugačkim šorovima i kuhinjom raznovrsnom poput ove mikro geografije.

Meso i testo. Supe i kolači. Sir, vino i riba, mesne prerađevine za duge zimske mesece, sočno voće od prvih dana maja do poslednje ubranih grozdova u kasnom oktobru. Sve je to šarena, bogata i neodoljiva gastro ponuda Srema.

Sremska kuhinja su raskošni slavski ručkovi, brz „jak“ doručak, jela koja su se kuvala posebnim danima i jela spremana u teškim godinama samo od osnovnih namirnica: malo brašna, krompira i vode. Prepoznatljiva gastronomija Srema nastajala je sa svakim novim skuvanim obrokom. Zbog specifičnog položaja i nekada dominantnih poslova u poljoprivredi, Srem se deli na nekoliko celina. Na severu je „planinski“ fruškogorski, na jugu prema reci Savi „ravnji“. Na severu su se bavili vinogradarstvom i voćarstvom pa je nazivan vinski, a ravničarski gde se gajila stoka i sejala pšenica nazivan je svinjski ili žitni Srem.

Istočni deo regije, u čijem je srcu Stara Pazova s okolnim mestima, ka Dunavu je „ruzmarinski Srem“. Tako prozvan zbog karakterističnog mirisa svadbenih, veselih povorki.

Celu sremsku kuhinju povezuje neraskidivi lanac sačinjen od niskih kuća s malim kujinama u kojima su ne tako davno zveckale emajlirane vangle, a teški tanjiri od porcelana postavljeni isključivo za važne datume. Karike i kašike koje spajaju, bez razlike da li je žamor na srpskom, slovačkom, nemačkom, rusinskom... U podbrdu Fruške Gore ili na obali Save i Dunava.

Hitre domaćice su nekada očas posla mesile testo vazdušasto poput perjanog jastuka, dok su vredni domaćini od jutra do večeri radili na njivama, u oborima, vinogradima.

Tradicionalna kuhinja ovog dela Vojvodine je panonska s primesama balkanske kuhinje. Zato se od juga do severa Srema kuvaju i supe i čorbe.

Iz turskog nasleđa ostala je čorba koja doslovce prevedena s turskog znači „masna voda“ i supa koju su meštani svih nacija preuzeli iz nemačkog (Die Suppe).

Pod uticajem otomanske, austrougarske, bečke, slovačke, češke, madarske kulinarske tradicije, sremska je od kraja 18. veka gradila svoju. UKusnu i specifičnu kuhinju.

Sremska gastronomска tradiciju sačuvana je od zaborava najviše praksom, usmenim predanjem i amaterskim zapisima u porodičnim kuvarima, ostavljanim u amanet potomcima. O ishrani u Sremu u 19. pa i 20. veku malo je, generalno, pisano. Fragmenti posvećeni gastronomiji mogu se naći sporadično u pojedinim monografijama onaseljenim mestima, knjigama o medicine, na marginama etnoloških tekstova.

Za neka buduća pokolenja, kojima je internet najveća biblioteka, nastao je ovaj Kuvar jela Stare Pazove. Na jednom mestu pobrojana su neka od jela staropazovačkog kraja i koja već pet godina mogu da degustiraju svi posetioci manifestacije Gastro Srem.

E-kuvar manifestacije Gastro Srem je pop-up kulinarsko izdanje nastalo kroz projekat finansiran kao deo aktivnosti projekta „CCI4TOURISM - Jačanje poslovnih veština kulturnih i kreativnih industrija za eksploraciju kulturnog nasleđa i razvoj modela održivog turizma u Jadransko-jonskom regionu“ koji se implementira u okviru Interreg ADRION transnacionalnog programa, koji je sprovodila Razvojna agencija Srema.

Kuvar je i obeležje petogodišnjice manifestacije Gastro Srem koja se održava početkom septembra, u centru Stare Pazove, a koju organizuje Turistička organizacija Opštine Stara Pazova.

Ako želite da se na vašem stolu nade autentično jelo kakvo se jede u Sremu, istražite pobrojane recepte. Upustite se u najlepšu avanturu spremajući nešto slano ili slatko onako „po sremački“.

Iz srca, samo lagano!



## Gastro Srem

Gastro Srem je gastronomsko-turistička manifestacija koja se održava početkom septembra, na jednom od centralnih gradskih trgova Stare Pazove, od 2016. godine. Organizator je Turistička organizacija Opštine Stara Pazova, pokrovitelj Pokrajinski sekretarijat za regionalni razvoj, međunarodnu saradnju i lokalnu samoupravu.

Manifestacija je pokrenuta u cilju očuvanja kulinarske tradicije i obrazaca kuvanja starih jela ovog dela Srema i Vojvodine. Želja je organizatora se od zaborava, pred naletom promena koje nosi brzi tempo života u 21. veku, sačuvaju navike i lokalna trpeza u formi javnog događaja.

Ujedno je posvećena promociji lokalnih poljoprivrednih gospodinstava, malih proizvoda, zanatlija i drugih turističkih sadržaja opštine Stara Pazova.

Gastro Srem posetiocima pruža jedinstven ugodaj. Mogu da probaju specijalitete koji se spremaju na licu mesta, upoznaju se s kulturnom i turističkom ponudom Stare Pazove i okolnih mesta, uživaju u muzici tamburaških orkestara.

Za uspešnu organizaciju, koja iz godine u godinu okuplja sve veći broj gostiju, Gastro Srem je 2021. nagrađen priznanjem „Najbolje iz Vojvodine“. To je sertifikat o potvrdi kvaliteta u turističkoj privredi i koji se dodeljuje u kategorijama proizvodi, programi, manifestacije i usluge. Oznaka „Najbolje iz Vojvodine“ je inicijativa Pokrajinskog sekretarijata za privredu i turizam za pozicioniranje najbolje turističke ponude Vojvodine.



Sastojci:  
500 g mlevenog mesa  
glavica crnog luka  
2/3 čena belog luka  
50 ml ulja  
1 jaje  
3 do 4 kašike prezli  
so  
vegeta

## Pazovačke ćufte

Crni luk očistiti i iseći na najsitnije kockice, dodati izgnječen beli luk, mleveno meso, umućeno jaje, prezle, ulje. Sve posoliti po ukusu i dodati jednu kašičicu vegete. Sve dobro promešati pa staviti u frižider da odstoji. Posle sat vremena, najmanje, izvaditi masu za ćufte, ostaviti malo na sobnoj temperaturi pa praviti naušnjenim dlanovima loptice. Pržiti u zagrejanom ulju. Povremeno okretati i kada su ćufte gotove vaditi iz ulja i stavljati na papir da se ocedi masnoća.

Sastojci:

- 1 kg crnog luka
- 1 kg mesa
- 12 paprika babura
- 3 veća krompira
- 1 tikvica
- 1 plavi patlidžan
- peršun
- pola glavice celera
- šolja za belu kafu pirinač
- so

Svinjsko meso, od rebara ili buta iseći na parčad, stavi u šerpu pa naliti s vrlo malo vode, toliko da meso ogrezne i da provri nekoliko ključa. Oljušti sav crni luk i iseći na tanka rebra. U šerpu stavi jednu kašiku masti, dodati luk pa dinstati dok ne omeša i porumeni. U gotov luk dodati tucanu papriku i svu zelene isećenu na kocke i šnite, osim patlidžana. U to dodati pirinač, pa prebaciti meso i vodu u kojoj se kuvalo i doliti još malo vode, da bi pirinač mogao da se skuva. Dodati jednu veću kašiku masti, promešati i odgore poredati patlidžan isećen na šnite. Staviti da se peče u rernu. Najmanje tri sata.

Sastojci:

- 600 g pilećeg mesa
- 5/6 veća krompira
- 3 glavice crnog luka
- 3 paradajza (2 šolje soka od paradajza)
- 2 kašike brašna
- vegeta
- so
- mast/ulje
- tucana crvena paprika, po ukusu ljuta

Krompir oljuštiti i iseći na kocke. Luk iseći na tanke šnите pa na masnoći dinstati s malo vode da dobije zlatnu boju. Dodati tucanu papriku, krompir i pileće meso pa sve prelitи paradajz sokom ili dodati svež paradajz pre toga malo izgnječen da pusti sok. Posoliti i staviti vegetu po ukusu. Naliti vodom, da ogrezne, kuvati najmanje sat vremena, na laganoj vatri. Da se krčka. Brašno umutiti s malo vode pa dodati u paprikaš i ostaviti da se kuva još 20 minuta.

Sastojci:

- 400 g mesa  
(svinjsko, goveđe, ovčije) najbolje od buta
- glavica crnog luka
- so
- 7/8 crvena paprike
- pola glavice kiselog kupusa

Uzeti glavicu luka iseći pa pirjati na masti. Zatim dodati meso isećeno na kocke. Dodati soli, papriku i nekoliko kašika vode. Poklopiti i kuvati na laganoj vatri. Kada je meso polumekano dodati pola glavice kiselog kupusa koji ste pre toga oprali i isekli na veće kocke. Doliti još vode, promešati i ostaviti da se meso skuva.

## Đuveč

## Pileći paprikaš

## Gulaš s kiselim kupusom



# Supa i čorbe

Ako nemam supu za ručak,  
kao da nisam ni jeo...



## Sastoјci:

Cela kokoška  
200 g junetine  
pišla zeleni  
(veza: 3/4 šargarepe, 3/4 bele zeleni)  
pola glavice celera  
3 glavice crnog luka  
3/4 krompira  
so  
biber  
vegeta  
6 l vode

## Nedeljna supa

U veliki sud staviti očišćenu, celu kokošku pa naliti vodom. Posoliti po ukusu. Očistiti svu zelen pa ubaciti i junetinu isećenu na kocke. Crni luk malo zapeći na plotni pa ubaciti u lonac. Paziti da čim voda bude pred prvim ključem ne počne da vri kako supa ne bi bila mutna. Ostaviti na nižoj temperaturi da se dugo kuva. Najmanje tri sata. Skidati penu koja se stvara od masnoće sa površine tečnosti. Posle dva do 2,5 sata kuvanja ubaciti krompir. Kada je supa gotova izvaditi kokošku i zelen. Tečnost procediti i zakuvati u drugom sudu s rezancima, griz knedlama, flelicama. Zelen i meso služiti uz sos.

## Sastoјci:

1 l kuvanog paradajza  
1 l vode  
so  
kašika šećera  
peršunov list  
kašika masti  
kašika brašna  
Griz knedle  
Sastoјci  
1 jaje  
4/5 supenih kašika griza

# Paradajz čorba



Jela od testa su omiljena  
u Sremu...



#### Sastojci:

Testo:  
400 g meko brašno  
400 ml mlake vode  
so  
120 ml ulja  
2 kašike svinjska mast za premaz

## Oko sela testa

#### Fil:

600 g krompira  
3 glavice crnog luka  
0,5 dl ulja  
kašičica soli  
kašičica bibera  
kašičica aleve paprika

U činiju staviti brašno, dodati so i dobro promešati. U drugom sudu pomešati mlaku vodu i ulje pa sipati u brašno. Zamesiti testo, ali kratko. Dovoljno samo toliko da se sjedine svi sastojci, nekoliko minuta. Od ove mase napraviti tri manje jufke testa. Jufke ostaviti da „odmore”, pokrivenе pamučnom krpom, oko 40 minuta. Nakon toga, jufku po jufku namazati otopljenom svinjskom mašću pa razvlačiti testo. Radnu površinu na kojoj se razvlači testo prekriti platnenim stolnjakom kako bi se lakše uvijalo. Kada je dovoljno tanko, višak testa sa krajevima skidati. Jednim krajem stolnjaka rotati testo kao štrudlu, a zatim ga uviti u oblik puža. Isto uraditi i sa preostale dve jufke i motati „oko sela testa”(namotavati ih na puža). Crni luk iseći na šnите. Dinstati sa malo ulja. Posoliti, pobiberiti i dodati s vrha noža tucanu, crvenu papriku. Krompir iseći na kolutove pa ga dodati u sud gde se prži crni luk. Sve dobro promešati. Naliti vodom da ogreze i ostaviti da se kuva oko 20 minuta. Kada je fil gotov preko krompira staviti umotano testo i kuvati poklopljeno još najmanje pola sata. Servirati toplo.

#### Sastojci:

0,5 l mlake vode  
20 g kvasca  
kašika šećera  
kašičica soli  
840 g mekog brašna  
1 jaje  
ulje/ mast da se namaže šerpa  
šolja maka  
200 g kačkavalja  
šolja mlevenih oraha

## Pazovačke nadlacke



U malo mlake vode ili mleka, s malo šećera, razmutiti kvasac da počne da „radi”. Zamesiti testo - da se ne lepi za ruke. Ostaviti da naraste i „odmori”. Tek tada izvaditi testo iz vangle pa na dasci razvući oklagijom na debljinu od oko dva santimetara. Modlom vaditi krugove. Može da posluži obična uža čaša ili šolja. Posudu većeg obima dobro naujljiti (i stranice) poređati nadlacke, sipati 200 ml vode (pažljivo sa strane šerpe), poklopiti i staviti na zagrejanu ringlu. Poređati nadlacke i poklopiti. Nikako ne podizati poklopac, jer nadlacke se kuvaju u vodi, na pari i na kraju kada voda uvri malo zaprže, na masnom dnu suda. Nadlacke su gotove za 15 do 20 minuta. Siguran znak da su gotove je kad počnu da cvrče iz šerpe. Tople nadlacke uvaljati u mak/mlevene orahs pa posuti sa malo šećera. Za slanu varijantu posuti rendanim kačkavaljem dok su još tople.

Sastojci:  
 200 g brašna  
 2 jaja, domaća da rezanci budu žuti  
 so  
 malo vode

Umutiti jaja. U vanglu sipati brašno, dodati umućena jaja, malo soli pa sve zamesiti da se dobije fina, glatka masa, dodati tek po koju kašiku vode ako je potrebno. Testo ostaviti da „odmori” prekriveno pamučnom tkaninom, najmanje pola sata. Potom razvući oklagijom pa seći na tanke trake da bi mogle da se prouku kroz mašinu za rezance. Ukoliko nemate mašinu, oklagijom istanjiti testo najviše što se može pa umotati kao rolnu. Seći na dasci, na uže ili šire. Rezance obavezno rastresti rukom i ostaviti još najmanje 60 minuta da se suše na pamučnoj tkanini, na promajnom mestu, na sobnoj temperaturi.

Sastojci:  
 300 ml mleka  
 700 ml vode  
 2 kocke kvasca  
 1 kg brašna  
 kašika soli  
 3 kašike šećera  
 1 do 2 kašike masti  
 šoljica ulja

Kvasac posuti s malo šećera i preliti s mlakim mlekom pa sačekati da počne da „radi”. U vanglu sipati brašno, šećer, so i kvasac pa umesiti testo. Dodavati po malo ulja, potom prekriti pamučnom krpom i ostaviti da se „podigne”. Kada je testo „nadošlo” prebaciti na radnu površinu dodati dve kašike masti pa još jednom blago premesiti. Odvajati jufkice pa oklagijom razvlačiti i oblikovati kiflice. Ređati na pleh. Odgore premazati umućenim jajem. Posuti solju, susamom, kimom, po ukusu. Sačekati da kiflice malo „odmore”, najmanje 20 minuta, pa tek onda stavljati da se peku. Kada se stave u rernu, ne zatvarati je odmah, već malo ostaviti otvorenu da testo počne da raste, tek onda zatvoriti i ostaviti da se kiflice peku na 180 stepeni.



Savršen spoj,  
kifle i čufte...

## Rezanci za supu



# Štrudla sa makom

I komšije znaju  
kad se peče...



Sastojci:

1 dl vode  
1 dl mleka  
1 dl ulja  
1 jaje  
500 g brašna  
pola kocke kvasca  
supena kašika šćera  
kašičica soli

Fil

250 g maka  
200 g šećera

Umesiti testo s prethodno razmučenim kvascem koji je počeo da "radi" u mlakom mleku. Ostaviti da nadode. Kada se testo podigne, izvaditi na pobrašnjen sto pa još jednom lagano premesiti i oklagijom razvući. Namazati filom od šećera i maka, urolati i staviti da se peče. Pre toga namazati štrudlu razmučenim žumancem. Fil - Sjediniti mak i šećer i kratko popariti- preliti s vrelim mlekom.

Štrudla nikad  
ne izlazi iz mode...



# Kolači



Sastojci:

- 500 gr krompira
- 2 jaja
- prstohvat soli
- kašika putera
- 400 g meko brašno
- 500 g šljiva
- 200 g šećera
- 200 g prezli
- 100 ml ulja

## Gomboce knedle sa šljivama

Obariti i pasirati krompir. U vanglu sipati brašno, pasiran krompir, umućena jaja, so i puter. Sve dobro izmešati. Pod rukom osetiti da li je potrebno dodati još brašna, da se dobije fino testo pogodno za oblikovanje. Staviti testo na dasku i malo razvući oklagijom. Mogu čašom da se vade krugovi ili nožem iseći na veće kocke. U svaku staviti polutku šljive pa oblikovati u lopticu. Kuvati u kipućoj vodi dok gomboce ne počnu da isplivavaju, tada smanjiti temperaturu, da ne kipe i ostaviti još dva, tri minuta da se kuvaju. Vaditi rešetkastom kašikom da se ocede. Tako ocedene uvaljati gomboce u prezle koje ste pre toga kratko propržili u tiganju, na malo ulja.

Sastojci:

- 1 kg brašna
- 3 dl mleka
- 2 dl vode
- 2 jaja
- 3/4 kašike ulja
- kocka kvasca
- 2 kašike masti
- šećer
- manje stabljike kukuruza - za modlu

U dubljoj posudi pomešati toplo mleko i mlaku vodu, dodati četiri kašike šećera i izmrviti malu kocku kvasca. Ostaviti 10 minuta na topлом mestu. Kada kvasac počne da „radi“ zamesiti testo od brašna, umućenih jaja, ulja i malo soli. Testo bi trebalo da bude meko. Napraviti dve jufke koje se potom oklagijom razvuku kružno, veličina plitkog, većeg tanjira. Namazati svaki krug s malo ulja i ostaviti da „odmori“ najmanje pola sata. Posle toga još malo istanjiti testo oklagijom pa lagano razvlačiti dlanovima koliko god može po stolu da se istanji. Ako počne da se kida nije strašno. Namazati tako istanjeno testo svinjskom mašću, posuti šećerom, po ukusu, pa rolati. Najbolje je da se testo razvlači na pamučnom stolnjaku koji će pomoći prilikom uvijanja. Iseći nožem da se dobiju rolnice. Seći svaku rolnu onoliko koliko je potrebno da se uvije oko kuruzovine. Svaku rolnicu uvaljati u šećer i redati u pleh. Peći najmanje 30 minuta na 180 stepeni Celzijusa. Tek kada se testo ohladi vaditi kalupe, odnosno kuruzovinu.





## Sastojci:

250 g sala  
250 ml mlakog mleka  
kocka kvasca  
800 g brašna  
3 supene kašike šećera  
so  
2 jaja

Sve zamesiti i što duže ostaviti testo da „kisne”. Najmanje sat vremena, ako je hladno ostaviti testo da skisne dva do tri sata. Kada naraste u duplo, blago premesiti pa razvući na radnoj površini oklagijom što tanje može. Iseći na trake. Svaku traku namazati pekmezom od kajsija, preklopiti pa seći na salčice. Poređati u pleh da se peku. Salčići se ne premazuj ni sa čim. Po ukusu u testo može da se doda vanila šećer ili rendana kora limuna, zbog mirisa.



## Oblande po starinski

## Sastojci:

1 l mleka  
0.5 kg šećera  
2 kašike kakao  
80 g margarina  
pakovanje oblandi

U šećer sipati kakao pa promešati. Mleko sipati u veći sud, staviti na šporet, kada se malo zagreje sipati pomešane šećer i kako pa kuvati na tihoj vatri, uz stalno mešanje. Voditi računa da ne zagori. Kuvati oko 90 minuta, a pred kraj dodati margarin, isključiti i dok je masa još mlaka filovati oblande.

## Sastojci:

Šolja vode  
2 šolje šećera  
2 šolje ulja  
800 g brašna  
sok od pola limuna  
prstohvat sode bikarbune

Zamesiti testo od navedenih sastojaka pa razvući oklagijom testo na debljinu od oko pola santimetara. Vaditi modlom kružiće i ređati u pleh. Peći oko 20 minuta na srednjoj temperaturi. Kada su polovine vanilica gotove, sačekati da se ohlade. Namazati tankim slojem pekmeza od šljiva, kajsija pa spajati u vanilicu. Blago pritisnuti da se spoje i uvaljati u prah šećer.

## Sastojci:

250 g svinjske masti  
250 g mlevenih oraha  
200 g šećer  
500 g brašna  
3 jaja

U pličem sudu najpre dobro rukom umešati (umutiti viljuškom/šne šlagerom) mast i šećer da se dobije penasta, homogena masa. Dodati jaja, orahe i brašno pa nastaviti s mućenjem da se svi sastojci sjedine. Svaki kalup premazati sa malo masti i posuti brašnom da se ne lepi testo. Puniti model testom ali ne do vrha jer se prilikom pečenja kolača malo podigne. Peći na 180 stepeni, od 15 do 20 minuta. Kada su šapice gotove ostaviti da se hlače pa tek onda uvaljati u prah šećer i vanilu. Ukoliko se prave nekoliko dana uoči važnog datuma, najbolje je ostaviti ih „gole” i uvaljati u šećer tek na dan kada će se kolači služiti. Čuvati u zatvorenoj posudi sa poklopcom da ostanu sveže..

# Med

Pčelarstvo ima dugu tradiciju u Sremu. Tek u 19. veku uvedene su košnice s pokretnim saćem. Veliki broj domaćinstava je imao pčele, jer su u prošlosti potrebe za medom i voskom bile velike. Med se vrcao vrcalom. Prva pčelarska zadruga u Sremu osnovana je 1898. godine.

## Sastojci:

1 jaje  
60 g šećera  
60 g meda  
brašno  
soba bikarbona  
pola šoljice mleka

## Medenjaci

Uzmi jedno celo jaje, šest deka šećera i dugo muti, tome dodaj šest deka meda, promešaj. Dodaj mirisa kakvog voliš, naposletku oštra brašna koliko treba i pola kafene kašike sode bikarbune rastvorne u dve do tri kapi mleka i sve promešaj. Od tog testa pravi male kuglice, redaj u tepsiju koja je namazana i brašnom posuta. Kada puslice mećeš, metni ih podalje jedne od druge pošto rastu i malo se razilaze.



# Mleko i mlečni proizvodi



Mleko se nekad obavezno nalazilo na stolu. Pilo se za doručak i večeru, uz parče hleba namazano pekmezom. S mlekom se jeo kačamak, rezanci, tarana. Najjednostavnije jelo je bilo udrobljeni hleb u mleko. Prerađivalo se u sir, jogurt, kiselo mleko i puter.

Za pravljenje raznih vrsta sireva koristilo se domaće sirište (maja) i sirčeta. Sirišta su domaćice pravile od jagnjećeg, telećeg i živinskog želuca. Sir se sirio u kriške ili kao sitan sir „švapski“, od nekuvanog mleka.

Surutka se pila kao lek, dodavana je pojedinim jelima prilikom kuhanja, na primer boraniji.

U selima staropazovačkog kraja pravio se sirni namaz „sirdik“. Na 10 litara hladnog kuvenog mleka dodavane su jedna do dve kašike sirišta. Uveče bi se mleko мало podlilo, a sutra se usireni deo preručivao u cedilo. Od te količine mleka dobijalo se jedan do dva kilograma sira.

Kad bi se krava otelila i kada bi ponovo počela da daje mleko, prvo pomuzeno zvalo se „varenik“ ili „gruševina“. To je bila prilika da se slavi, a prvo mleko davalo deci da piju. Mališani su darivana bombonama i novčićima, pokrivana belim čaršavom, u želji i ritualu da krava i dalje daje puno mleka.

# Dobar gutnjaj

Vina i rakija u Sremu se prave, piju, darivaju. Srem je prva tačka gde su vinovu lozu u naše krajeve doneli Rimljani. Marko Aurelije Prob, rimski imperator je u trećem veku posadio iznad Sirmiuma prvi čokot.

U vreme Vojne krajine, u Sremu su, jednom od delova velike pogranične oblasti Habzburške monarhije prema Ottomanskom carstvu, vlasti podsticale lokalno stanovništvo da sade vinograde. Organizovali su obuke o vinogradarstvu, pčelarstvu, podizanju voćnjaka.

Ubrzo su seljani, pogotovo u mestima na obroncima Fruške Gore otkrili da je visinski deo fruškogorskog (k)raja smešten između dve reke, pravcem istok-zapad, u dužini od 78 km, s nadmorskom visinom nešto preko 500 metara, idealan za gajenje loze i voća.

Sa Sremcima iz ravničarskog dela u prošlosti je važila mera prilikom trampe: merica grožđa za mericu žita!

Gajile su se sorte grožđa: slankamenka, bela i crvena ružica, bela i crvena plamenka, stolno talijanka i graševina (rizling) portogizer, silvanac, traminac, muškat, biser, burgundac, valentinac, sovinjon plamenka (šasla), volovsko oko, gros-golmen...

U vinariji Milanović, iz Surduka, prave vina vrhunskog kvaliteta. Jedno vino od crvenih sorti grožđa nazvano je po rimskom imperatoru Probu -Probus.

Rakiju u porodičnim destilerijama, na tradicionalan način uz primenu savremenih saznanja pečenja, proizvode dve familije: Živković iz Novih Banovaca i Mladenović iz Stare Pazove. U ponudi su prirodne voćne rakije od: kajsije, šljive, dunje, breskve, šljive, jabuka...

Ljuto piće u prošlosti Sremci su pekli i od trešanja, duda.



### Sastojci:

70 g putera  
3 žumanca  
10 g kvasca  
210 g kuvanog krompira  
420 g brašna  
Malo vina  
kajmaka

Uzmi 7 deka putera, tri žumanca, 1 deku kvasca, 21 deku krompira kuvana, 42 deka brašna, dve kašike vina, 2 kašike kajmaka, soli, zamesi malo mekše, ostavi pola sata da testo kisne, pre nego što dođe na astal, razvij kao taške i filuj sa šunkom koju si sa kajmakom pomešala. Prebac i drugu stranu testa vadi sa modlom, i ostavi da kisne, zatim peci na vreloj masti. Gore pospi s parmezanom.

## Krofne sa šunkom



### Sastojci:

280 g brašna  
60 g masla  
120 g šećera  
soda bikarbona  
1 jaje

Nekoliko kašika kajmaka

Treba uzeti 28 deka brašna, 6 deka masla, 12 deka šećera, na vrh noža sode bikarbone, jedno jaje i sve zamesiti s potrebnom količinom kajmaka. Testo se tako razvije i prave se razni oblici. Tepsiju mašću namazati i brašnom posuti. Vatra obična.

## Keks



## O kuvaru

Manifestacija Gastro Srem konačno je dobila kuvar! Recepti za tradicionalna jela iz „ruzmarinskog“ Srema su pred vama. Turističko-gastronomска manifestacija opštine Stara Pazova ovim kuvarom je dostupna 365 dana u godini svim ljubiteljima dobrog zalogaja i starog načina kuvanja.

Ovo je gastronomski bedeker za sve koji žele da se upuste u avanturu pripreme sremskih đakonija! Po receptima od vajkada.

Bez tajni, od svežih namirnica, jednostavne pripreme. Iz kraja u kome su vredne domaćice u prošlosti, za sebe, retko nalazile vreme predaha, ali je testo moralo da „odmori“. Kuvar jela Stare Pazove privući će i one koji ne vole da budu u kuhinji.

Zašto onlajn format?

-Zato što je dovoljan klik da zaronite u svet sočnih zalogaja po lakinim recepturama.

-Zato što se u Turističkoj organizaciji opština Stara Pazova, organizatoru manifestacije Gastro Srem već spremaju za septembar 2023. kako bi ponudili još bolji sadržaj gostima i izlagачima.

-Zato što se tradicija najbolje čuva prilagođavanjem novim formama.

-Zato što vas sledeće godine, na šestom po redu Gastro Sremu, očekaju nova-starja jela.

Svrha e-kuvara Manifestacije Gastro Srem jeste da podstakne osećaj lakoće i opuštenosti kulinarског umeća svakog od nas. Baš kakav

# Iz Stariog kuvara

U pazovačkoj familiji Janković, potomci bankara Nikole Jankovića i njegove supruge Zorke s posebnim pijetetom čuvaju neobičnu porodičnu relikviju.

Na požuteljim stranicama stare sveske, staračkim, ali lepim rukopisom, Nikola je ispisao 403 recepata na 227 strana. Štivo je naslovio „Razni recepti“ i obraća se najdražima s „mili moji“.

„Ovu knjigu raznih recepata i jestiva, gurmanluka, pića sakupljao sam dugo godina iz raznih časopisa a prepisao sam i sve mamine oprobane, odlične recepte jela i kolača. Prepisao sam sve ove recepte s puno volje i ljubavi da vam ostavim kao spomen posle moje smrti...Draga Rado i mili moj sine Branislave mnogo Vas voli - tata.“

Nikola Janković (1869-1947) je po zanimanju bio bankar, a supruga Zorka domaćica. Neki od recepata pisao je na nemačkom. U mnogima je umesto grama mera izražena u dekama (dekagramima).

Osim uputstva za pripremu slanih, slatkih jela, spremanja zimnice, zapisao je savete za održavanje domaćinstva, lečenje nekih zdravstvenih tegoba, čišćenje kuće do uputstva kako orezivati maline.

## Sastojci:

Glavica karfiola  
300 g šunke  
2 dl kajmaka  
3 žumanceta  
parmezan  
dve kašike putera

## Karfiol sa šunkom

Pomaži modlu s puterom, složi red karfiola, red šunke, poli svaki red s smesom od dva decilitra kajmaka sa tri žumanceta, pospi s parmezanom, preli sve sa puterom i peći četvrt sata.

## Sastojci:

250 g pirinča  
120 g putera  
glavica crnog luka  
120 g parmezana  
40 g srži iz govedih kostiju  
2 čena belog luka  
govedi bujon  
1 dl belog vina  
so  
majoran  
300 g pečurki  
250 pileće džigerice

## Italijanski napolitanski rižoto

Pripremiti 250 g finog pirinča, 120 g putera, glavicu crnog luka, manju, 120 g parmezana, ribanog sira, 40 g srži od govedih kostiju, 2 češnja belog luka, na vrhu noža prosejanog majorana, četiri veće kašike goveđe supe, čašu belog vina i malo soli.

Srž od kostiju u šerpi zagrejati, dodati buter i pirinač. Mešati dok ne postane staklasto. Tada dodati beli i crni luk i naliti sa vinom. Dodati začine, zaklopiti i bez mešanja kuвати. U zasebnom sudu seckane pečurke, pileću džigericu dinstati na masti pomešati s parmezanom i pomešati s rižotom.



## Sastojci:

50 g masti  
500 g svinjskog mesa  
500 g crnog luk  
500 g krompira  
3/4 zelene paprike

## Bećar paprikaš

Uzmi 5 deka masti, pola kilograma svinjskog mesa - krtine. Meso iseci na kocke i stavi u dobro zagrejanu mast. Malo proprži pa spusti na režnje nasečen crni lukac, sada dodaj na kolutove isečenu papriku. Posle 2, 3 minute spusti isečeni paradajz, stalno mešaj paprikaš da ne zagori. Dodaj malo aleve paprike i dobro promešaj i služi vruće.

Primedba. Mama kuva taj paprikaš bez mesa, ali sa više luka, paradajza i zelene paprike. Paprikaš je odličan.

e-kuvar manifestacije

# Gastro Srem



# KUVAR

jela iz Stare Pazove

Dizajn kuvara: M STUDIO STP DOO

Stara Pazova 2022.