



Fokus predstavljanja Turističke organizacije opštine Žabalj na 41. Međunarodnom sajmu turizma u Beogradu, bili su proizvođači iz ove opštine, koja osim Žablja, obuhvata naselja Čurug, Đurđevo i Gospođince. Za tu priliku izdata je luksuzno opremljena publikacija (Marija Čupić, TOO Žabalj, Novi Sad 2019.), sa osnovnim informacijama o svim proizvođačima na Putu sira i meda ilustrovana kvalitetnim fotografijama. Ovaj reprezentativni materijal nijednog posetioca Sajma nije ostavio ravnodušnim, a mnoge je isprovocirao da se otisnu na ovaj jedinstveni put i posete najbolje proizvođače sa teritorije opštine Žabalj.

TOO Žabalj je na originalan način uvezala turističku u privrednu ponudu svoje opštine, i već postojećim turističkim kapacitetima pridodala gurmansku ponudu stvarajući kompleksan, ukusan i nadasve zanimljiv turistički doživaljaj. U Opštini Žabalj najveći broj stanovnika bavi se poljoprivredom, i to ratarstvom, povrtarstvom i stočarstvom. Ipak, turistički radnici su prepoznali dugu tradiciju proizvodnje kvalitetnog, domaćeg sira, a posebni klimatsko-geografski uslovi teritorije Opštine Žabalj, na kojoj se nalaze čak dva parka prirode: PP Jegrička i PP Stara Tisa, učinile ovu oblast bogatim medonosnim biljkama pogodnim za pčelinju pašu i proizvodnju ovdašnjeg brenda - čuruškog ritskog meda.

Put sira i meda vodi od Čuruga i Poljoprivrednog gazdinstva „Radišić“, sa zaokruženim procesom proizvodnje - od njive do trpeze i proizvodnjom mladog, sitnog, rolovanog sira, kačkavalja, i od skora gauda, dobitnika Zlatne medalje na Poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 2018. godine. Tu je i najveća organska farma mlečnih krava u Srbiji - Global Seed, sa 32 hektara i 2.000 goveda, rase Holštajn, crni i crveni i Brown Swiss. Pčelarstvo „Ivkov“ u srcu Čuruga, proizvodi med od bagrema, lipe, livadski i čuruški ritski med; pčelinje proizvode: propolis, polen i matični mleč, kao i voćne likere sa medom; Pčelarstvo „Stojadinović“ sa 100 košnica proizvodi čuruški ritski med, kao i propolis i matični mleč; Pčelarstvo „Damjanović“ sa 150 košnica, i ponudom bagremovog, livadskog i lipovog meda; Pčelarstvo „Gvozdenc“ sa 90 košnica i proizvodnjom bagremovog, mešanog livadskog i suncokretovnog meda i propolisom; Pčelarsvo „Pinjić“ sa 25 košnica i proizvodnjom livadskog i bagremovog meda, medne mešavine i medovače.

Jedina vinarija ovog kraja - Vinarija „Botić“ takođe se nalazi u Čurugu. Na tri hektara, porodica Botić uzgaja sorte grožđa: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot i Game bojadiser od kojih nastaju najbolja

Potiska vina. ZR „Bombonica“ porodice Milivojev neguje stogodišnju tradiciju ručne izrade svilenih bombona, orasnica, kretoša, marcipana...

ZR za proizvodnju kolača po starinskim receptima „Krancla“, čuvena je po čuruškim štrudlama, ukusnim kolačima i slatkim pitama.

U Gospođincima valja posetiti Pčelarstvo „Vladislavljević“ sa 200 košnica i proizvodnjom meda od uljane repice, bagrema, lipe, livadskog meda, kristalnog meda sa polenom, propolisa i pčelinjeg voska; Pčelarstvo „Ćirin“ sa 40 košnica i proizvodnjom bagremovog, suncokretovog, livadskog i meda od uljane repice. U Gospođincima se nalazi PG „Bajac“ koje se bavi proizvodnjom sitnog, mladog i nekoliko vrsta rolovanog sira od mleka sa svoje mini farme. PG „Đukić“ je najveći proizvođač kornišona i crnog luka u Srbiji (crni luk se gaji na površini od 120 ha i donosi prinos od 80.000 kg po hektaru), a bavi se i proizvodnjom šargarepe, paradajza, paprike, ljute paprike i jabuka.

U Đurđevu, posetioci mogu da obiđu PG „Marić“ koje poseduje mini farmu koza i bavi se proizvodnjom kozjih sireva i drugih mlečnih proizvoda (mladog sira, feta, kačkavalja, parmezana, jogurta, kiselog mleka i kefira); PG „Šovljanski“ se bavi proizvodnjom mleka, surutke, kefira, jogurta, tvrdih sireva, dimljenih sa i bez začina, od sirovina sa svoje mini farme koza; PG „Baranj“ takođe u ponudi ima mleko, surutku, mladi sir, stari slagani sir, trapist i dimljeni, sa i bez začinicima od mleka sa svoje mini farme koza.

Pčelarstvo „Radanov“ poseduje 60 košnica i bavi se proizvodnjom meda (od uljane repice, bagrema, lipe, livadskog i meštavine meda sa lekovitim travama), medenih proizvoda i rakije od meda; Pčelarstvo „Stojanović“ sa 30-tak košnica i proizvodnjom bagremovog i livadskog meda; Pčelarstvo „Bogdanov“ sa 70 košnica. Od ostalih tipičnih proizvoda u Đurđevu ističe se domaći malt viski „Two Doves“ porodice Komaromi. ZR „Minjon“ sa tradicijom dužom od 25 godina na tržištu je sa preko 40 vrsta sitnih kolača, štrudli, pita, slatkiša bez glutena i slanog koktel peciva.

U Žablju PG „Šatara“ dočekuje goste sa sirom i drugim mlečnim proizvodima od sirovina iz sopstvene proizvodnje, ali i drugih gazdinstava sa teritorije opštine. Gazdinstvo poseduje i farmu svinja i bavi se preradom mesa. Pčelarstvo „Kostić“ sa 40 košnica, proizvodi med od uljane repice, bagremov, livadski, lipov i suncokretov med.

U Katalogu su istaknute i atrakcije ovih mesta, pa tako u Čurugu treba posetiti PP „Staru Tisu“, „Rođinu vetrenjaču“, Crkvu Vaznesenja Gospodnjeg, u Đurđevu „Monikin salaš“, a u Žablju - Golf klub „Centar“ koji se prostire na 45 ha i golf terenom sa 9 polja. U Žablju se preporučuje poseta PP „Jegrička“, pravoj oazi za pecaroše. Izdašni su i predlozi mesta gde jesti i odsesti u Čurugu (Restoran sa prenoćištem „Toki Boki“, Restoran i sobe za izdavanje „Tiha Tisa“, SUR „Kod Bore“ i Caffè pizzeria „Davidoff“), Đurđevu (Etno restoran „Letić“ i Caffè pizzeria „Trie“) i Žablju (Restoran „Golf centar 021“, Restoran sa prenoćištem „Debeli lad“, Restoran i sobe za izdavanje „Naša lovačka priča“, Restoran „Old Time“, SUR „Vojvodina“, SUR „Boss“).

Treba napomenuti da je dat i opis onoga što svako od ovih PG, ZR ili pčelarstva nude, od obliska, degustacije, do prodaje proizvoda. U nekim slučajevima se gosti direktno mogu uključiti u proces proizvodnje. Najčešće grupe su do 50 posetilaca, uz prethodnu najavu. Sve ovo Put sira i meda čine preglednom i jedinstvenom publikacijom turističke ponude opštine Žabalj.

# Na Putu sira i meda kroz opštinu Žabalj

ponedeljak, 11 mart 2019 09:51



