



Upoznajte tiskog bakalara

Zimski ribolov uz tradicionalni vojvodanski svinjokolj okupiće rekordan broj takmičara i gostiju na 6. Međunarodnoj manifestaciji "Manić-Tisa 63", koja će se održati od 8. do 10. decembra 2017. u Novom Bečeju. Zimi kada većina ribolovaca odlaže svoj pecaroški pribor, ovde kod nas zahvaljujući ribi fenomenu naših voda Lota-Lota (lat) ili Manić, prava sezona tek počinje i praktično zahvaljujući maniću nikad se ne prekida.

Ima li lepšeg načina za stravstvene ribolovce da zaokruže ribolovačku sezonu!? Druženje, razmena iskustava, nova prijateljstva, ribolovačke priče, tradicionalni običaji, tamburaši, trubači, srdačni domaćini... dovoljan su razlog da se i ove godine okupimo na obali Tise u velikom broju. Manić je riba iz porodice bakalara koja je migracijom došla iz Severnog ledenog mora i nastanila naše vode. Po našim saznanjima takmičenje je jedinstveno u svetu jer se održava samo kod nas. Takmičenje se odvija na 63 km reke Tise nizvodno od brane kod Novog Bečeja sa obe obale po jasno utvrđenim pravilima koje propisuje organizator uz saglasnost sa upravljačem vode.

Učestvuj, pokaži se, uradi sam

Uporedo sa takmičenjem u pecanju na obali će se odvijati još jedna manifestacija "Tradicionalni vojvodanski svinjokolj" sa prikazom obrade svinjskog mesa na tradicionalan način i pripremom svinjokoljskih specijaliteta. Svima onima koji se ne takmiče u pecanju manića, omogućili smo uz simbolično učešće da uživaju u neograničenoj konzumaciji specijaliteta tipičnih za svinjokolj kao što su vrući čvarci, svinjski paprikaš, ražnjići, kobasice, krompirača, banatske lepinje... sve to uz vrhunsko domaće vino i domaću rakiju! U sklopu manifestacije "Tradicionalni vojvodanski svinjokolj", u akciji "Uradi sam" gosti će imati mogućnost sami da spreme specijalitete od svežeg svinjskog mesa baš onako kako najviše vole. Za tu priliku uredićemo specijalne amfiteatre od slame i logorsku vatru, a čitava scenografija biće posebno uređena u stilu starinskog seoskog dvorišta. Da stvar ne prepustimo slučaju obezbedili smo tri tovljenika, da nam gosti ne odu gladni.

Takmičenje u nadevanju kobasicas

Svi oni koji sebe smatraju majstorima spravljanja delikatesnih kobasicas, imaće priliku da se takmiče rame uz rame sa proverenim majstorima iz regiona: Mađarske, Slovačke, Hrvatske, Slovenije, BiH... Na posebno uređenim takmičarskim pozicijama imaće zadatku da pripreme i ispeku sveže kobasicas koje će žiri ocenjivati. Takmičarsku ekipu čini 3-5 članova. Organizator obezbeđuje 5 kg svinjskog mesa, creva za nadevanje, sto i klupe. Takmičari donose svoju mašinu za mlevenje mesa, dasku za sečenje, noževe, punilicu i začine. Ekipe treba da predaju žiriju parče od 30 cm pripremljene i ispečene kobasicas, a ostatak zadržavaju za sebe. Žiri će

ocenjivati sam proces pravljenja kobasice, njen estetski izgled, ukus i strukturu pečene kobasice. Obezbeđene su nagrade za prva tri osvojena mesta, ali biće i specijalnih nagrada.

Pokažimo se u najboljem svetlu

Čitav događaj pratiće bogat kulturno umetnički program gde ćemo u saradnji sa KUD-ovima kroz pesmu, igru i običaje prikazati duh tradicije naroda koji žive na ovim prostorima. Za dobru atmosferu punu humora i pozitivne energije, biće zaduženi glumci animatori. Promotera ovogodišnje manifestacije još nećemo otkrivati, ali dovoljno je reći da je poznat u medijski, ali i i ribolovačkim krugovima, i on će kao strastveni ribolovac prvi zabaciti udice u Tisu i označiti početak takmičenja. Manifestaciju će pratiti više medijskih kuća, među kojima je i naš portal TopSrbija.com.

Zabava i druženje

Nakon takmičenja svi učesnici će biti okupljeni na zajedničkoj svečanosti u Hotelu "Tiski cvet" uz prigodne poklone i dodelu priznanja najboljima, nakon čega sledi druženje uz muziku i specijalne goste do duboku u noć. U muzičkom programu učestvuju Apsolutno Romantično, KUD Bećarac, KUD Teodor Pavlović i specijalni gosti Music Drive iz Slovačke.

Svoje učešće već tradicionalno potvrdili su takmičari iz Subotice, Valjeva, Beograda, Bajine Bašte, Novog Sada, Kneževca, Apatina, Kanjiže, Crvenke, Zrenjanina, Niša, Indije, Kikinde, Loznicе, Gornjeg Milanovca, Obrenovca, Bačke Palanke, kao i gosti iz Nemačke, Hrvatske, Mađarske, Rumunije, Italije, Slovačke, Engleske i BiH.

Uz društvo je lakše, pozovite prijatelje

Manifestacija svojim sadržajima nudi mogućnost interaktivnog učešća široj ciljnoj grupi, praktično od 7 do 77 godina gde za svakoga ima po nešto. Osnovni ciljevi manifestacije su propagiranje zdravog načina života i povratka prirodi kao i stvaranje dobrih međuljudskih odnosa uz povezivanje ljudi iz šireg regiona, što nam je u ovo doba ubrzanog načina života i otuđenja preko potrebno. Ulaz na manifestaciju je besplatan. Trudimo se da na originalan način prikažemo blagodeti našeg kraja, tako da konas nema struje, WI-FI veze, brze hrane, aditiva, šund muzike, starleta, saobraćaja, smoga, kiča, plastike i skandala, ali imamo svega ostalog na pretek. Čistog vazduha, reku koja teče, manića, vodomara, slamu, tulaj, crvenu vrbu, vatru, vodu sa bunara, adidas slaninu i zdravo dobre domaćine. Zato svi Vi koji niste osetili šta znači zima pod noktima, grejali se kraj vatre, slušali huk brane, doručkovali s nogu, pripremali ražnjiće na štapu, pecali manića, sedeli na slamu, spavalii u vojničkoj vreći, gazili blato... ovo je jedinstvena prilika i pravi trenutak za Vas. Privilegija za mali broj srećnika. Videćete!

Zajedno smo jači

Opština Novi Bećej je prepoznala manifestaciju Manić-Tisa 63 kao izuzetan zimski turistički događaj koji je nedostajao da se zaokruži sveukupna slika turističke ponude grada na Tisi, te je prihvatile ulogu generalnog pokrovitelja. Grad domaćin i lokalna turistička organizacija za goste sa strane organizovaće obilazak turističkih atrakcija Novog Bečeja, Tiskog keja i Glavaševe kuće. Manifestaciju su podržali Pokrajinski sekretarijat za poljoprivrednu vodoprivrednu i šumarstvo, Pokrajinski sekretarijat za privrednu i turizam i Opština Novi Bećej kao grad domaćin.

Prijave i informacije: 062 773 524 Turistička organizacija Novi Bećej; 063 179 76 39 Klub Tisa 63; ili na e-mail: klubtisa63@gmail.com i putem FB: Klub Tisa 63.