



U hedonističkom smislu, gastronomski utisak Vojvodine pripada rajscom uživanju. Đakonije kojima se teško može odoleti daju pečat vojvođanskoj kuhinji, hvaljenoj zbog izazovnih ukusa, mirisa i boja.

U vojvođanskoj kuhinji caruju „plodovi obora“, a jela bez mesa i suvomesnatih proizvoda gotovo da i nema. Ali, počnimo od početka.

U Vojvodini je običaj da se stalno nešto gricka, žvaćka i čapa između pet obaveznih obroka: fruštuka, dve jauzne, ručka i večere.

Nekada, kada je većina vojvođanskog življa radila u nadnici i u fabrikama, fruštuks, odnosno doručak je bio najobilniji dnevni obrok koji je obezbeđivao energetsku bazu za naporan radni dan. Jela se slanina, šunka, čvarci, kobasice, kulen, ali i ladnjače, sir, kajmak, kajgana, zavijače i mnogo hleba. Slatki deo doručka podrazumevao je hleba i pekmeza, kompota, palačinke, krofne i sl.

Jauznama ili užinama premošćavala se glad od doručka do ručka, odnosno od ručka do večere. Prepodnevna je podrazumevala hleb namazan paštetom, mašću, pekmezom, vodom poprskanim hlebom i šećerom, da se šećer bolje zalepi, pogačicama, kiflicama, jabukom i svim onim što se jede u hodu, bez pribora za jelo. Za poslepodnevnu jauznu jele su se mekike, kolač voće, puding, tek da se prizalogaji i ne kvari večera. Najkarakterističan obrok u Vojvodini je ipak ručak. Može biti nasušni, tek da se utoli glad, pripremljen od onoga čega ima, često od supice, testa i krompira, ali može biti svečarski i carski, a najpoznatiji je nedeljni. Njega čine: goveđa supa sa rezancima, rinflajš sa paradajz sosom, pečenje od svinjskog mesa sa krompirima i obaveznom kobasicom, tek da zamiriše i da boju, razne salate i dezerti: šrudle, sitnim kolačima, šne nokle...

Večera u vojvođanskim kućama nikada nije postojala samo reda radi. Bude tu kuvanih jela, prženog mesa, suvomesnatih proizvoda... U Vojvodini poslednji obrok nije uvek i poslednji. Oko ponoći „pravi domaćini“ često čalabrcnu. Odseku parče kobasice ili šunke, uzmu 'leba i najedu se za – laku i situ noć.

Nezaobilazni deo svakog svečarskog i nedeljnog ručka su supe, ali su pred ukućanima i ostalim danima. Kuvaju se od goveđeg, junećeg, pilećeg, kokošjeg, čurećeg, guščjeg, pačjeg, morčjeg i golubljeg mesa. Prave se supice od raznog poveća, ali i samo od biljnog začina i tarane. Deo tradicije vojvođanske kuhinje su čorbe. Najpoznatije su ragu čorbe od povrća, junećeg, pilećeg i jagnjećeg mesa, te riblje čorbe. Posebnu nostalгију bude ajnpren, klin i paradajz čorbe.

Na trpezi u Vojvodini najviše je zastupljeno svinjsko, živinsko, goveđe i ovčje meso. Od tog mesa prave se popularne šnicle: bečka, pariska i natur, te filovane sa kajmakom, sirom,

seckanom šunkom i slaninom. Prasetina, jagnjetina, teletina i jaretina do pre pola veka nisu nikako bili pripremani u paorskim kućama, jer je bio greh zaklati jagnje, prase ili tele. Danas su mlada mesa sastavni deo jelovnika, naročito u svečanim prilikama. Paprikaši, perkelti, gulaši i tokanji odolevaju naletima novih jela i specijaliteti su koji se cene. Slatkovodna riba (šaran, smuđ, som, štuka, tolstolobik, deverika, kečiga, linjak) je začajni deo vojvođanske ishrane bilo da se nalaze u čorbi ili parikašu, pečena u rerni, roštilju ili talandari. Od divljači se pripremaju paprikaši i gulaši, što u kombinaciji sa šumskim plodovima, povrćem i jagodičastim voćem čine ekskluzivnu gastronomsku ponudu Vojvodine.

Ipak, Vojvođanima su omiljana jela koja se jedu kašikom: đuveč, pasulj, sarma, punjena paprika i variva kuvana nagusto, kao prilog mesu, a prave se od graška, boranije, kupusa, kelja, tikvica i nezaobilaznog krompira, pripremanog na sve moguće načine.

Sve to prate odgovarajuće salate od paradajza, paprike, kupusa (slatkog i kiselog), krastavca, cvekla, turšije, te srpske i šopske kao i kompot salate?!

Testa su takođe deo tradicije vojvođanske kuhinje. Najčešće su to kiflice i pogačice, prazne, slane ili slatke, a najbolje su one sa čvarcima; nasuva, specifična vojvođanska jela od testa sa rezancima; valjušci, trgančići, tarana, šufnudle; gibanice najčešće sa sirom, ali i sa višnjama, jabukama, grizom, makom, bundevom, orasima...

Vojvođanske poslastice su dobine ime ne samo zato što su slatke, već i zato što se jedu u slast. Torte (zaher, doboš, vasina, estehazi, švarcvald, markiza), sitni kolači raznih boja, oblika a svi slatki (oblande, krancle, gurabije), štrudle sa makom, orasima, višnjama, rogačem ili suvim grožđicama jedan su od najprepoznatljivijih simbola Vojvodine. Vojvođani vole i taške, gomboce, krofne, bundevaru i palačinke bilo sa pekmezom od kajsije i šipka ili sirom, ali najviše šne nokle ili tičje mleko, poslasticu koja nekako najlepše začinjava kraj obroka.

Vojvođanska kuhinja je puna mirisa baštete, špajza, kredenca, ukusa slatkog voća sačuvanih u teglama, i flašama napunjениh od kuvanog paradajza do soka od zove, jer ravnica plodne crnice i prostranih pašnjaka, rečnih dolina, kanalskih mreža i ribnjaka, brojnih lovišta, voćnjaka i vinograda sa Fruške gore i Vršačkih planina, te tradicijom vrednih žena i domaćina, učinili su Vojvodinu ne samo srpskom već jednom od evropskih i svetskih gastronomskih prestonica.