



Ako se odlučite za posetu Vojvodini u narednim novembarskim danima, imaćete priliku da uživete u ukusima i mirisima vojvođanskih zimskih đakonija.

Tradicija, lepota ukusa, mirisa i bogatih dekoracija stvorili su nezaboravne ukuse i gastronomske simbole, kojim apetiti ovdašnjih stanovnika, ali i brojnih domaćih i stranih turista, nikako ne mogu da odole. Reč je o jednostavnim, ali delikatesnim suhomesnatim proizvodima koji nastaju u tradicionalnim, ali i zanatskim i industrijskim procesima (šunka, slanina, kobasice, kulen, čvarci).

**Šunka**, simbol je jednog od najslasnijih vojvođanskih zalogaja, priprema se u novembru i decembru na svinjokolju i tada se posebno kroji, zatim dimi i suši.

**Kulen** je važan deo vojvođanske gastronomske ponude, ima pikantan ukus i miris i od kvalitetne paprike-lepu crvenu boju. Tri su centra za proizvodnju kulena u Vojvodini - Zapadni Srem, Lemeš (Svetozar Miletić) i Bački Petrovac, u kojem se pravi takozvana „Petrovska klobasa”.

**Kobasica** se u Vojvodini pravi više od tri veka. Na svinjokoljima se priređuje poseban ritual, jer se kobasica peče sveža, a kada se odimi, prispeva prva na trpezu od svih suhomesnatih svinjskih delikatesa.

**Čvarci** su najomiljeniji svinjokoljski zalogaj, naročito vrući, tek izvađeni iz kotlanke i ocedeni od masti. Sve se širi na toploti - jedino se čvarci tope i skupljaju. Nekada su bili atraktivan proizvod domaćinstava na svinjokoljima, a danas su u ponudi cele godine u mesarama i prodavnicama prehrambenih proizvoda.

Tu je naravno i **zimnica**, nastala u domaćoj radinosti, vrednih vojvođanskih domaćica.

Pre pola veka nijedan vojvođanski špajz nije bio bez **pekme** za . Taj čarobni proizvod koji je krasio police ostava, kredenaca i ormara gostinskih soba, bio je sinonim potrebe za slatkim zalogajima. Pravi se tako što se sveže voće, najčešće šljive i kajsije, ukuvava sa šećerom i kada se dobije gusta masa razliva se u tegle.

**Kompot, dunst ili dunc** je naziv za konzervisano voće koje se stavlja u tegle i čuva za zimske dane. Kompot, naročito od koštuničavog voća, služi se uz pečena živinska, svinjska i mesa od divljači. U tegle ili dunst flaše stavljaju se kruške, kajsije, breskve, jabuke, višnje, trešnje, šljive... One su krasile kredence u sobama i police u špajzovima i praznile se s prvim prolećnim cvetovima voća.

Ako krenete vojvođanskih sokacima, osetićete **miris pečenih paprika**, koje se pažljivo pripremaju za **ajvar, pindur**

, koji su sastavni deo kuhinje ovog kraja.

Današnji ubrzan način života, u mnogome je uticao na promenu načina ishrane, ali vojvođanska trpeza i dalje uspešno odoleva savremenim trendovima, brzom hrani. Ovde još uvek možete da osetite miris prošlih vremena, vremena naših baka i zadovoljite svoja čula ukusno pripremljenom hranom, na tradicionalan način i natenane.

## Turistička organizacija Vojvodine



