

Prva pijaca u Novom Sadu - Riblja pijaca, u starom jezgru grada stešnjena između Srpske velike pravoslavne gimnazije (današnja Gimnazija „Jovan Jovanović Zmaj“), Saborne crkve, Muzeja Vojvodine, Dunavskog parka, i sama predstavlja gradski raritet. Osim zelene pijace, pijace cveća, ribarnica, sve više je restorančića gde ljudi dolaze na doručak, ručak i večeru, pivo i kafu, da posede, proćaskaju u opuštenoj atmosferi, poput Nascmarket-a u austrijskoj prestonici, Beču.

Najmlađi u društvu restorana, špajzi, bistroa, kafanica je PASTAI ŠPAGETA, mali lokal sa prelepom baštom i pogledom na Trg Republike, otvoren početkom marta ove godine. PASTAI ŠPAGETA JE produžetak priče firme PASTAI TESTENINE Ljubice Bube Erkić, koja se punih pet godina bavi proizvodnjom „namirnice koju svi vole“.

Iako je smisao PASTAI ŠPAGETA da kupcima ponudi više vrsta testenina u kuvanom obliku, na ovom mestu se može kupiti i testenina u suvom i svežem obliku iz bogatog asortimana PASTAI TESTENINE.

Asortiman PASTAI TESTENINE se sastoji od četiri grupa proizvoda: U I grupu spada integralna testenina, od integralnog brašna (raži, ječma, ovsa, heljde...); II grupa začinske testenine je ona sa dodatkom povrća i začinskog bilja (spanać, peršun, majčina dušica...), bez dodatka veštačkih boja; III je slatka grupa testenine popularna u Vojvodini (sa čokoladom, cimetom, vanilom, limunom) i IV Fresh pasta koja se radi potpuno ručno: raviole (taške) punjene pršutom, vrganjima, morskim plodovima; taljatele (široki rezanci) i rezanci za supu -ujedno je i najprodavaniji program, kojim snabdevaju brojne hotele i restorane.

Fresh pastu potrebno je naručiti dan ranije, dok su ostali proizvodi stalno dostupni.

Ko želi nešto iz tog programa i da proba, može to da učini u PASTAI ŠPAGETA, na čijem se meniju trenutno nalazi šest jela sa testeninom, od vegetarijnskih do mesnih. Za one koji nigde ne žure mogu ručati u bašti lokala. Oni drugi mogu gotovo jelo poneti. Svejedno, ukus će biti autentičan. Ako se ipak odlučite za prvu varijantu, uz odabranu pastu možete popiti vino iz neke od vinarija sa Fruške gore. U ponudi su vina iz Vinarije „Vinum“ iz Sremskih Karlovaca, Fruškogorska malvazija iz Vinarije „Verkat“ iz Čerevića, i vina i rakije iz Vinskog podruma „Benišek-Veselinović“, takođe iz Sremskih Karlovaca. Za vikend, u PASTAI ŠPAGETA osmišljen je poseban program prezentacije „testenine na 1001 način“.

- Prva asocijacija je da su to italijanska jela, s obzirom da se Italija smatra pradomovinom paste, i danas neizostavnim delom savršenstva italijanske kuhinje, ali pripremamo i vojvođanska jela, peruanska, kineska, jer ceo svet koristi testenine, bilo da je nazivaju nudlama, pastama i sl. Nedavno smo ugostili kuvarski duo - Milunku i Dragojla

umetničkog imena „Dango-San“, koji su se specijalizovali za japanska jela. Specijalno za tu priliku pravili smo alkalizovane, tegljive nudle, onakve kakve se prave u Japanu kako bi finalni proizvod bio autentičan - rekla je Ljubica Erkić, dodavši da se zbog nastupajućeg toplog vremena uobičajene aktivnosti za vikend premeštaju za petak od 19:00, kao blago zagrevanje za večernji izlazak. I dalje će biti aktuelna i Pop Up kihinja, odnosno priprema jela na licu mesta, ali i jela koja traže dugo „krčkanje“.

Zbog velikog broja upita o načinu izrade pojedinih vrsta testa do pripreme određenih jela, u planu je organizovanje radionica, takođe u okviru lokala.

- U pastu sam se zaljubila još dok sam gledala baku kako mesi razna testa i širi rezance, široke i uske, preko stolnjaka da se suše. Sama ideja biznisa u mojoj glavi došla je jedne noći, kao odgovor na pitanje zašto nememo kvalitetnu testeninu i da bih ja mogla da tu nepravdu ispravim. U našim marketima nudi se samo industrijska testenina, a mi smo tržištu ponudili polu industrijsku i ručnu rađenu testeninu, jer kvalitet finalnog proizvoda zavisi od tehnologije izrade i sirovina koje se koriste - kaže naša sagovornica, zadovoljna što su se Vojvođani, provereni gurmani, pokazali kao veliki ljubitelji njenih, bogatih ukusima, proizvoda i nastavlja:

- Imamo dobar feedback konzumenata PASTAI TESTENINE. Mnogi ni ne znaju da je jedu po restoranima u Novom Sadu i Beogradu. Ovo mesto je idelano da oslušnemo i osetimo šta naši gosti vole, šta bi želeli da probaju i da im se preko našeg menija i asortimana što više približimo, jer to i jeste smisao ovoga što radimo. Sada smo napravili japanske nudle, što niko u Srbiji ne proizvodi i imamo ideju da ih ponudimo restoranima sa japanskom i kineskom kuhinjom. Želimo da napravimo pravo malo carstvo paste.

PASTAI ŠPAGETA radi svakog dana od 08:00 do 23:00. Za vikend i duže.






www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


Pastai
www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


Pasta
Pasta
www.topsrbija.com


www.topsrbija.com