



www.topsrbia.com

Zimski ribolov uz tradicionalni vojvođanski svinjokolj okupiće rekordan broj takmičara i gostiju na 8. Međunarodnoj ribolovačko-gurmanskoj manifestaciji „**Manić-Tisa 63**”, koja će se održati od 6. do 8. decembra 2019. 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!?

Prijavite se!

■■■■■■■■■■■■ ■ **Takmičenje u pecanju manića**(pojedinačno) 2.400 dinara (20 eur za strance) - u cenu kotizacije uključeno je degustacije hrane u kampu, učešće na takmičenju i svečana večera u hotelu. Nije uključeno prenoćište i piće u kampu.

■■■■■■■■■■■■ ■ **Takmičenje u nadevanju kobasicica**(ekipno) 3.500 dinara - ekipe dobijaju 5 kg svežeg svinjskog mesa, 10 metara creva za nadevanje, PVC posudu i uređeno takmičarsko mesto. Nije uključena svečana večera u hotelu i piće u kampu. Svečana večera u Hotelu "Tiski cvet" - 1.500 dinara po osobi

Učestvuj, pokaži se - uradi sam!

Uporedo sa takmičenjem u pecanju na obali će se odvijati još jedna manifestacija „**Tradisionalni vojvođanski disnotor**”

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, kobasicice, krompirača, banatske lepinje... sve to uz vrhunsko domaće vino i domaću rakiju.

U sklopu manifestacije „Tradisionalni vojvođanski svinjokolj”, u akciji „**Uradi sam**”, gosti imaju 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.

MANIĆ TISA 63 - UPOZNAJTE ZIMSKOG BAKALARA

subota, 26 oktobar 2019 12:06



