

О ЗЛАТИБОРУ

Златиборска традиционална кухиња обухвата ризницу укуса и мириса насталу мешавином утицаја разних народа који су пролазили овуда и живели на овим просторима. Као и у култури уопште, ова фузија различитих утицаја резултирала је оригиналношћу, па богата Златиборска трпеза нуди незаборавне укусе који се само на Златибору могу осетити.

Златиборску кухињу карактерише веома разноврсна, јака и зачињена храна у којој преовладава употреба меса, теста, поврћа и млечних производа. Спремање хране је посебан део златиборске традиције и културе а само неки од специјалитета које морате пробати на Златибору су: златиборска закуска (сир, кајмак, пршута...), комплет лепиња (запечена лепиња са кајмаком, јајетом и претопом), качамак са кајмаком, хељдопиту, разне друге пите, свадбарски купус, јагњеће печење, сарма, гулаш, чварци, кисело млеко...

Испијање кафе је вековна традиција у Србији, па стога не пропустите домаћу кафу уз слатко и воду. За национално воће се у Србији сматра шљива од које се прави надалеко чувена ракија- шљивовица, која је на неки начин постала један од симбола Србије. Домаћини вас неће пустити са Златибора а да не попијете бар једну.

За многе специјалитетете златиборске кухиње не постоји коректна реч у речницима страних језика а ни укус са којим се могу упоредити. Стога је најбоље доћи и испробати их. Али пре тога, на овим страни пронађите приче о српским јелима којима сигурно нећете одолети!

Сасвим је природно да овај крај усаврши производњу оних производа за коју је имао обезбеђену сировинску базу. Још у претпрошлом веку Златиборци су били најпознатији производићачи сушеног говеђег, свињског и овчијег меса, а њихови производи су били цењени на пијацима у Београду и Сарајеву а често су стизали и до Бече и Пеште. Данас су сувомеснати производи најзначајнији артикал у богатој понуди гастрономских специјалитета Златибора, а одмах иза њих су млечни производи. Од стarih сорти шљива Златиборци производе домаћу ракију шљивовицу.

Златиборски ресторани поред разних кухиња које су заступљене у њиховој понуди нуде и јела која су карактеристична за овај крај.



УКУСИ ЗЛАТИБОРА



A circular red seal with white text. The text "ПАЖЊА! САМО ЗА ХЕДОНИСТЕ" is repeated twice around the perimeter in a clockwise direction. In the center of the seal is a photograph of a fluffy, light-colored cat lying down.



www.cajetina.org.br





ПРИГУТА ПРШУТА

ЗЛАТИБОРСКА ПРШУТА (позната и као ужичка пршута) је један од националних специјалитета златиборског краја.

Најчувеније по производњи ове пршуте је златиборско село Мачкат. Најпознатије су две врсте пршуте: свињска и говеђа. У последњих 16 година у част овог производа организује се традиционална манифестација под називом „Прштујада“ на којој произвођачи из овог краја стручном жирију и туристима приказују своје производе који су заштитни знак и један од брендова овог краја. Клима и начин производње чине овај производ специфичним за овај крај. Ово је најпознатији српски производ одличног укуса, благо димљеног висококвалитетног говеђег или свињског меса, које је у складу са традицијом усвојено, а затим димљено и сушено на свежем златиборском ваздуху и буковом дрвету. Овај метод се користи више од 130 година и јединствен је за најпознатију српску ваздушну бању – Златибор.

Производ компактног облика, направљен од бутног дела меса, са уредно сеченим ивицама и чистом и сувом површином. Има стабилну боју, која је тамноцрвена на површини и црвена на пресеку. Поседује веома пријатну и посебну арому и укус. Производи се чувају на температури од +2 °C до +10 °C, на чистом и сувом месту, заштићени од светлости и влаге.

Састав: Говеђе месо I категорије (бут), кухињска со, шећери, натријум нитрит.



СИР

ЗЛАТИБОРСКИ СИР спада у групу белих сирева, производи се у сеоским домаћинствима на већ традиционалан начин. Домаћице у помужено млеко додају мају а након једног сата кроз масу се прође кашиком како би се сурутка што боље одвојила од сира. Онда се сачека још један сат и сир се ставља у газу у којој опет стоји још један сат. Онда се, још увек у гази, сир ставља под дрвени круг који се притисне каменом и тако стоји 4 до 5 сати. После тога се сече на кришке, дебљине до једног центиметра, слаже у канте и редом соли. Сир се држи на топлом око 40 до 45 дана док не сазри.

Квалитетивне карактеристике млека које се користи као сировина за производњу Златиборског сира су последица особености географског подручја, у коме доминирају високогланински пашњаци који се одликују биљним покривачем који садржи бројне нутритино вредне врсте, специфичном климом и чистим еколошким окружењем.

КАЈМАК

КАЈМАК представља млечни производ меког, кремастог састава и својственог пријатног укуса и мириза. Добија се одвајањем горњег масног слоја или коре са термички обрађеног (скуваног) и охлађеног сировог млека (крављег, овчијег, козјег и бивољег или њихових мешавина).

Традиционално се производи у брдским пределима Балкана, а нарочито у Србији и Босни. У домаћинствима се најчешће обира 12 до 24 часа након хлађења млека, затим се слаже у качице (дрвене посуде) и соли слој по слој. Веома је цењен, било свеж или употребљен при спремању традиционалних јела.

Најбитнија компонента кајмака која даје карактеристичан укус и мирис је млечна масти које у кајмаку има минимум 65 посто. Разликују се млади кајмак блажег укуса који је спреман за конзумирање одмах након производње, има рок трајања око 1-2 недеље и зрели кајмак оштријег укуса и жућкасте боје који је спреман за конзумирање након одређеног периода зрења и има рок трајања до 6 месеци.



МЕД је густа слатка сирупаста материја, производ медоносних пчела (лат. *Apis mellifera* или *Apis mellifica*) добијен од сабраних воћних и других сокова прерадених у пчелињем желуцу. Излучени сок одложен поклопљеном саћу хемијским реакцијама претвара се у мед. Мед је најважнији пчелињи производ, познат у људској исхрани још од праисторијског доба. На Златибору постоји Удружење пчелара основано пре 60 година тако да овај крај негује дугу традицију у производњи меда посебног квалитета због географског положаја као и незагађеног окружења.



ЗЛАТИБОРСКА РАКИЈА

ШЉИВОВИЦА (ИЛИ ШЉИВА), тип ракије, је јако и безбојно или жућкасто алкохолно пиће које се прави од шљиве. Као и свака ракија, прави се тако што долази до врења комине (кљука, цефре, чибре), а онда и његове дестилације. Ракија се добија путем дестилације у казану за печенje ракије при чему се два пута дестилише. После прве дестилације се добија тзв. мека ракија а после друге дестилације препеченица. Мека ракија се користи за кување Шумадијског чаја а препеченица као пиће.

Шљивовица је национално пиће Србије, где око 70% приноса шљиве (просечно 424.300 тона годишње) одлази у њену производњу. Садржај алкохола (етанола) код меке ракије износи око 20-30 %, док код препеченице може да варира од 40 до 70 %. Шљивовица, као и неке друге ракије, се често држи у дрвеним (храстовим) бурадима ради боље ароме и боје (златно браонкаста). За разлику од вина, ракије не траже посебан надзор и што дуже стоје тим су боље. Свака ракија, па и ова, је предвиђена да се пије из специјалних малих чаша (од 0,3 до 0,5 dl) или специјалних малих флашица које се у Србији зову чокањи (или чокањчићи). Додавањем лековитих трава и других плодова добијају се ракије под именом траварица, клековача

У Златиборском селу Шљивовица већ 10 година за редом организује се манифестација посвећена овом производу под називом Ракијада у оквиру које се произвођачи надмећу у квалитету добијене шљивовице.



ABOUT ZLATIBOR MOUNTAIN

Zlatibor traditional cuisine is treasury of tastes and smells arisen from mixture of different nations' influences, which have passed through and lived in this area. As it is the case with culture, fusion of different influences resulted in originality, so rich Zlatibor table offers unforgettable tastes that could be experienced only in the Zlatibor area. Zlatibor cuisine consists of variety of strong and spicy food made of meat, dough, vegetables and dairy products. Cooking stands as special part in the Zlatibor tradition and culture, so there are some specialties that You must taste when you are on Zlatibor: Zlatibor plate (cheese, kaymak and prosciutto), flat bread bun (baked bun with kaymak, eggs and roast meat gravy), corn polenta with sour kaymak, buckwheat pie, other sorts of pies, wedding cabbage, roast lamb, cabbage rolls, goulash, cvarci (pork crisps), sour milk etc.

Drinking coffee is many centuries long tradition in Serbia, so you must not miss domestic coffee served with slatko (sweet – preserved fruit) and water.

Plum is considered as Serbian national fruit used for making worldwide famous brandy – sljivovica, which became one of symbols of Serbia. Serbian hosts will not allow you to go unless you did not drink at least one glass of rakija.

Adequate term for majority of Zlatibor cuisine specialities could not be translated and found in foreign languages dictionaries, as it is the case with the tastes of those dishes. For that reason, the best option is to visit Zlatibor and experience them! But before you come, read the stories about Serbian dishes you will not be able to persist for sure!

It is natural that local population developed specific products for which good raw material base has been secured. Zlatibor population was the most known by dried beef, pork and sheep meat products, and these products were demanded on Belgrade and Sarajevo markets, and very often were present in Vienna and Budapest. Today, dry cured meat products are the most important segment of Zlatibor rich gastronomy offer and are followed by dairy products.

Zlatibor inhabitants produce domestic brandy – rakija, made of old autochthonous sorts of plum.

In addition to the dishes of foreign cuisines, Zlatibor restaurants offer domestic specialities, characteristic for this area.



FLAVORS of ZLATIBOR





PROSCIUTTO

ZLATIBOR PROSCIUTTO (known also as Uzice prosciutto) is one of the national specialities of the Zlatibor region. Village of Mačkat is the most famous for its prosciutto production, both made from beef and pork meat. With the aim to promote these products, traditional Prosciutto Fair called Prsutijada has been organized in the last 16 years, providing producers the opportunity to present the most popular branded products of this region to tourists and visitors.

Specific climate and manufacturing process of prosciutto are factors that are making this product unique. This the most famous Serbian speciality with delicious taste is made of the highest quality parts of beef or pork meat, which are traditionally salted and then smoked over dry beech wood and dried on the fresh Zlatibor air. Traditional production method is kept for more than 130 years and remains unique and characteristic for Zlatibor, as the most popular air spa in Serbia.

Zlatibor Prosciutto made of carcass muscle, has uniform size, moderately firm consistency, brown red colour, clean and dry outer layer. Taste and smell are very pleasant, characteristic for dried and smoked meat. After the smoking process that takes 3-4 weeks, finished product has to be preserved at clean and dry place at temperature of +2-10C. protected from the light and humidity.

Ingredients: the most valuable beef meat (carcass muscle), salt, sugar, sodium nitrate



CHEESE

ZLATIBOR CHEESE is traditionally produced in rural households and belongs to the low fat cheese category. After thermally processed milk and separation of top layer – kaymak, skimmed milk is used for white cheese production. Artificial rennet is added to milk and after an hour, formed curd is crosscut and left for half an hour or an hour in order to whey be separated. When whey is separated, curd is placed into cheesecloth and tied. Tied cheesecloth is pressed with a round wooden plank or stone and left for 4-5 hours to allow whey to drain. Pressing is the operation enabling the final shaping of cheese which is cut in 1 cm thick slices. Cheese slices are place in plastic or wooden containers and each row of cheese is salted. When the container is full, a round wooden plank or stone is placed to press it and cheese is left to ripen at room temperature around 40 to 45 days.

Quality and features of raw milk used for white Zlatibor cheese originate from naturally preserved mountain pastures with high floristic richness, clean water, pleasant climate and unpolluted environment

KAYMAK

KAYMAK is creamy milk product, with pleasant taste and smell, produced on daily basis by separating the top layer of thermally processed and cooled milk (from cow, sheep, goat, buffalo or from their combination).

Kaymak is traditional product of hilly Balkan areas, mostly manufactured in Serbia and Bosnia. It is made 12 to 24 hours after milk cooling and placed in the ripening wooden vessel in layers, adding salt to each layer. Fresh kaymak is ready to be consumed immediately after it is produced, but mature kaymak, made after a certain period of ripening, is also used for many traditional dishes.

Kaymak must contain at least 65% of milk fat, which is the most important component that gives it specific taste and smell. Fresh kaymak is distinctly light, has mild smell and taste and is consumable up to 2 weeks after the production process, while mature kaymak is yellow, has intensive taste and smell due to physical and chemical changes during ripening process that may take couple of weeks to several months.



HONEY is thick sweet syrup produced by bees (lat. *Apis mellifera* or *Apis mellifica*) from fruit and flowers nectars processed and placed in honeycomb. Honey is the most important bee product used in ancient times as food. Zlatibor has Beekeepers Association founded 60 years ago, that keeps long tradition in production of honey which has specific quality due to a geographic position and unpolluted environment.



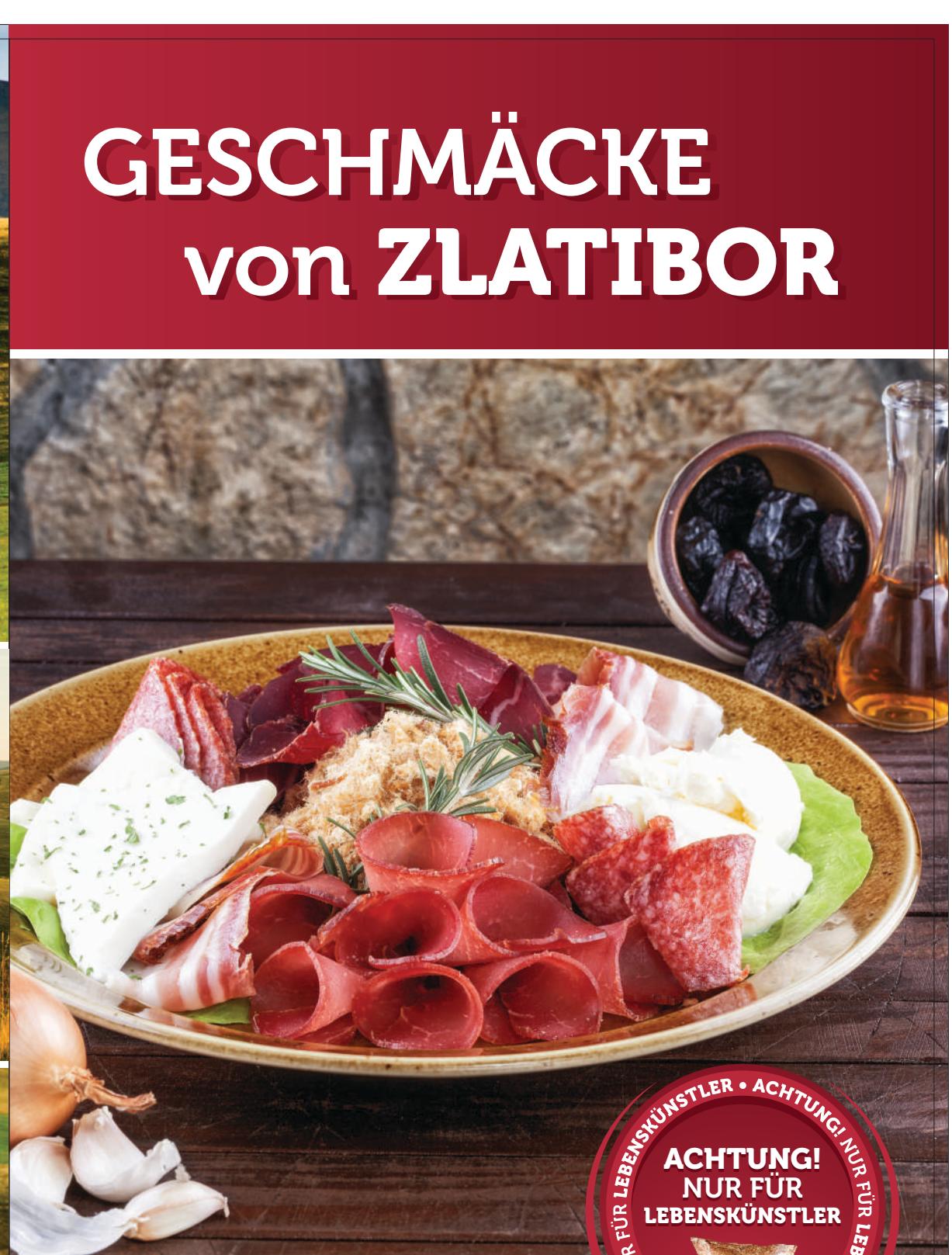
ZLATIBOR BRANDY

SLJIVOVICA is type of strong, colourless or yellow brandy made of plum. As other brandies, it is made in distillation process in the specialized vessel. After the first distillation, a so called meka rakija - soft brandy is obtained, and after the second distillations strong brandy called prepecenica (ljuta rakija). Soft brandy is used for cooking Šumadija tea, while strong is used for drinking.

Sljivovica is national Serbian drink and about 70% of plum yield (around 424.300 tons) is used for its production. There is 20-30% of alcohol (ethanol) in soft brandy, while prepecenica contains 40 to 70% of alcohol. Sljivovica is kept in wooden (oak) barrels in order to get specific taste and colour (golden brown). Unlike wine, brandy does not require special maintenance and becomes better and better as the time is passing by. Sljivovica is consumed from special small glasses (0,3 to 0,5 dl), called in Serbian čokančići. By adding medical herbs and fruits in sljivovica, different types of brandies called travarica, klekovaca etc. are obtained.

10 years ago, Zlatibor village called Slijivovica started organization of local event called Rakijada, celebrating this product and gathering producers participating in competition for the best quality plum brandy.

GESCHMÄCKE von ZLATIBOR



ÜBER ZLATIBOR

Zlatiborer traditionelle Küche enthält eine Vielfältigkeit von Geschmäcken und Gerüchen, entstanden durch Einflüsse der verschiedenen Bevölkerung, die in dieser Region lebte. Diese kulturelle Mischung resultierte dadurch mit originellen Speisen, deren unvergesslicher Geschmack Sie nur in Zlatibor spüren können.

Die Zlatiborer Küche gekennzeichnet sich durch zahlreiche starke und stark gewürzte Speisen, meistens bereiten aus Fleisch, Mehlspeisen, Gemüse und Milchprodukten zu. Gerichtzubereitung ist ein besonderer Teil der Tradition und Kultur in Zlatibor. Dazu gehören nur einige der einheimischen Spezialitäten, die Sie in Zlatibor probieren zu können, und zwar: Zlatiborer Snack (Käse, Butterkäse, Schinken ...), komplett Brötchen (gebackenes Brötchen mit Butterkäse, Ei und Fleischsauce), Polenta mit Butterkäse, Buchweizen Kuchen, verschiedene andere Kuchen, Sauerkraut, Lammbraten, Kohlrouladen, Gulasch, Grieben, Sauermilch ...

Kaffeetrinken gehört auch zu serbischer Tradition. Dazu serviert man auch ein Glass Wasser mit süßen Früchten.

Als Nationalfrucht in Serbien gelten Pflaumen, aus denen weithin bekannter Branntwein - Sliowitz gemacht wird, die irgendwie ein Symbol für Serbien geworden ist. Die Gastgeber werden nicht zulassen, von Zlatibor wegzu gehen, ohne mindestens einen zu trinken.

Aber, hier besteht ein „Problem“. Nämlich die mehreren Gerichte von Zlatibor sind schwer zu übersetzen und in Wörterbüchern zu finden. Diesbezüglich wird es empfohlen, hierher zu kommen und alle das zu probieren. Vorher können Sie auf diesen Seiten die Geschichten über serbische Speisen durchlesen!

Diese Region ist weitbekannt an ihre Fleischprodukte. Bereits im vorletzten Jahrhundert die Menschen von Zlatibor waren die bekanntesten Hersteller von getrocknetem Rindfleisch, Schweinefleisch und Hammelfleisch, die ihre Produkte auf den Märkten in Belgrad und Sarajevo verkauften, dazu auch in Wien und Budapest. Heute sind die Fleischprodukte das wichtigste Element in einer reichen Auswahl an kulinarischen Spezialitäten von Zlatibor, und sogleich an der zweiten Stelle sind Milchprodukte.

Von den alten Pflaumensorten produzieren die Menschen von Zlatibor hausgemachten Pflaumenschnaps.

Zlatiborer Restaurants neben einer Vielzahl von Gerichten in ihrem Angebot vertreten und bieten Gerichte, die für diese Region typisch sind.



www.cajetina.org.rs



Влатиборски
ЕКО АГРАР доо
www.ekoagrar.org

www.ekoagrar.org



SCHINKEN

ZLATIBORER SCHINKEN (bekannt auch als Užicer Schinken) ist einer der bekanntesten einheimischen Spezialitäten. Zlatiborer Dorf Mačkat ist das bekannteste in dieser Schinkenproduktion.

Es gibt zwei bekannteste Arten von Schinken, und zwar: Schweine- und Rindschinken. In den letzten 16 Jahren wurde zu Ehren dieses Produktes ein traditionelles Fest unter dem Namen „Pršutijada“- Schinkenfest stattgefunden, wobei die Hersteller aus dieser Region vor der Prüfungskommission und den Touristen ihre Produkte ausstellen. Diese Produkte stellen nicht nur ein Warenzeichen dieser Region dar, sondern auch eine Marke. Klima und Produktionsverfahren beeinflussen auf außergewöhnliche Qualität dieser Produkte. Dies ist unter anderem das bekannteste serbische Produkt von außergewöhnlichem Geschmack. Das Schweine- und Rindfleisch wird zunächst nach der Rezeptur gesalzen und dann mild in der frischen Luft und mittels Buchenholz geräuchert. Dieses Verfahren wird mehr als 130 Jahre angewandt und ist einzigartig für den bekanntesten serbischen Luftkurort – Zlatibor.

Das Produkt hat eine kompakte Struktur, gemacht aus Schenkelfleisch, mit guten Schnittkanten und hat eine saubere und trockene Oberfläche. Es hat eine stabile Farbe, die auf der Oberfläche dunkelrot und am Schnittpunkt rot ist. Es hat eine sehr angenehme und besondere Aroma und Geschmack. Die Produkte werden bei + 2 ° C bis + 10 ° C, in einem sauberen und trockenen Raum bewahren, vor Licht und Feuchtigkeit geschützt.

Zutaten: Rindfleisch I Kategorie (Bein), Salz, Zucker, Natriumnitrit



KÄSE

ZLATIBORER KÄSE gehört zu Gruppe von Weißkäsen und wird in bereits traditioneller Weise in ländlichen Haushalten produziert. Die Haushälterinnen fügen in Vollmilch das Käselab hin und nach einer Stunde vermischen mit dem Löffel um die Molke besser aus der Käse getrennt wird. Dann wird noch eine Stunde abgewartet und Käse in einem Stofftuch gelegt und noch eine Stunde stehen lassen. Dann wird der Käse unter dem hölzernen Kreis gedrückt und darauf einen Stein gelegt, weiterhin 4 bis 5 Stunden liegen lassen. Danach, in Scheiben Dicke je einen Zentimeter aufschneiden, dann in Behälter zu stapeln und der Reihe nach zu salzen. Der Käse wird warm und rund 40-45 Tage aufbewahrt bis zur Reife.

Die Milch, aus der Zlatiborer Käse gemacht wird, enthält eine Vielzahl von wertvollen Ernährungseigenschaften. Dies vor allem aufgrund artspezifischen geografischen Gebiets, wo die Weiden und Wiesen nicht zerstört sind, und wo die ökologische Umgebung sauber ist..

KAJMAK MAK - BUTTERKÄSE

BUTTERKÄSE stellt ein kostliches Milchprodukt dar, das weich und sahnformig ist und hat einen sehr milden Geschmack und Geruch. Man produziert ihn durch die Trennung der oberen Fettschicht oder Kruste von thermisch verarbeiter, gekochter und gekühlter Rohmilch (Kuh, Schaf, Ziege und Büffel oder Mischungen davon).

Butterkäse wird traditionell in Berggebieten auf dem Balkan produziert, insbesonders in Serbien und Bosnien. Es ist üblich, daß Fetschichttrennung nach 12 bis 24 Stunden nach der Milchkühlung gemacht wird und dann später in Holzfäßchen (Holzgerichte) gelagert und jede Schicht mit Salz bestreut. Es ist sehr kostlich sowohl als frisch, als auch bei Essenzubereitung.

Die wichtigste Komponente von Butterkäse, die für einen unverwechselbaren Geschmack und Geruch verantwortlich ist, stellt Milchfett dar, das ein Minimum von 65 Prozent enthält..

Man unterscheidet frischer Butterkäse, der einen milden Geschmack hat und der sofort nach der Produktion verbraucht wird und, der eine Haltbarkeit von ca. 1-2 Wochen hat und, reifer Butterkäse, den der Geschmack und gelbe Farbe schärfen und der für den Verzehr nach einer Zeit der Reifung bereit ist. Der reife Butterkäse hat eine Haltbarkeit von bis zu 6 Monaten.

ZLATIBORER HONIG

HONIG ist ein wichtiges Bienenprodukt und stellt eine süße, dichte, flüssige Supstanz dar, das die Honigbienen produzieren (lat. *Apis mellifera* und *Apis mellifica*). Die Bienen sammeln und verarbeiten die Blumen- und Fruchtsäften. Der abgetrennte Saft wird in Honigwabe gesammelt und weiterhin in Honig umgewandelt. Der Honig zählt sich zum wichtigsten Bienenprodukt, bekannt seit prähistorischen Zeiten in der menschlichen Ernährung. In Zlatibor besteht ein Imkerbund, der vor 60 Jahren gegründet wurde, so dass dieser Ort eine lange Tradition in der Herstellung von Honig besonderer Qualität pflegt. Dies alles dank der angenehmen geographischen Lage und unzerstörten Umgebung.



ZLATIBORER SCHNAPS

SLIWOWITZ (bzw. Pflaume), stellt eine Art von Branntwein dar, und ist ein starkes, farbloses oder gelbliches Getränk gemacht aus Pflaumen. Wie jeder Brandy wird durch Fermentation von Schlempe hergestellt und danach folgt die Destillation. Der Branntwein wird in einem Brantweinkessel produziert, wobei zweimal destilliert wird. Nach der ersten Destillation entsteht sogenannter „weicher“ Schnaps und nach der zweiten Destillation der Branntwein. Man verwendet den weichen Schnaps zum Kochen den Šumadija-Tee und Branntwein zum Trinken.

Sliwowitz ist ein Volksgetränk Serbiens, wobei etwa 70% der Ausbeute von Pflaumen (durchschnittlich etwa 424.300 Tonnen pro Jahr) in die Produktion kommt. Alkoholinhalt (Ethanol) in weichem Schnaps beträgt über 20-30 %, aber in Branntwein kann unterschiedlich sein, von 40 bis 70 %. Sliwowitz wird wie andere Brandys meistens in Holzfäßen (Eichenfäßen) aufbewahrt und zwecks besseren Aroma und Geschmack (goldbraune Farbe). Im Unterschied mit dem Wein der Schnaps braucht keine besondere Kotrolle, weil er je länger steht, desto besser ist. Es ist vorgesehen die Sliwowitz aus kleinen Speziellgläsern (von 0,3 bis 0,5 dl) zu trinken, dazu auch aus kleinen Fläschchen, in Serbien čokanji (oder čokanjčići) genannt... Mit dem Zusatz von Kräuterpflanzen und anderen Früchten zu Branntwein wird sogenannter Kräuter- und Wacholderschnaps erzeugt.

In Zlatiborer Dorf Šljivovica wird schon 10 Jahre Sliwowitzfest stattgefunden, wobei die besten und hochwertigen Produkte vorgestellt werden.