

ГАСТРОНОМИЈА БАНАТА



Туристичка организација општине Ковин

У Банату се одувек добро јело о чему сведоче бројне анегдоте о Соси, добродушној, пуначкој Банаћанки, која своме мужу Лали, газди и домаћину спрема и сервира огромне количине хране. Банатска јела као мешавина различитог мултикултуралног наслеђа допринело је стварању правог укуса који данас представља основу јужнобанатске кухиње.

Храна је неизоставни елемент вишедневног путовања, али може бити и његов циљ.

За неке туристе локална храна има својство примарне атракције због које се и одлучују за конкретно одредиште. У том случају може се говорити о гастрономском туризму као једном од селективних облика туризма.

Термин гастрономски или кулинарски туриста односи се на све оне који путују да би пробали производе локалне кухиње карактеристичне за неку земљу или регију. Таквим туристима храна представља туристичку атракцију као што је другима културно-историјски споменик или природна реткост.

Док за такозване масовне туристе храна на путовању представља „епизодни туристички доживљај“, гастрономски туристи од ње очекују испуњење „врхунског туристичког доживљаја“.



Мултикултурално наслеђе на тлу Јужног Баната допринело је стварању правог укуса који данас представља основу јужнобанатске кухиње.

Специфичност наше кухиње, поред традиционалних банатских специјалитета као што су кокошја супа са кнедлама и домаћим резанцима, ринфлајш, сосеви од парадајза и мирођије, свињско и пилеће домаће месо, кнедле са шљивама, штрудла са маком, орасима, рогачем и вишњама, крофне, пите од тегљеног теста са сиром, јабукама, вишњама и бундевом, шамролне, цицвара, ћушпајз, кифлице са салом и другим надевима, пихтије...

Уводимо и нове рибље, а и ловачке специјалитете, па су јела од речне рибе и гулаш од дивљачи чести на нашем менију у неким угоститељским објектима.



пржена риба



рибља чорба



гулаш од дивљачи

Наше јужнобанатско подручје карактеристично је по томе што се преплићу традиционалне кухиње многих народа који су живели на овим просторима: Аустроугари, Немци и народи који и данас живе на овим просторима: Мађари, Румуни, Чеси, Словаци, Роми, Бугари, Македонци...



недељни ручак



салата



роштиљ



супа са резанцима



ринфлајш

Храна и пиће су средства за усмеравање – вођење туриста по регионима, тематским гастрономским и винским путевима.

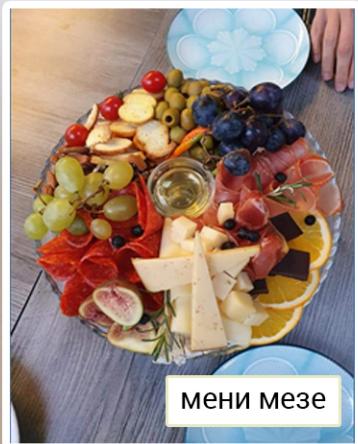
Наслеђе немачке кухиње: немачки хлеб, сиреви, немачке кобасице, куване ћуфте, дивљач, роштиљ, штрудла...

Наслеђе мађарске кухиње: секељ гулаш, овчији паприкаш и гулаш, лангош, чипкасте крофне, сос од вишанаја...

Наслеђе чешке кухиње: гриловане кобасице, медовник торта, смажену сур (похован сир), коленица...

Наслеђе румунске кухиње: тесто са сиром, борендеу, жумијаре (умак са мрвљеним сиром)...

Наслеђе српске кухиње: сарма, пасуљ, ајвар, гибаница, кокошја супа, проја, печење, роштиљ...



Поред плодних равница, салаша и звука тамбура, великом броју људи је асоцијација на помен Војводине свакако и мултикултуралност.

У овој северној покрајини живи преко 25 нација које су утицале на архитектуру, обичаје, музику, традиционалне игре, али и гастрономску понуду Војводине.

Војвођани и наши посетиоци воле да уживају у разноврсним специјалитетима уз звуке тамбураша.



Већина банатских или гастрономских појмова носи посрбљене немачке или мађарске називе: од штрудли, ринфлајша, преко кнедли, штрудли и фруштука.

Основа банатске кухиње је свето двојство „тесто и месо”.



Гастрономска понуда једног подручја умногоме доприноси развоју туризма и може бити пресудан фактор да се туристи одлуче управо за посету том локалитету.

Туристи трагају за аутентичним гастрономским искуствима јер на тај начин најбоље упознају културу одређеног народа и проширују своје културно знање.



Туристичка организација општине Ковин

Цара Лазара 86 б, 26220 Ковин

013/745-860

tookovindirektor@gmail.com

www.turizamkovin.rs

