



OKUSI.
OSJETI.

VUKOVAR NA STOLU - ljepota različitosti

Izdavač:



Srednja strukovna škola Marko Babić
Domovinskog rata 58, Vukovar
Kontakt: (032) 424-980
E-mail: ured@ss-markobabic-vu.skole.hr
<https://ss-markobabic-vu.skole.hr>

Partneri:



Udruga kuhara Vukovarsko – srijemske županije
Ulica Dr. Z. Sremca 43, 32100 Vinkovci
Kontakt: (095) 903-2786
E-mail: udrugakuhara-vk@kuhar.hr
<https://udrugakuhara-vsz.hr>



Turistička zajednica grada Vukovara
J. J. Strossmayera 15, 32000 Vukovar
Kontakt: (032) 442-889
E-mail: [info\(a\)turizamvukovar.hr](mailto:info(a)turizamvukovar.hr)
<https://turizamvukovar.hr/>

Dizajn:

Suzana Bingulac Beretin, mag.educ.math.et.inf.
Dragana Samardžija, *master turizm*.

Fotografije:

Marko Džavić

Tisak:

Avatar obrt za promidžbu i grafičke usluge
I. G. Kovačića, Bilje



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

Projekt financira Ministarstvo turizma i sporta u okviru Poziva "Promocija i jačanje kompetencija strukovnih i umjetničkih zanimanja za turizam u 2024."
Sadržaj publikacije isključiva je odgovornost Srednje strukovne škole Marko Babić.



MERI DIR, Osnovna škola Blage Zadre

OKUSI SPOJ TRADICIJE I LJUBAVI.

Dragi turisti,

dobrodošli u Vukovar, grad na istoku Hrvatske, bogat kulturnom baštinom, toplim ljudima i izvanrednim okusima! Ova knjižica je mali vodič kroz slavonske specijalitete, koji su ne samo ukusni, već su i neizostavan dio identiteta ovog kraja. Ako ste prvi put u posjeti, doživite Slavoniju i Srijem kroz tradicionalna jela koja se prenose s koljena na koljeno i pripremaju s ljubavlju, strpljenjem i pomno odabranim sastojcima.

Kuhinja Slavonije i Srijema je bogata, slasna, kalorična, raznovrsna. Kroz stoljeća, različiti narodi i kulture, od Rimljana i Turaka do Austro-Ugarske, ostavili su svoj trag na tanjurima regije čineći domaću kuhinju raznolikom i jedinstvenom. Utjecaji tih povijesnih razdoblja vidljivi su u brojnim jelima koja okusima pričaju priču o prošlim vremenima i običajima.

Pripremite se za kulinarsko putovanje
koje će vas oduševiti i učiniti vaš boravak nezaboravnim!

Srednja strukovna škola Marko Babić



Otkrijte harmoniju bogatih slavonskih okusa i mirisa.

OKUSI TRADICIJU.



Putovanje gastronomskim užiticima grada Vukovara započinite slavonskim zalogajčićima. Kulen, kulenova seka kobasica, slanina, sir, ajvar. I naravno čvarci. Preporuka je slavonske specijalitete staviti na svježi domaći kruh namazan svinjskom mašću. Ili ih kušati uz svježe pogačice s čvarcima i satricu.

Okrijepu pronađite u domaćoj kokošjoj ili goveđoj juhi s domaćim rezancima ili griz knedlama.

Jela na žlicu pružaju utjehu, griju iznutra i čine nas sretnima. Nezaobilazni je čobanac. Jedinstvena kao otisak prsta, svaka drugačija i sasvim svoja je sarma.

Doći u grad na dvije rijeke, Dunav i Vuka, i ne probati jela od ribe bila bi šteta. U ponudi su šaran na rašljama te fiš paprikaš. Na kraju putovanja je slatki užitak. Salenjaci, tačkrle, knedle sa šljivama, pita s jabukama, neke su od slatkih tajni koje skriva grad Vukovar.

**TAJNA JE U ZAGRLJAJU SLAVONIJE I SRIJEMA,
GDJE DUNAV LJUBI NEBO.**



Prije svega, **RAKIJA**

Prije svega, čašica domaće slavonske rakije. Ona grije srce, umiruje dušu i potiče apetit.

Šljivovica, viljamovka, jabukovača, trešnjevača, travarica - na vama je odabrati onu najdražu.

KULEN I KULENOVA SEKA

Nakon rakije prionite na slavonsku platu. Kulen, kulenova seka, slanina, čvarci, kobasica, šunka, sir s crvenom paprikom, ajvar.

Kulen je zaštićeno kulturno dobro Republike Hrvatske.

Originalni slavonski suhomesnati proizvod nastao sušenjem svinjskih crijeva ispunjenih smjesom mesa svinje začinen mljevenom slatkom i ljutom paprikom, češnjakom i soli.

Tajna je u prirodno sušenoj mljevenoj paprici koja daje kakvoću, punoću boja i okusa.



SLAVONSKE GRICKALICE

ČVARCI

Čvarci su se smatrali hranom za siromašne dok nisu doživjeli renesansu. Prženi zalogaji mesnatog dijela svinjskih leđa topljenog u kotlu. Prvo mackaju, potom cvrče i na kraju šuškaju.





DOMAĆI KRUH S MASTI

SATRICA



JUHE

sjećanja na bakinu kuhinju

Krepke juhe poput domaće kokoške juhe s griz knedlama ili goveđe juhe s domaćom tjesteninom neizostavni su dio gastronomskog putovanja.



SARMA

Prema legendi prva sarma je napravljena prije 3.000 godina u Jermeniji od mesa zamotanog u lišće vinove loze.

Najrasprostranjenija je u Azerbejdžanu.

Svaka sarma je jedinstvena kao otisak prsta, svaka je drugačija i sasvim svoja.



MESO U ZAGRLJAJU KISELOG KUPUSA



NIKA CVITKOVIĆ, Osnovna škola Blage Zadre



INES BERETIN, Osnovna škola Blage Zadre

ČOBANAC

Priprema se u kotliću ili velikom loncu za više ljudi.

Svako slavonsko mjesto ima svoj recept ili tajni sastojak.

U čobancu se najčešće nalazi nekoliko vrsta mesa, među kojima prednjače svinjetina i junetina, a dodaje se još i meso divljači. Krčka se sporo na vatri i po nekoliko sati.

Među glavnim karakteristikama je njegova ljutina jer se pored mljevene paprike, dodaju i sušene ljute papričice.

Smatra se jelom sa slavonskih pašnjaka, a kako mu i sam naziv kaže, pripremali su ga čobani.



FIŠ PAPRIKAŠ

Fiš paprikaš tradicionalno se priprema u bakrenom kotliću obješenom iznad otvorene vatre. Spoj je njemačke i mađarske kuhinje. Narezani komadi očišćene riječne ribe poput soma, šarana ili štuke zajedno s lukom kuhaju se u vodi. Za pikantnost je zaslužna crvena mljevena paprika koja se proizvodi po tradicionalnoj slavonskoj recepturi.



ŠARAN NA RAŠLJAMA



Šaran, sol, papar, mljevena crvena paprika i strpljenje sastojci su delicije koja uz pucketanje vatre ostavlja okus koji ostaje u sjećanju.

SATARAŠ

Osvježavajuća
šalša od crvene i
žute paprike,
rajčice i luka.



GRANATIR

Starinsko jelo od
krumpira i
tjestenine
začinjeno
mljevenom
crvenom
praprikom.



KRPICE S KUPUSOM

Narodno jelo od
tjestenine i
slatkog
preprženog
kupusa.





ANTONIO SOLDI, Osnovna škola Blage Zadre



LANA BLAŽEVIĆ, Osnovna škola Blage Zadre

POGAČA IZ KRUŠNE PEĆI



BISER SLAVONSKE KUHINJE



SALENJACI

SLATKI UŽITAK

Šećer dolazi na kraju.
Salenjaci, knedle sa šljivama, krofne,
tačci s pekmezom, buhtle,
makovnjača i orahnjača samo su
neke od slatkih tajni koje krije grad
Vukovar.



TAČCI S PEKMEZOM

Slatki jastučići od
tijesta punjeni
domaćim
pekmezom od
šljiva.



MAKOVNJAČA I ORAHNJAČA

Mirisni klasici.
Kolači od dizanog
tijesta punjeni
makom ili orasima.



KNEDLE S PEKMEZOM

Spoj tijesta i
pekmeza od šljiva
kuhan pa utopljen
makom, orasima ili
prezlama.



I za kraj, VINO

Slavonija i Srijem će ispričati
najljepše vinske priče.
Vino je neraskidivi dio tradicije.
Odvažite se na avanturu, posjetite
najveće, najnagrađivanije i
najstarije vinske podruma,
isprobajte vino i ponesite suvenir.



“

Nema iskrenije ljubavi
od ljubavi prema hrani!

George Bernard Shaw