

MONTENEGRO

GASTRO



Budva



O no što ćemo prvo zapaziti kada dođemo u priliku da probamo neka od jela tradicionalne crnogorske kuhinje su jednostavnost i punoća ukusa, koji se prožimaju kroz bogatu lepezu recepata – i autohtonih i onih prilagođenih. Činjenica je da su neizostavni dio tradicionalnog menija mnogobrojna jela koja su izvorno nastala u drugim zemljama, ali su lokalno dodatno prilagođena i sada su dio naše gastronomske ponude.







K ako je Venecija vladala Jadranom tri i po vijeka, sasvim je za očekivati da se originalne arome jadranske regije oslanjaju na nekadašnju kuhinju Mletačke Republike. Takva je priča i budvanske kužine. Danas se ona ubraja u skup mediteranskih kuhinja, u kojoj su najzastupljeniji riba i morski plodovi, potom voće, povrće, raznovrsni začini, maslinovo ulje i meso.







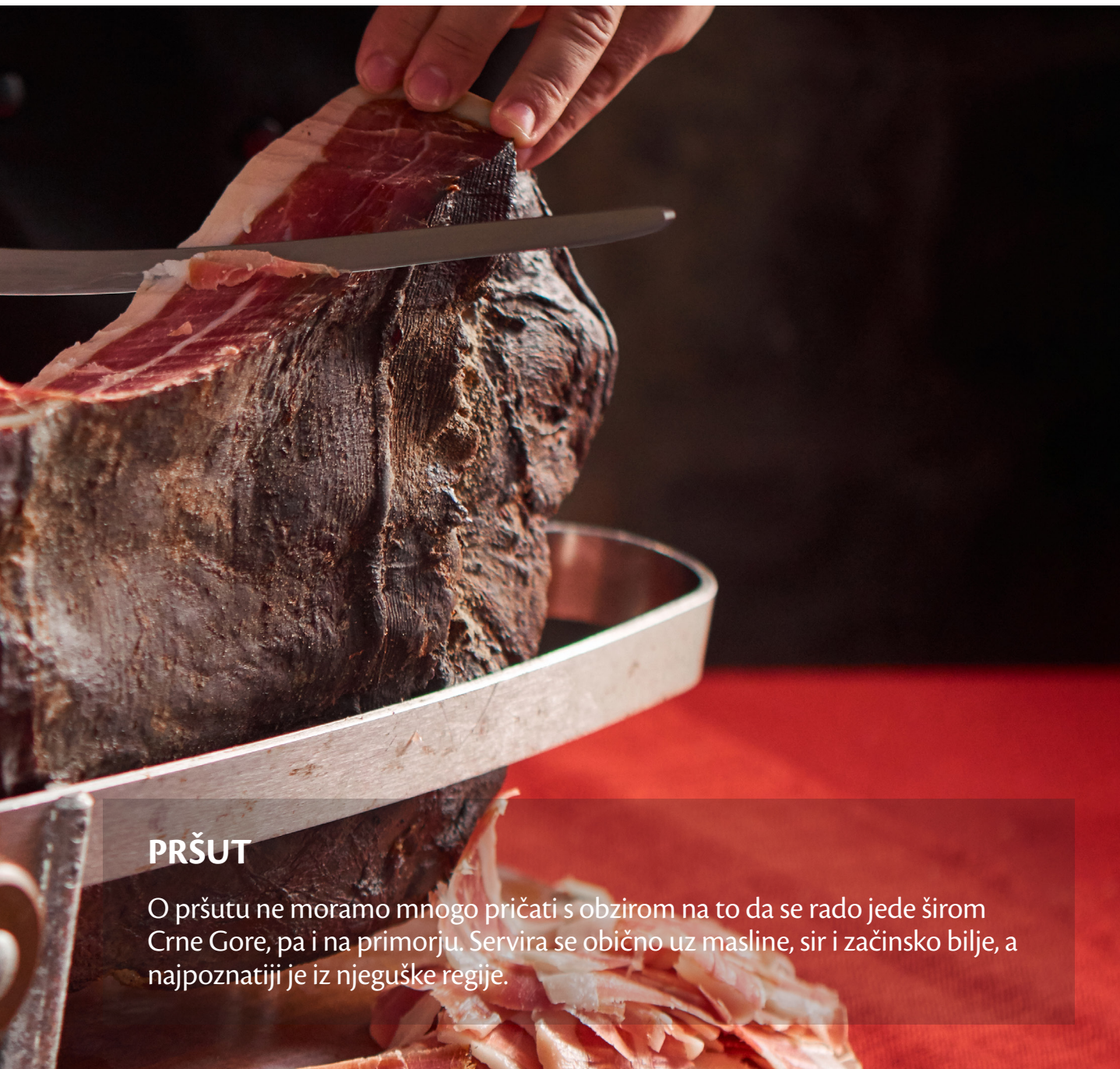
ZA DOBRO JUTRO

PRIGANICE

Male loptice prženog tijesta, nešto poput krofni, su vazdušasta i hrskava delikacija, idealna za doručak. Kako god da ih kombinujete, sa domaćim džemom, medom ili sirom, nećete pogriješiti.







PRŠUT

O pršutu ne moramo mnogo pričati s obzirom na to da se rado jede širom Crne Gore, pa i na primorju. Servira se obično uz masline, sir i začinsko bilje, a najpoznatiji je iz neguške regije.

SIR

Kultura sireva je izuzetno zastupljena u Crnoj Gori, te se u bilo kojem kraju mogu pronaći sve vrste, raznih aroma, starosti i boja.





**ZA
DOBAR
DAN**

RIŽOTO

Složićemo se da je pravi dragulj mediteranske kuhinje – rižoto sa morskim plodovima.







PAŠTROVSKA PAŠTICADA

Ovo jelo se vjekovima nalazi na trpezi stanovnika primorja, a predstavlja splet ukusa junećeg mesa, pančete, bijelog luka, vina i paradajza.

Ono po čemu se budvanska paštica razlikuje, jeste što se služi uz paštrovske makarule, posebnu vrstu domaće tjestenine.

Recept: PAŠTROVSKA PAŠTICADA



3-4 sata



srednje teško

- 1,5 kg junećeg buta
 - 5 glavica crnog luka
 - 100 ml ulja
 - 200 ml crnog vina
 - 2 kašike paradajz pirea
 - 1 kafena kašičica klinčića
 - 1 kafena kašičica orašića
 - 1 kafena kašičica cimeta
- so, biber po potrebi

Priprema:

Meso izrezati na šnite, posoliti i pobiberiti. U posebnoj šerpi prodinstati isjeckan luk. Svaku šnitlu mesa propržiti u tiganju i ređati u proprženi luk, dodati začine i kuvati na tihoj vatri dok meso ne omekša. Na kraju dodati crno vino. Gotovo jelo posuti peršunom i služiti sa makarulima (posebna vrsta domaće tjestenine).



Recept: MAKARULI



3-4 sata



srednje teško

- 1 kg brašna (škuro, meko brašno)
- 1 kafena kašika soli
- 1 šoljica ulja
- 1 kg suvog, tvrdog sira gratanog (rendanog)
- 200 g svinjske masti ili ulja

Priprema:

Brašno se prosije kroz sito, a zatim se pomiješa sa hladnom vodom. Voda se dodaje tako da tijesto bude tvrdo (malo tvrđe nego tijesto za hljeb). Tijesto se mijesi sve dok se ne postigne željena tvrdoća. Nakon toga se umota u krpu i suši se 2-3 sata.

Pošto se tijesto osuši, razvlači u makarule na zungama (dugačke igle od suve žuklje ili močaljine, 30-40 cm). Od ukupne mase tijesta se odvoji količina koja je potrebna da bi se razvukla jedna makarula, stavi se na sredinu zunge (koja je prethodno premazana uljem), pa se onda utrljava kružnim pokretima sve dok se ne razvuče cijelom dužinom zunge. Kad je makarula razvučena, ona se pažljivo skida sa zunge.

Vrlo je važno da ostane šuplja, radi kuvanja, pa ih ne treba stiskati i gnječiti.









A close-up photograph of several fish, likely sea bream, being grilled on a traditional wooden spit. The fish are arranged in rows, and their skin is beginning to char and peel. The grill is made of dark, charred wooden sticks. Below the grill, a bright orange and yellow fire is visible, with wisps of white smoke rising from the coals. The background is dark and out of focus, emphasizing the cooking process.

**ZA
PRIJATNO
VEČE**

RIBA NA GRADELE

Ovo je tradicionalan način pripreme ribe na jadranskoj obali koji čuva kvalitet namirnica, ali i punoću ukusa. Služi se uz blitvu sa krompirom ili povrće sa žara i naravno “zaliva” kvalitetnim vinom, ali i lokalnim maslinovim uljem.



BRODET

Brodet je jelo od ribe, a što je riba raznovrsnija, to je brodet ukusniji.



Recept: **BRODET**



90 minuta



srednje teško

- 5-6 komada različite morske ribe
- 4 glavice crnog luka
- 1 glavica češnjaka
- pola vezice peršuna
- pola vezice metvice
- 2 dcl paradajz pelata
- bijelo vino, malo vode, so, biber

Priprema:

Ribu očistiti, oprati i isjeći na komade. Sitno isjeckati crni i bijeli luk i prodinstati, dodati ribu i ostale navedene sastojke, osim peršuna, te sve kuvati na laganoj temperaturi, dok se brodet ne skuva. Kada je brodet skuvan, posuti ga peršunom. Služiti sa palentom.













ZA SVE SLATKE TRENUTKE

PATIŠPANJ

“Mekan kao jastuk”, patišpanj je kolač koji djeca posebno vole. Ova odlična poslastica se sprema vrlo brzo, a sastoji se od svega nekoliko jaja, nekoliko kašika brašna i šećera.





RUŠTULE

Iako se ovaj mediteranski kolač sprema duž cijele obale, kažu da je recept budvanskih domaćica najbolji. Kako god bilo i gdje god da probate ruštule, sigurno će vam se dopasti.







FUGACA

Jednostavan i ukusan kolač, miljenik čitavog primorja.

A close-up photograph of a round, golden-brown cake, identified as 'Zmaj torta', which is heavily dusted with white powdered sugar. The cake is being sliced by a hand, with a knife visible on the right side. The background is softly blurred, showing a person's arm and a white plate. The overall lighting is warm and natural.

ZMAJ TORTA

Autentičan recept budvanskog kraja nježnog izgleda i ukusa badema.

Recept: ZMAJ TORTA



70 minuta



srednje teško

Sastojci za tijesto:

- 5 žumanaca
- 250 g šećera
- 130 g putera
- 1 dcl bijelog vina
- Rendana kora od 2 limuna
- 2 kesice vanilin šećera
- 500-600 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Sastojci za fil:

- 5 bjelanaca
- 250 g šećera
- 0.3 dcl maraskina
- 2 kesice vanilin šećera
- 500 g samljevenih badema

Priprema:

Tijesto: Mikserom umutiti 5 žumanaca sa 250g šećera. Smjesi žumanaca i šećera dodati 130g putera, 1 dcl bijelog vina, rendanu koru od 2 limuna i 2 kesice vanilin šećera. Zatim smjesi dodati i brašno (od 500 do 600g) i pola kesice praška za pecivo.

Napomena za fil: Pola kilograma badema obariti u vreloj vodi, oljuštiti i sušiti na sobnoj temperaturi, a može i u rerni na temperaturi od 100 stepeni, uz povremeno miješanje, i nakon toga ih samljati.

Fil: Mikserom umutiti bjelanca sa 250g šećera (dobro ulupati), dodati 0.3dcl maraskina i 2 kesice vanilin šećera. Masi dodati pola kilograma samljevenih badema i lagano promiješati.

Tijesto razviti i izrezati na trakice, širine 4cm, te premazati filom. Dodatno izrezati trakice, širine 1cm, kojim se omotavaju već filovane trake širine 4cm.

U pleh se trakice slažu u obliku zmaja, kružno od sredine, u krugovima do kraja. Ivce se dodatno omotavaju tankim trakicama od tijesta. Centar torte ukrasiti glavom zmaja, napravljene od istog tijesta.

Peći u rerni od 30 do 45 minuta na temperaturi od 110 do 120 stepeni. Prije serviranja posuti vanilin i prah šećerom.





Tradicionalne ukuse Budve, najzabavnije i najslađe je isprobavati u društvu, kada možemo podijeliti utiske, ali i razmijeniti zalogaje. Ukoliko poželimo da sami otkrijemo ovu riznicu specijaliteta, ono na šta možemo računati su budvansko gostoprimstvo i ukusi koje ćemo sigurno ponijeti sa sobom kao jednu od vrijednih uspomena.



Izdavač

Turistička organizacija opštine Budva
Meditranska 8/6

Telefon: +382 (0) 33 402 814

E-mail: info@budva.travel

www.budva.travel



www.budva.travel/wine-and-dine

Urednik

Nikola Radonjić – Bada

Lektura i korektura

Jelena Nikezić

Grafičko oblikovanje

DAA Montenegro

Fotografija

Đorđe Živaljević

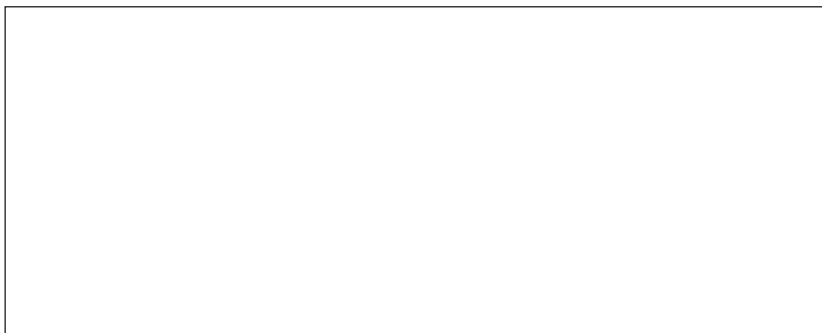
Tiraž

500

Štampa

Obod, Cetinje

Budva, 2020.





Meditranska 8/6
85310 Budva, Montenegro

tel: +382 (0) 33 402 814
e-mail: info@budva.travel
web: www.budva.travel

