



Interreg - IPA CBC
Romania - Serbia



7 WONDERS
OF MEHEDINTI AND BORSKI

THE **GASTRONOMY** OF **TWO EMPIRES**





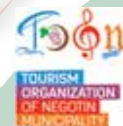
Attractiveness for sustainable tourism



Pro-Mehedinti Association
37 Plevnei Street, 4th floor, office no. 9,
Drobeta Turnu Severin, Mehedinti County,
Romania
Phone/fax n.o.: +40 252.311.126
Email: promehedinti@gmail.com
Website: www.promehedinti.ro



Bios Fund
3 Milenka Stojkovic, Donji Milanovac 19220,
Borski district, Republic of Serbia
Phone/fax no.: +381 063.408.318
Email: biosfond@gmail.com
Website: www.biosfond.rs



Tourism Organization of Negotin Municipality
6 Kraljevića Marka Street, 19300 Negotin,
Republic of Serbia
Phone/fax no.: +381 019.547.555
e-mail: toonegotin@gmail.com
Website: www.toon.org.rs,
www.7wonders.toon.org.rs

The project "7 Wonders of Mehedinți and Borski", e-MS code RORS-37, is implemented by the Pro-Mehedinți Association in partnership with Bios Fund from Donji Milanovac, Serbia and the Touristic Organization of the Municipality of Negotin, Serbia.

Through its activities, the project "7 Wonders of Mehedinți and Borski" intends to create, develop and consolidate common tourism products and offers, to present the tourist activities that could bring and maintain a visitor in the area promoted for a longer period of time and to increase the visibility and functionality of niche tourism attractions.

The guide "Gastronomy of Two Empires" contains information gathered in the database of the project "7 Wonders of Mehedinți and Borski", a database that is divided into 7 thematic routes: the caves route, the natural heritage route (outdoor sports), the hiking route, the blue route (or water sports/cruises route), cultural heritage route (communities, cultural objectives, historical objectives and unique natural landscapes), the bountiful nature route (fishing and hunting) and gastronomic route (traditional gastronomy and traditional wine cellars). For more details about the places to visit / activities or sports that can be practiced in Mehedinți and Borski area we invite you to access the project's web pages.

The total value of the project is 453,982.04 Euro, out of which the EU contribution is 385,884.72 Euro.

The project "7 Wonders of Mehedinți and Borski", code RORS-37, is financed by the Interreg-IPA Cross-border Cooperation Romania-Serbia Programme is financed by the European Union under the Instrument for Pre-accession Assistance (IPA II) and co-financed by the partner states in the Programme. For more details about the programme, please visit:

www.romania-serbia.net



The culinary guide "Gastronomy of Two Empires" presents you a flavorful world of the Romanian-Serbian cross-border area, a world where culinary preparations give the opportunity to those who visit this area to discover, besides the tourist attractions, the hospitality of the locals and the gastronomic diversity. Thus, any tourist who chooses to spend a holiday in the region can benefit from all the ingredients of a successful holiday: wonderful natural landscapes, nature monuments, sights worth seeing at least once in a lifetime, plus the culinary variety and the flavor of the wines produced in traditional wine cellars from Romania and Serbia.

The recipes selected for the "Gastronomy of Two Empires" guide attempt to capture in a short pass the diversity and gastronomic uniqueness of Mehedinți and Borski.



Ghidul culinar "Gastronomia a două imperii" vă prezintă o lume plină de savoare a zonei transfrontaliere Româno-Sârbe, o lume în care preparatele culinare oferă posibilitatea celor care vizitează această zonă să descopere, pe lângă atracțiile turistice, ospitalitatea localnicilor și diversitatea gastronomică. Astfel, orice turist care alege să își petreacă un sejur în regiune poate beneficia de toate ingredientele unei vacanțe reușite: peisaje naturale minunate, monumente ale naturii, obiective turistice care merită văzute măcar o dată în viață la care se adaugă varietatea culinară și savoarea vinurilor produse în cramele cu tradiție din România și Serbia.

Rețetele selectate pentru ghidul "Gastronomia a două imperii" încearcă să surprindă, într-o scurtă trecere, diversitatea și unicitatea gastronomică a zonei Mehedinți și Borski.



Kulinarski vodič "Gastronomija dve imperije" predstavlja ceo svet ukusa rumunsko-srpske prekogranične oblasti, svet u kome se posetiocima koji posete ovu oblast pruža prilika da otkriju pored turističkih atrakcija i kulinarsku ponudu, lokalno gostoprimstvo i gurmansku raznovrsnost. Dakle, svaki turista, koji odabere, da provede odmor u ovom regionu, ima sve "sastojke" dobrog odmora: predivna pejzaže, prirodu, spomenike prirode, turističke atrakcije koje vredi videti barem jednom u životu, plus kulinarske recepte i ukuse vina proizvedena u tradicionalnim vinarijama Rumunije i Srbije. Recepti izabrani za vodič

"Gastronomija dve imperije" pokušaće da u kratkom roku iznenadi i pokaže raznolikost i gastronomsku jedinstvenost okruga Mehedinți i Borski.





Venison Stew - goulash- Borski District

Recipe for: 5-6 persons

Ingredients: 1kg of venison, 300 g of onion, 4-5 garlic cloves, 200 ml of oil, 250g of domestic smoked bacon, 200g of fresh mushrooms, 200 gr od carrots, salt, pepper, 0,100 l of red wine, 2 medium-sized fresh tomatoes, bay leaf, cornstarch and "koler" (burnt sugar).

Method of Preparation: Cut the meat into larger pieces and leave them in cold water. The next day, drain the meat, pour fresh water and boil. After the "first boil", the meat is washed with cold water and drained well. Fry the onion and carrot (cut in larger pieces) in the heated oil. Add meat and simmer until the onion is completely tender. Pour water over meat, add bay leaf and pepper and cook at light temperature. By the end of cooking, add cut bacon and mushrooms cut into slices. When the meat is tender, add tomatoes cut into



Tocană de vânat -gulaş - Districtul Borski

Rețetă pentru: 5-6 persoane

Ingrediente: 1 kg carne de vânat, 300 g de ceapă, 4-5 căței de usturoi, 200 ml de ulei, 250 g de șuncă afumată, 200 g ciuperci proaspete, 200 gr de morcovi, sare, piper, 0,100 l de vin roșu, 2 roșii proaspete medii, foi de dafin, amidon de porumb și "koler" (zahăr ars).

Metoda de preparare: Se taie carnea în bucăți mai mari și se lasă în apă rece. A doua zi se scurge carnea, se toarnă apă proaspătă și se fierbe. După "prima fierbere", carnea se spală cu apă rece și se scurge bine. Puneți ceapa și morcovul (tăiați în bucăți mai mari) în uleiul încălzit. Adăugați carnea și fierbeți până când ceapa este complet pătrunsă. Se toarnă apă peste carne, se adaugă frunze de dafin și piper și se fierbe la temperatură mică. Spre sfârșitul gătitului, adăugați șunca tăiată și ciupercile tăiate în felii. Când carnea



Srneći Gulaš - Borski okrug

Recept za: 5- 6 osobe

Sastojci: Srneće meso 1kg, crni luk 300g., beli luk 4-5 čena, ulje 200ml., domaća dimljena slanina 250g., sveži šampinjoni 200g., šargarepa 200g., so, biber, crno vino 0,100l., 2 sveža paradajza srednje veličine., lorber, gustin i koler(pregoreo šećer).

Način pripreme: Meso se iseče na krupnije komade i potopi u hladnoj vodi. Sutradan se meso ocedi, nalije drugom vodom i prokuva. Kad pusti prvi ključ, meso se opere hladnom vodom i dobro ocedi. Na zagrejanj masnoći proprži se crni luk i šargarepa krupnije isečena. Dodaje se meso i dinsta dok luk potpuno ne omekša. Meso se nalije vodom da ogrezne, dodaju se lorber i biber i lagano kuva. Pred kraj se dodaje isečena slanina i pečurke isečene na listiće. Kada meso omekša, dodaje se paradajz sečen na komade,



pieces, season it with garlic and pepper, salt and pour the red wine.

Special tips: Cook on low heat; it should be of brown color which can be "reached" by adding the burnt sugar. At the end you can make the stew denser by adding cornstarch and you can also add some spices such as: parsley, dill, basil and rosemary. You can put something hot (i.e. hot peppers) if you like. Pasta-macaroni, polenta or mashed potatoes can be served with venison stew. This dish can be prepared also by using other types of ingredients such as: bottled tomato, various sorts of mushrooms.

Where to eat: Can be found in the menu of restaurants from Negotin and arounds and also in the rural touristic households from this area.

Serve with: Red wine

devine fragedă, se adaugă roșiile tăiate cuburi, se condimentează cu usturoi și piper și se toarnă vinul roșu.

Sfaturi speciale: Gătiți la foc mic; ar trebui să fie de culoare maro, culare care poate fi "atinsă" prin adăugarea zahărului ars. La sfârșit puteți să-l faceți mai dens prin adăugarea de amidon de porumb și poți adăuga și condimente precum: pătrunjel, mărar, busuioc și rozmarin. Puteți pune ceva iute (adică ardei iuți) dacă doriți. Macaroane, mamaligă sau piure de cartofi pot fi servite cu tocana de vânat. Acest fel de mâncare poate fi preparat și prin utilizarea altor tipuri de ingrediente cum ar fi: roșii îmbuteliate, diverse tipuri de ciuperci.

Unde puteți mânca: Aceast preparat poate fi găsit în meniul restaurantelor din Negotin și împrejurimi, precum și în agropensiunile din această zonă.

Puteți servi cu: Vin roșu

začini se belim lukom i biberom, posoli i nalije crnim vinom.

Posebni saveti: Lagano se kuva, boja koja treba da bude braon dotera se karamelom Na kraju se gustina gulaša dotera gustinom, a od začina se mogu dodati: peršun, mirodija, bosiljak i ruzmarin. Po želji može da se zaljuti. Uz srneći gulaš servira se testenina- makarone, kačamak ili pire od krompira. Ovo jelo je moguće pripremiti i korišćenjem drugih vrsta sastojaka, kao što su: paradajz iz flaše, pečurke rudnjače ili vrganji.

Gde jesti: Može se naći u meniju restorana Negotina i oko nas, kao i u seoskim turističkim domaćinstvima iz ove oblasti.

Služi sa: Crno vino



2



Attractiveness for sustainable tourism



Sarma in vine leaf - Boski District

Ingredients: vine leaves (25-30), minced meat (600g.), Onion (150g.), 1 carrot, sunflower oil (0.150l) rice (100g.), Sour cream (250g), bacon (200g.), 1 egg and spices: salt, pepper, paprika powder, bay leaf.

Method of Preparation: Leave the vine leaves in boiling water, then rinse them in cold water. Roast onions and carrots. You can also add some sweet pepper in the frying. The rice is boiled separately. Rice does not have to be boiled to the maximum, only half. The finely chopped ham and bacon are mixed with fried onion and carrot. Add rice, spices (sweet pepper, salt, pepper) and a raw egg to bind the composition. Wrap the sarma and place them on a row in a ceramic pot. Bunch of slices of bacon can be placed between the rows. Add 3-4 vine leaves in the bowl. Boil the dish on small fire or in the oven.

Special Suggestions: can be served simply or with sour cream.

Where to eat: Can be found in the menu of restaurants from Negotin and arounds and also in the rural touristic households from this area. Is one of the meals that all of the restaurants have on their menu, on both sides of the Danube, Romanian and Serbian side.

Serve with: Rose wine



Sarmale în foi de viță - Districtul Borski

Ingrediente: foi de viță (25-30), carne tocată (600g.), ceapă (150g.), 1 morcov, ulei de floarea soarelui (0.150l) orez (100g), smântână (250g), șuncă (200g.), 1 ou și condimente: sare, piper, boia de ardei, frunze de dafin.

Metoda de preparare: Frunzele de viță se lasă la înmuiat în apă clocotită, după care se spală în apă rece. Se prăjesc ceapa și morcovul. Se poate adăuga și puțină boia dulce în prăjeală. Orezul se pune la fiert separat. Orezul nu se fierbe până la punctul maxim, doar pe jumătate. Carnea și șunca tocate mărunț, se amestecă cu prăjeala de ceapa și morcov. Se adaugă și orezul, condimente (boia dulce, sare, piper) și un ou crud pentru legarea compoziției. Se învelesc sarmalele și se așează pe rânduri într-un vas ceramic. Între rândurile de sarmale se pot pune câteva felii de șuncă. Se adaugă în vas și 3-4 foi de viță. Se fierbe vasul la foc mic sau în cuptor.

Sfaturi speciale: pot fi servite simple sau cu smântână.

Unde puteți mânca: Această preparat poate fi găsit în meniul restaurantelor din Negotin și împrejurimi, precum și în agropensiunile din această zonă. Nu lipsește din meniul restaurantelor pe ambele maluri ale Dunării, atât pe partea românească cât și pe cea sârbească.

Puteți servi cu: Vin roze



Sarmice od vinovog lista - Borski okrug

Sastojci: listovi vinove loze (25-30), mleveno meso (600g.), crni luk (150g.), 1 šargarepa, ulje (0,150 l) pirinač (100g.), pavlaka (250g), slanina (200g.) 1 jaje i začini: so, biber, aleva paprika, lovorov list.

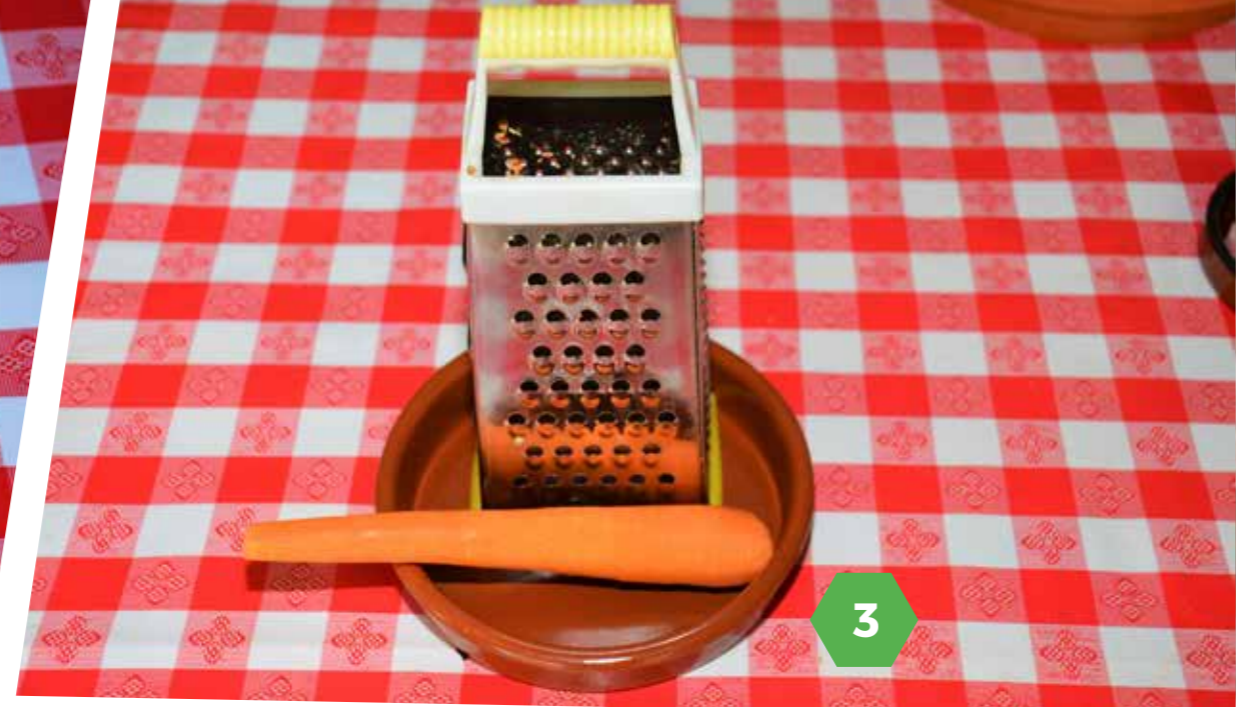
Način pripreme: Propržiti crni luk i rendanu šargarepu. Pirinač skuhati posebno, ali ne da se skroz skuva. Crnom liku se doda mleveno meso, malo se izdinsta, zatim se dodaju začini (aleva paprika, so, biber), seckanu slaninu na kockice, sve se promeša sa kuvanim pirinčem. Ovu smesu povezati sa jajetom. Listove vinove loze potopiti u vrelu vodu, zatim ih oprati hladnom vodom. Umotaju se sarmice, poredaju u redove u keramičku posudu. Između redova sarmi stavite slaninu (preporučujemo ne više od dva reda sarmi), na kraju pokrijte sa 3-4 vinova lista i dinstati. Dinsta se u rerni na slaboj vatri.

Specijalna preporuka: služe se jednostavno samo sarme ili sa pavlakom.

Gde jesti: Može se naći u meniju restorana Negotina i oko nas, kao i u seoskim turističkim domaćinstvima iz ove oblasti. Je jedan od specijaliteta kojeg svi restorani imaju na meniju, na obe strane Dunava, na rumunskoj strani i na srpskoj strani.

Služi sa: Roze vino







Stuffed Chicken - Mehedinti County

Recipe for: 4-6 persons

Ingredients: one whole chicken, cleaned and boiled, 2 onions, 1 normal bread soaked in milk and squeezed, 3 boiled and minced eggs, 1 raw egg, chopped parsley, salt according to taste, oil

Method of Preparation: The onion is chopped and browned in a little bit of oil. In a bowl are mixed the bread soaked in milk, the boiled eggs, the raw egg, the parsley and the salt according to taste. The browned onion is added and after that the composition is mixed until complete homogenization. The chicken legs are cut from the rest of the body. The chicken is stuffed with the composition made above; the legs are put in the cut made so that the composition won't spread in the tray. The chicken is anointed with oil or with grease, is stung with the fork here and there and is put into the oven until it roasts.

Where to eat: It's a speciality made by the housewives for certain holidays and can be found also in some restaurants along the Danube, especially in Eşelinta.

Serve with: White wine



Găină umplută - județul Mehedinți

Rețetă pentru: 4-6 persoane

Ingrediente: o găină întreagă, curățată și opărită, 2 cepe, 1 pâine normală înmuiată în lapte și stoarsă, 3 oua fierte și tocate mărunț, 1 ou crud, pătrunjel tocat, sare după gust, ulei

Metoda de preparare: Ceapa se toacă și se călește în puțin ulei. Într-un vas se amestecă pâinea înmuiată în lapte, ouăle fierte, oul crud, pătrunjelul și sare după gust. Se adaugă și ceapa călită și se amestecă din nou până la omogenizare completă. Se taie ciocănelele (cotoaiele) de la găină. Se umple găina cu compoziția de mai sus, se bagă ciocănelele (cotoaiele) în tăietură ca să nu se împrăștie compoziția în tavă. Se unge găina cu ulei sau untură, se înțepă cu furculița din loc în loc și se pune în cuptor până se rumenește.

Unde puteți mânca: Acest preparat este o specialitate pregătită de gospodine cu ocazia anumitor sărbători și poate fi, de asemenea, comandat în anumite restaurante de pe malul Dunării, îndeosebi în localitatea Eşelnița.

Puteți servi cu: Vin alb



Punjena kokoška - Mehedinski okrug

Recept za: 4-6 osobe

Sastojci: kokoška, očišćena i oparena, 2 glavice crnog luka, 1 normalni hleb umočen u mleko i isceden, 3 kuvana jajeta i sitno iseckana, 1 taze jaje, iseckan peršun, so po ukusu, ulje

Način pripreme: Crni luk se sitni isecka i malo se prži u ulju. U jednoj posudi se pomeša hleb umočen u mleko, kuvana jaja, taze jaje, peršun i so po ukusu. Dodaje se i ispržen luk i ponovo se meša sve dok se ne dobija potpuno homogena masa. Isecu se kokošiji bataci. Unutrašnjost kokoške se puni sa gore navedenom smesom, u rascepu se postavljaju bataci tako da se sastojci ne bi rasipali u tepsiji. Kokoška se premaže sa uljem ili mašču, a viljuškom se bode u na neliko mesta i stavlja se u peć gde ostaje dok se porumeni.

Gde jesti: Specijalnost koju su domaćice napravile za određene praznike mogu se naći iu nekim restoranima duž Dunava, posebno u Eselnita

Služi sa: Belo vino



1



4



2



5



3



6

9



8



Stuffed Chicken



7



9



8



10



11



Pastrama - Borski District

Recipe for: 4 persons

Ingredients: pork meat, homemade sausages (the so called krnac stuffed with pieces of pork, pig chitterlings, lard, salt and garlic), 600 g pastrma (pickled and smoked pork), 4 eggs, 200 g cheese, 1kg polenta, fresh onions and garlic.

Method of Preparation: Cut the pork into small pieces and pickle them in the dry pickle (only salt and garlic). Sausages are prepared from the pork leftovers, salt and garlic. Meat and sausages are smoked by a cool smoke, or in the fireplace of old houses. Smoking in the draft is a longer process and takes more than 30 days. When the meat and sausages are completely dry, they are further baked (cooked) in the melted lard. Meat and sausages are put in an earthen pot and poured by the grease. The pot is closed with the clean peppers and tied with a rope. The meat (pastrma) prepared in this way will last until next year. Meat, sausages and fat are used for cooking, frying or as an individual dish. Take the meat and fat from the earthen pot and heat it. Prepare the polenta, and fry eggs. Serve with cheese, onion and garlic.

Special tips: Serving polenta or hot homemade bread with pastrama is a must.

Where to eat: Can be found in the menu of restaurants from Negotin and arounds and also in the rural touristic households from this area.

Serve with: Red wine



Pastramă - Districtul Borski

Rețetă pentru: 4 persoane

Ingrediente: Carne de porc, cârnați de casă (așa numitul "krnac" umplut cu bucățele de carne de porc, intestine subțiri de porc, untură, sare și usturoi), 600 g pastramă (carne de porc pusă la saramură și afumată), 4 ouă, 200 g brânză, 1kg mămăligă, cepe proaspete și usturoi.

Metoda de preparare: Se taie carnea de porc în bucăți mici și se pune la saramură cu condimente uscate (numai sare și usturoi). Cârnații se prepară din resturile de porc, sare și usturoi. Carnea și cârnații sunt afumați la fum rece sau în șemineul caselor vechi. Afumatul cu tiraj este un proces mai lung și durează mai mult de 30 de zile. Când carnea și cârnații sunt uscați complet, se mai coc (gătesc) în untură topită. Carnea și cârnații se pun într-o oală de lut și se toarnă grăsime peste ei. Oala este completată cu ardei gras și legată cu o funie. Carnea (pastrama) preparată în acest fel, va ține până anul următor. Carnea, cârnații și grăsimea sunt folosite pentru gătit, prăjit sau ca fel de mâncare special. Se iau carnea și grăsimea din oala de lut și se încălzesc. Se pregătește mămăliga și se prăjesc ouăle. Se servește cu brânză, ceapă și usturoi.

Sfaturi speciale: Este necesară servirea mămăligii sau a pâinii de casă cât sunt fierbinți cu pastramă.

Unde puteți mânca: Aceast preparat poate fi găsit în meniul restaurantelor din Negotin și împrejurimi, precum și în agropensiunile din această zonă.

Puteți servi cu: Vin roșu



Pastrma - Borski okrug

Recept za: 4 osobe

Sastojci: Svinjsko meso, domaća kobasica (krnac -punjena komadima svinjskog mesa, svinjska tanka creva, svinjska mast, so i beli luk), 600g pastrma, 4 jaja, 200 g sira, kačamak, sveži crni i beli luk.

Način pripreme: Svinjsko meso iseći na manje komade i salamuriti suvom salamurum (samo so i beli luk). Od svinjskih reslova, soli i belog luka spremaju se kobasice. Meso i kobasice se dime na hladnom dimu, ili u komin (kamin) starih kuća. Dimljenje sa promajom je duži proces i traje preko 30 dana. Kada su meso i kobasica potpuno suvi, dodatno se peče (kuva) u rastopljenoj masti. Meso i kobasice se poredaju u zemljanu stovnu ili lonac i preliju masnoćom. Stovna se zatvori čistom paprikom i veže kanapom. Ovako pripremljena pastrma traje do naredne godine. Meso, kobasica i mast se koriste za kuvanje, prženje ili kao posebno jelo. Meso i mast izvaditi iz zemljane posude i podgrejati. Umutiti kačamak, ispržiti jaja. Servirati sa sirom i crnim i belim lukom

Posebni saveti: Uz jela sa pastrmom neizostavno je serviranje kačamaka ili vrućih pogača.

Gde jesti: Može se naći u meniju restorana Negotina i oko nas, kao i u seoskim turističkim domaćinstvima iz ove oblasti.

Služi sa: Crno vino



Pastrama

10

11





Polenta and cheese on the grill - Borski District

Recipe for: 4-6 persons

Ingredients: In order to make a good polenta, it is necessary to have a good and clean corn flour from a water mill. When you prepare the scale is three for one (3 cups of water and 1 cup of flour).

Miroc cheese

Method of Preparation:

Polenta

Put 3 cups of water in the pot to boil. After that, a pinch of salt (or spoon) is added. When all this is done, the temperature is reduced to a minimum and one cup of corn flour is mixed with constant stirring. polenta is finished when the whole mass rejoins and becomes thick. Turn the pan upside down on the plate and serve it. While baking polenta, it is recommended to use a wooden spoon, due to the oxidation of a metal spoon.



Mămăligă și brânză pe grătar - Districtul Borski

Rețetă pentru: 4-6 persoane

Ingrediente: Pentru a face o mămăligă bună, trebuie să avem o făină de porumb curată de la o moară de apă. Măsura este de 3 la 1 (trei căni de apă, o cana de făină).

Brânza Miroc

Metoda de preparare:

Mămăligă

Se pun 3 căni de apă la fiert, apoi se adaugă un praf de sare. Când apa fierbe, se da focul la mic și se adaugă o cană de făină de porumb, în timp ce amestecăm încontinuu. Mămăliga este gata atunci când amestecul se leagă și devine o pastă groasă. Se răstoarnă oala cu mămăligă pe o farfurie, iar apoi se poate servi. Pentru pregătirea mămăligii este recomandat să folosim o lingură de lemn, deoarece lingura de metal oxidează.



Kaçamak I bareni sir na roštilju - Borski okrug

Recept za: 4- 6 osobe

Sastojci: Da bi se napravio dobar seljački kačamak potrebno je obezbediti dobro belo kukuruzno brašno sa vodenice. Kada spremate kačamak razmera je dva naprema jedan, 3 šolje vode i jedna šolja brašna.

Miročki sir

Način pripreme:

Kaçamak

U lonac staviti 3 i po šolje vode da kuva. Nakon toga dodaje se prstohvat soli (ili kašičica). Kada sve to provri temperatura se smanjuje na minimum i sipa se jedna šolja kukuruznog brašna uz konstantno mešanje. Kačamak je gotov kada se cela masa sjedini i postane gusta. Prevrnuti lonac sa kačamkom na tanjir i poslužiti. Kod spremanja kačamka preporučuje se upotreba drvene kašike, zbog oksidacije metalne kašike.



Miroc cheese (cheese on the grill)

Miroc cheese is kept as fresh, full fat and semi-hard cheese. Since it is fresh, it has a sweet note, because milk bacteria do not break down sugars. Process of preparing is in a way very similar to the process for preparing fresh white cheese, with an extremely important addition to short cooking in their own whey.

Special tips: A little book can be written about how this cheese can be eaten. It is also excellent in the original state, when the term "squeaky" describe it. Those who eat it like that, are delighted with his texture and a very unusual, interesting way in which he acts in the mouth. However, grilling is his biggest strength, and he is acting significantly different from most cheeses for grill in Serbian restaurants. This is an old combination of dishes prepared in the villages of the Bor District.

Where to eat: You can order this meal in many restaurants around Donji Milanovac.

Serve with: Red wine

Brânza Miroc (brânză pe grătar)

Brânza Miroc este păstrată ca proaspătă, grasă și semi-tare. Deoarece este proaspătă, are o notă dulce, fiindcă bacteriile din lapte nu distrug zaharurile. Procesul de preparare este într-un fel foarte asemănător cu procesul de preparare a brânzei proaspete albe, cu o diferență extrem de importantă prin prepararea scurtă în propriul zer.

Sfaturi speciale: Poate fi scrisă o carte despre cum se poate mânca această brânză. Este, de asemenea, excelentă în starea inițială, când termenul "scârțâit" o descrie. Cei care o mănâncă așa sunt încântați de textura sa și de modul foarte neobișnuit și interesant în care acționează în gură. În orice caz, varianta cea mai bună de preparare a ei este pe grătar, mai ales că se comportă semnificativ diferit față de cele mai multe brânzeturile de grătar din restaurantele sârbești. Aceasta este o rețetă veche care se găsea în satele din districtul Borski.

Unde puteți mânca: Puteți comanda acest fel de mâncare în multe restaurante din Donji Milanovac și împrejurimi.

Puteți servi cu: Vin roșu

Miročki sir

Miročki sir se vodi kao svež, punomasni i polutvrđi sir. Pošto je svež, ima slatkastu notu, jer mlečne bakterije ne razlažu šećere. Pravi se na način veoma sličan postupku za spravljanje svežeg belog sira, sa izuzetno bitnim dodatkom kratkog kuvanja u sopstvenoj surutki.

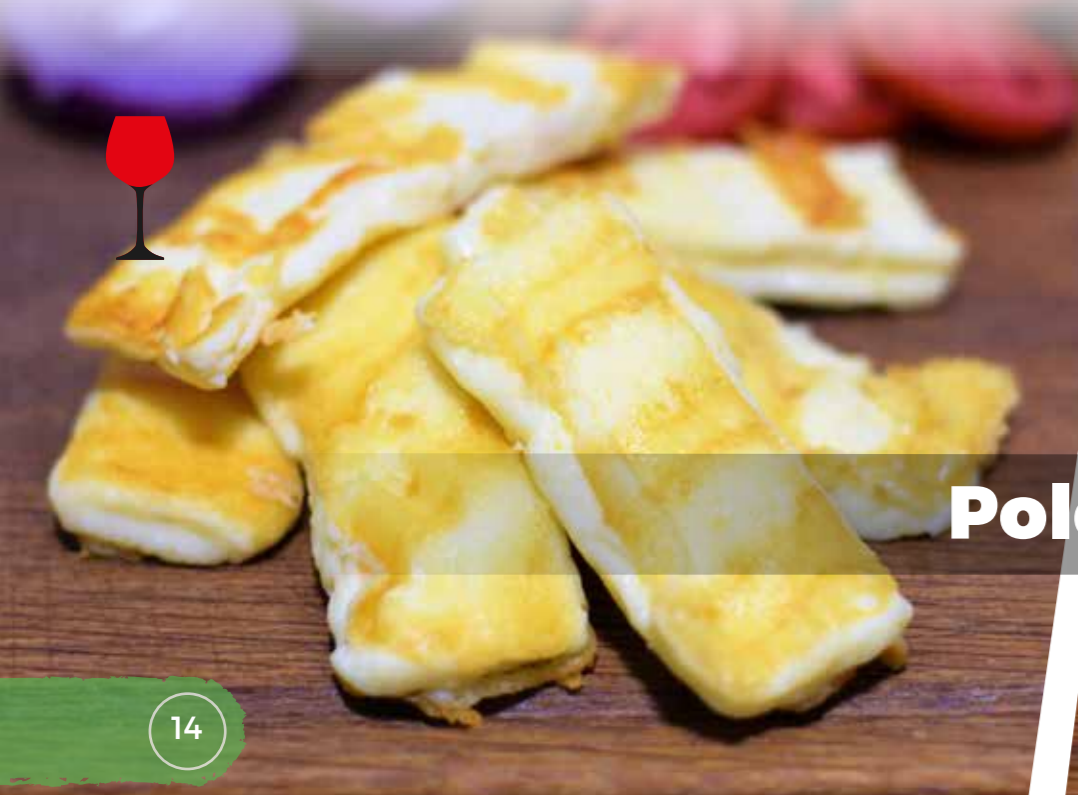
Posebni saveti: O tome kako se sve ovaj sir može jesti može se napisati mala knjiga. Izvrstan je i u izvornom stanju, kada mu najviše odgovara izraz "škripavac". Oni koji su ga takvog jeli oduševljeni su njegovom teksturom i vrlo neobičnim, zanimljivim načinom na koji se ponaša u ustima. Ipak, u grilovanju je njegova najveća snaga, a svedočili smo tome da se ponaša bitno drugačije od većine sireva koji se griluju u našim restoranima. Ovo je stara kombinacija jela koje se priprema u selima Borskog okruga.

Gde jesti: Ovu hranu možete naručiti u mnogim restoranima na području Donjeg Milanovca.

Služi sa: Crno vino



Attractiveness for sustainable tourism



Polenta and cheese on the grill



Beaten Beans - Mehedinti County

Recipe for: 4-6 persons

Ingredients: 1 kg of dry beans, 2-3 onions, sweet paprika, 3-4 garlic cloves, 5-6 fresh tomatoes or from broth, salt according to taste

Method of Preparation: Beans are boiled. After it boils several times, the water is thrown away, fresh water is poured and the beans are boiled again. They are boiled until they begin to crush slightly. When it's well boiled, the water is thrown away. They are beaten with a whisk until a paste is formed. Oil and salt according to taste are added, as well as the smashed garlic and a pinch of sweet paprika. The onion is tiny chopped and roasted in oil until it rises. A pinch of sweet paprika is added and then the composition is well mixed. The beans paste is put into bowls where it is left to cool. After that, on top is added the fried onion.

Special tips: A fasting recipe which is frequently cooked in all areas of Mehedinti, with little differences when it comes to frying. This is the recipe used by people in Godeanu area. In Șișesti area, after the onion is browned, fresh peeled tomatoes and chopped cubes or tomatoes from the broth are added. The mixture is left on fire until it decreases and the oil is selected on top. The composition is added over the beans left to cool in the bowls. The elders also called it outworn beans.

Where to eat: almost all restaurants with Romanian specific in Mehedinti county have this in the menu.

Serve with: traditional brandy made of plums



Fasole bătută - județul Mehedinți

Rețetă pentru: 4-6 persoane

Ingrediente: 1 kg fasole uscată, 2-3 cepe, boia dulce, 3-4 căței usturoi, 5-6 roșii proaspete sau din bulion, sare după gust

Metoda de preparare: Fasolea se pune la fiert. Se lasă să dea câteva clocote, se aruncă apa în care a fiert, se pune altă apă și se dă din nou la fiert. Se fierbe până începe să se zdrobească ușor. Când e bine fiartă, se aruncă apa. Se bate cu un tel până devine o pastă. Se adaugă ulei și sare după gust, usturoiul zdrobit și un vârf de cuțit de boia dulce. Ceapa se toacă mărunt și se căleşte în ulei până se rumenește. Se adaugă un vârf de cuțit de boia dulce, se amestecă bine. Fasolea se pune în castroane și se lasă la răcit. Când s-a răcit, deasupra se adaugă prăjeala de ceapă.

Sfaturi speciale: O rețetă de post ce se gătește în mod frecvent în toate zonele Mehedințiului, cu mici diferențe în ceea ce privește prăjeala. Acesta este modul de preparare din zona Godeanu. În zona Șișestiului, când ceapa s-a rumenit, se adaugă roșii proaspete decojite și tocate cubulețe sau roșii din bulion. Se lasă la foc amestecul până când scade și se alege uleiul deasupra. Compoziția se adaugă peste fasolea lăsată la răcit în castroane. Bătrânii îi mai spuneau și fasole sleită.

Unde puteți mânca: aproape toate restaurantele cu specific românesc din județul Mehedinți au acest preparat în meniu.

Puteți servi cu: țuică tradițională de prune



Pire od pasulja - Mehedinski okrug

Recept za: 4-6 osobe

Sastojci: 1 kg pasulja, 2-3 glavice crnog luka, slatka tucana paprika, 3-4 glavice belog luka, 5-6 svežeg paradajza ili sos od paradajza, so po ukusu

Način pripreme: stavlja se pasulj da vri. Ostavlja se da provri nekoliko puta, baca se ta voda i stavlja se druga i ponovo se stavlja da vri. To traje sve dok pasulj počne da se lako raspada. Kada je dobro skuvan, voda se baca. Istuca se dobro pomoću odgovarajućeg kuhinjskog pribora sve dok se ne pretvara u pastu. Dodaje se ulje i so po ukusu, istucani beli luk i malo-vrh noža slatke tucane paprike, i dobro se izmeša.

Posebni saveti: Recept za posnu pripremu ovog jela je veoma raspostranjen u svim mestima okruga Mehedinti, razlike su samo u načinu pripreme zaprške. Gore navedena priprema pirea od pasulja je kakakterističan za zonu Godeanu. U zoni Șișesti, kada crni luk porumeni, dodaje se taze očišćen paradajz i iseckan u kockice ili sos od paradajz. Ostavlja se na vatri sve dok voda se ispari i ulje pokrije površinu. Sastojci se prelivaju preko pasulja koji se ostavlja da se ohladi u posudama. Stari su zvali to i hladan pasulj.

Gde jesti: gotovo svi restorani sa rumunskim specifičnostima u okrugu Mehedinti imaju ovo u meniju.

Služi sa: Tradicionalna sljiva rakija



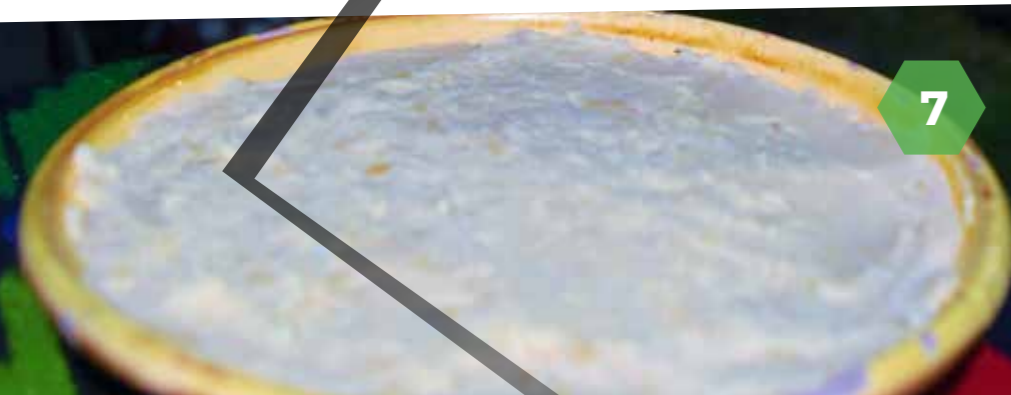
Beaten Beans



6



9



7



10



8



Geagik - Mehedinti County

Recipe for: 4 persons

Ingredients: 1/2 kg fresh cucumbers, 500 g yogurt, 3-4 garlic cloves, green dill, salt

Method of Preparation: The cucumber is peeled from the bark, cut into cubes, salted and left to drip. Once they have dripped well, they are mixed with the yogurt, the smashed garlic and the chopped dill. The Geagik can be served as it is or alongside with other meat dishes.

Where to eat: almost all restaurants in Mehedinti county have this sauce in the menu.

Special tips: Gegik is one of the recipes remaining to inhabitants on the banks of the Danube from the Turkish people who lived on the Ada-Kaleh Island.



Geagik - Județul Mehedinți

Rețetă pentru: 4 persoane

Ingrediente: 1/2 kg castraveți proaspeți, 500 g iaurt, 3-4 căței de usturoi, mărar verde, sare

Metoda de preparare: Castraveții se curăță de coajă, se taie cubulețe, se sarează și se lasă la scurs. După ce s-au scurs bine, se amestecă cu iaurtul, usturoiul zdrobit și mărar tocat mărunt. Geagikul se poate servi ca atare sau alături de alte preparate din carne.

Unde puteți mânca: aproape toate restaurantele din Mehedinți au acest sos în meniu.

Sfaturi speciale: Gegikul este una dintre rețetele rămase locuitorilor de pe malul Dunării de la turcii de pe insula Ada-Kaleh.



Taratur(Ďeadik) - Mehedinski okrug

Recept za: 4 osobe

Sastojci: 1/2 kg taze krastvca, 500 gr jogurta, 3-4 glavice belog luka, zelena miodija, so

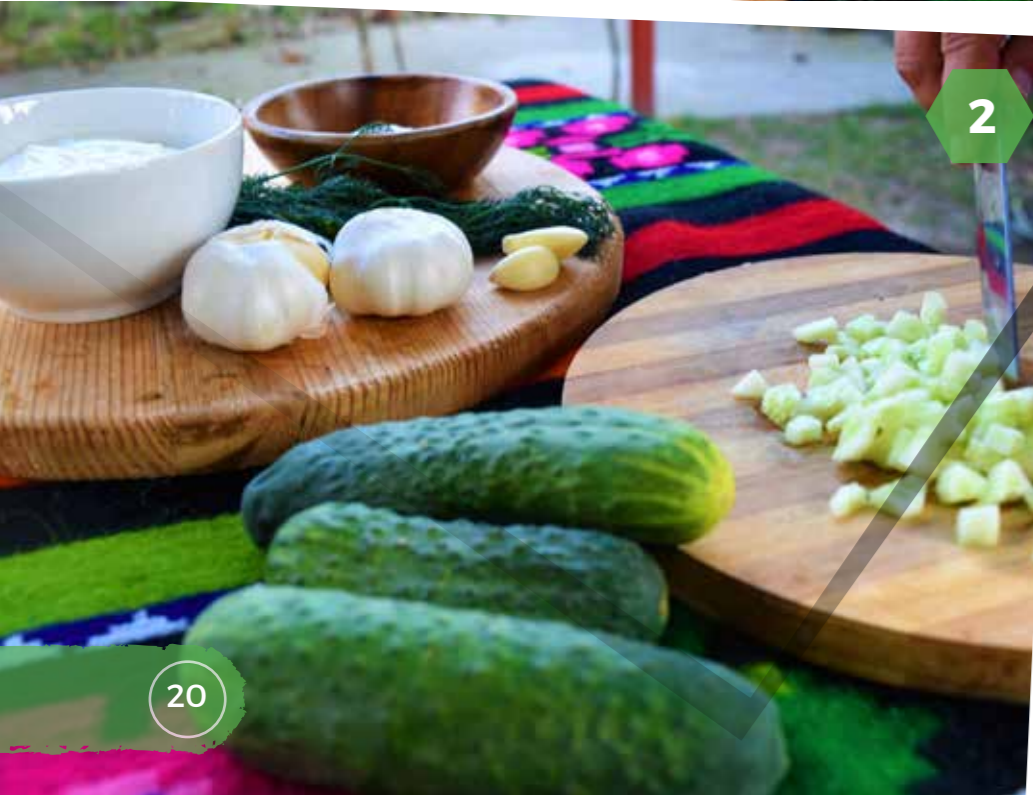
Način pripreme: Krastavci se očiste od kore, iseku se na kocke, posole se i ostavljaju se tako neko vreme da se iscede. Kada se dobro iscede, pomešaju se sa jogurtom, zdrobljenim belim lukom i sitno iseckanom miodijom. Geagik (Ďeadik) se može poslužiti kao takav ili zajedno sa drugim jelima sa mesom.

Gde jesti: gotovo svi restorani u okrugu Mehedinti imaju ovaj sos u meniju.

Posebni saveti: Geagik (Ďeadik) je recept koji smo nasledili od turaka koji su boravili na adi Ada Kaleh.



Geagik





Fish soup – Borski District, Donji Milanovac

Recipe for: 20 persons

Ingredients: 4 kg of diverse river fish, 250g of fat (or oils), 5 large onions, 5 large carrots, 2 larger parsnips, 1/2 smaller celery, 1 head of garlic, 1.5 l of tomato juice. Optional: pepper, salt, vegeta, paprika, bay leaf, cloves, little sugar, parsley, dill, cibur (čubrica), fresh hot pepper.

Method of Preparation: Put in the grease and finely chopped onions in the kettle to stewed, add chopped carrots, parsnip, celery and stew all together. During this time, cleaned fish must be cooked separately in the pot, the water in which the fish is cooked should not be thrown but should be percolate and add to the vegetables which is being stewed bit by bit. Clean the bones from the cooked fish and add it to the kettle together with the vegetables. Add the rest of water in which the fish was cooked. Add other spices: pepper, salt, bay leaf, tomato juice, garlic and cook all together 2 - 2, 5 hours.

Special tips: The specificity of the fish soup is that every fisherman has his own way of preparing and secret spices which he uses that give the fish soup a specific signature flavor for the master chef preparing it. Fish soup is prepared in different ways, but it is better when preparing in a pot.

Where to eat: Fish soup is one of the meals that all of the restaurants have on their menu, on both sides of the Danube, Romanian and Serbian side. Also on first Saturday of each August there is a competition in Donji Milanovac for preparing fish soup and fish paprika.

Serve with: White wine



Ciorbă de pește – Districtul Borski, Donji Milanovac

Rețetă pentru: 20 persoane

Ingrediente: 4 kg de feluri diferite de pește de apă curgătoare, 250g grăsime (sau ulei), 5 cepe mari, 5 morcovi mari, 2 păstrăvi mai mari, 1/2 țelină mai mică, 1 căpățână de usturoi, 1.5 l suc de roșii. Opțional: piper, sare, vegeta, boia iute, frunze de dafin, cuișoare, puțin zahăr, pătrunjel, mărar, usturoi, ardei iute proaspăt.

Metoda de preparare: Puneți uleiul și ceapa fin tăiată în ceaur să se înăbușe, adăugați morcovii tăiați, păstrăvul, țelina și lăsați la călit. În acest timp, peștele curățat trebuie să fie gătit separat în oală, apa în care se prepară peștele nu trebuie aruncată, ci trebuie să se adauge la legumele care sunt călite puțin câte puțin. Curățați peștele gătit de oase și adăugați carnea în ceaur peste legume. Adăugați alte condimente: piper, sare, frunze de dafin, suc de roșii, usturoi și lăsați la fiert timp de 2 - 2, 5 ore.

Sfaturi speciale: Ceea ce este interesant la prepararea acestei supe de pește este că fiecare pescar are propriul său mod de pregătire și condimente secrete pe care le folosește, care dau supei de pește o aromă specifică fiecărui bucătar-maestru care o pregătește. Supa de pește este pregătită în moduri diferite, dar este mai bună când se pregătește într-un ceaur.

Unde puteți mânca: Ciorba de pește nu lipsește din meniul restaurantelor, pe ambele maluri ale Dunării, atât pe partea românească cât și pe cea sârbească. De asemenea, în fiecare an, în prima sâmbătă din luna august se organizează la Donji Milanovac o competiție pentru prepararea ciobei de pește și a peștelui cu boia.

Puteți servi cu: Vin alb



Riblja Čorba - Borski okrug, Donji Milanovac

Recept za: 20 osobe

Sastojci: 4 kg raznovrsne rečne ribe, 250g masti (ili ulja), 5 velikih glavica crnog luka, 5 većih šargarepa, 2 veća paškanata, 1/2 manjeg celera, 1 glavica belog luka, 1.5 l paradajz soka. Po želji biber, so, vegeta, aleva parika, lovorov list, karanfilić, malo šećera, peršun, mirodija, čimbur, sveža ljuta paprika.

Način pripreme: Po želji biber, so, vegeta, aleva parika, lovorov list, karanfilić, malo šećera, peršun, mirodija, čimbur, sveža ljuta paprika. U kotlić staviti mast i sitno naseckan crni luk da se dinstaju, dodati naseckanu šargarepu, paškanat, celer pa dinstati sve zajedno. Za to vreme očišćenu ribu skuvati posebno u loncu, vodu u kojoj se kuvala riba ne bacati već procediti i njome podlivati povrće koje se dinstaju. Skuvanu ribu očistiti od kostiju i sjediniti sa povrćem. Dodati vodu u kojoj se kuvala riba. Dodati ostale zacine: biber, so, vegetu, lovorov list sok od paradajza, beli luk i sve kuvati ukupno 2 - 2, 5 sata.

Posebni saveti: Specifičnost riblje čorbe je u tome da svaki ribar ima svoj način pripreme i tajne začine koji ribljoj čorbi daju pečat majstora koji je priprema. Riblja čorba se priprema na različite načine, ali je najslada kada se priprema u društvu i u kotliću.

Gde jesti: Riblja čorba je jedan od specijaliteta kojeg svi restorani imaju na meniju, na obe strane Dunava, na rumunskoj strani i na srpskoj strani. Takođe, prve Subote u avgustu održava se takmičenje u pripremanju riblje čorbe i ribljev paprikaša u Donjem Milanovcu.

Služi sa: Belo vino



1



4



2



5



3



6

Fish soup



Fish fried on the plow / tanners - Borski District

Ingredients: fish, wheat and corn flour, paprika and a little pepper.

Method of Preparation: The Danube fish is prepared in many ways, but this is one of the favorite ways of preparing fish. Pieces of catfish, carps and perch are well salted and roll in a prepared mixture of wheat and corn flour, paprika and a little pepper. Fry on a plate in a well-heated grease or oil.

Special tips: In old recipes, all Danube fish are fried on grease. It should be noted that this is the favorite recipe for preparing fish in places near the Danube.

Where to eat: Fried fish is on the menu of many restaurants along the Danube; but this kind of preparing the fish is not conventional and it is usually a homemade specialty.

Serve with: White wine



Pește pe plită - Districtul Borski

Ingrediente: pește, făină de grâu și porumb, boia de ardei și puțin piper

Metoda de preparare: Peștele de Dunăre se pregătește în mai multe feluri, dar acesta este unul dintre modurile preferate de a-l găti. Bucățile de somn, de crap și de biban sunt bine sărate și se rostogolesc într-un amestec preparat de făină de grâu și porumb, boia de ardei și puțin piper. Se prăjește pe o plită în ulei sau untură foarte bine încălțate.

Sfaturi speciale: În rețetele vechi, tot peștele de Dunăre se prăjește în grăsime. Trebuie notat faptul că acesta este modul preferat de a prepara peștele în locurile de lângă Dunăre.

Unde puteți mânca: Din meniul restaurantelor de-a lungul Dunării nu lipsește peștele prăjit; dar acest mod de preparare a peștelui nu este convențional și este de obicei o specialitate pregătită acasă.

Puteți servi cu: Vin alb



Riba pržena na tanjirači/talandari - Borski okrug

Sastojci: Dunavska riba, pšeničnog I kukuruznog brašna, aleve paprike i malo bibera.

Način pripreme: Dunavska riba se priprema na mnogo načina ali je ovo jedan od omiljenih načina pripreme ribe. Kremenadle soma, šarana ili komade smuda dobro posoliti I uvaljati u pripremljenu smesu od pšeničnog I kukuruznog brašna, aleve paprike i malo bibera. Pržiti na tanjirači u dobro zagrejanj masti ili ulju.

Posebni saveti: U starim receptima sva dunavska riba pržena je na masti. Treba napomenuti daje ovo omiljeni recept pripreme ribe u mestima koja su pored Dunava.

Gde jesti: Prženu ribu možete naći na meniju mnogih restorana duž Dunava, ali ovaj način pripreme nije konvencionalan i obično je kućni specijalitet.

Služi sa: Belo vino



Fish fried on the plow / tanners



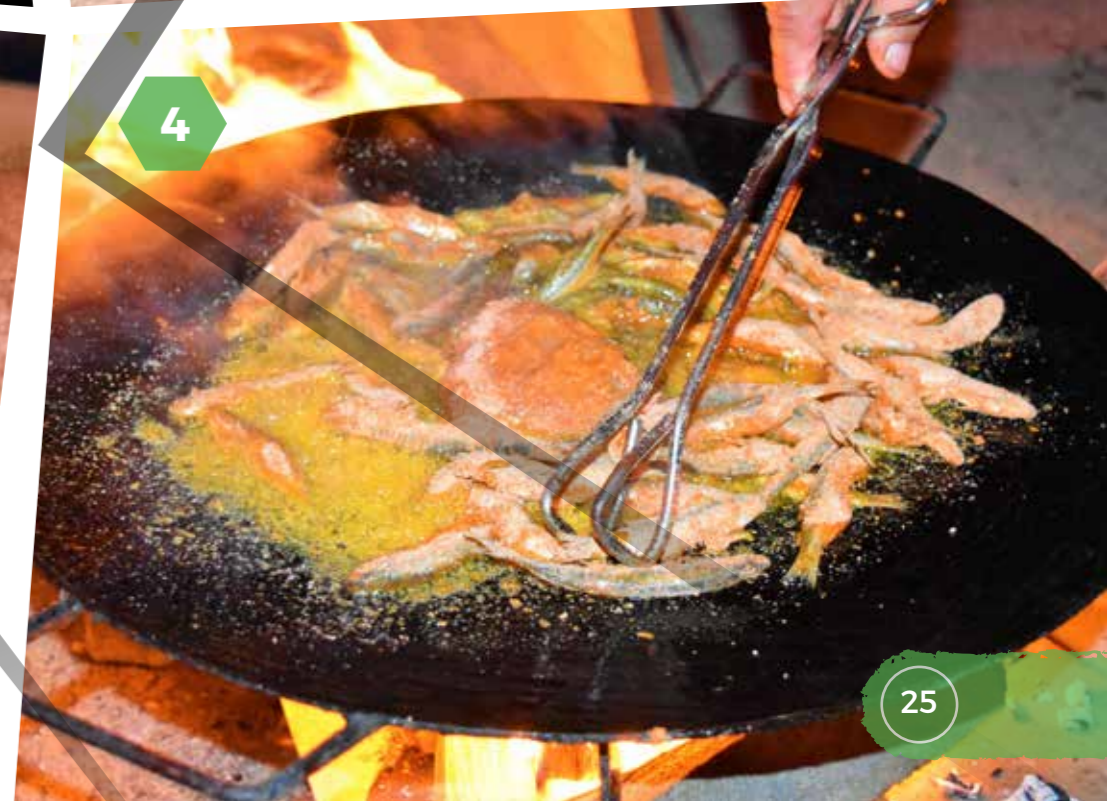
1



3



2



4



Sour cucumber soup - Mehedinti County

Recipe for: 4-6 persons

Ingredients: 1 kg of cucumbers, dill, bay leaves, pork, duck or goose meat (as desired), 2 large onions, 2 carrots, 2 peppers, 5 fresh tomatoes or broth, salt, according to taste, lovage

Method of Preparation: In order to prepare the soup it is necessary to sour the cucumbers. Cucumbers are cut into cubes and placed in a pot with a little salt and water to fill the entire pot. Add dried dill and bay cover into the pot and leave it in a warm place or even in the sun for 3 days. On the day the soup is prepared, the cucumbers are removed from their gravy. The gravy is also kept to dress the soup at the end according to taste. The meat is cut, washed and boiled. The foam is removed from time to time. The onions, carrots, peppers and tomatoes are chopped. They are added one at a time in the pot in which the meat boils. When the meat is almost boiled, the cucumbers are added. Depending on the preferences, you can also add the cucumber juice, salt. The pot is left to boil until the meat is completely cooked. Then it is removed from the fire and the chopped lovage is added.

It is a recipe that can be found in other parts of Romania as well, but the way it is cooked in Jiana Mare is different from other parts of the country. The yogurt and the eggs that are added to this soup in other areas are missing from the recipe used in Jiana Mare.

Serve with: traditional brandy made of plums



Ciorbă de castraveți acri - Județul Mehedinți

Rețetă pentru: 4-6 persoane

Ingrediente: 1 kg castraveți, mărar, foi de dafin, carne de porc, rață sau găscă (după preferințe), 2 cepe mari, 2 morcovi, 2 ardei, 5 roșii proaspete sau bulion, sare, după gust, leuștean

Metoda de preparare: Pentru prepararea ciorbei este necesară acrirea castraveților. Castraveții se taie cubulețe și se pun într-un vas cu puțină sare grunjoasă și apă cât cuprinde. Se adaugă mărar uscat și dafin, se acoperă vasul și se lasă la loc cald sau chiar la soare timp de 3 zile. În ziua în care se prepară ciorba, se scot castraveții din zeama lor. Se păstrează și zeamă pentru a se drege ciorba la final după gust. Carnea se tăie, se spală și se pune la fiert. Se ia spuma din când în când. Se toacă ceapa, morcovii, ardeii și roșiile. Se adaugă pe rând în oala în care fierbe carnea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă și castraveții. În funcție de preferințe se mai poate adăuga zeamă de la castraveți, sare. Se lasă să mai fiarbă până când carnea este complet fiartă. Se dă la o parte de pe foc și se adaugă leușteanul tocat mărunt.

Este o rețetă ce se regăsește și în alte zone ale României, dar modul de gătire al ei în Jiana Mare este diferit față de modul de gătire din celelalte zone ale țării. Lipsesc din rețeta de la Jiana Mare iaurtul și ouăle care se adaugă în această ciorbă în alte zone.

Puteți servi cu: Țuică tradițională de prune



Čorba od kiselih krastavca - Mehedinski okrug

Recept za: 4-6 osobe

Sastojci: 1 kg krastavca, mirodije, lovorov list, svinjsko meso, patke ili guske (po želji), 2 velike glavice crnog luka, 2 šargarepe, 5 svežih paradajza, ili sosa od pparadajza, so, po ukusu, miloduh

Način pripreme: Za pripremu čorbe potrebno je zakiseliti krastavce. Zato se krastavci seku na sitne kockice i stavljaju se u posudi sa malo grube soli i puno vode. Dodaje se osušena mirodija i osušen lovorov list, pokriva se posuda i stavlja se na toplo mesto odnosno na suncu da odleži 3 dana. Na dan kada se priprema čorba, krstvcici se vade iz posude. Tekućina iz posude se upotrebljava na kraju da bi se čorba začinila, zavisno od ukusa. Meso se sitno secka, oprere se i stavlja u posudu. Povremeno se skida pena. Isecka se crni luk, šargarepa, paprika i paradajz. Po redu se dodaju u lonac dok se meso kuva. Kada je meso skoro kuvano, dodaju se krastavci. Zavisno od ukusa može se još dospati tekućina u kojoj su bili krastavci i so. Ostavlja se da se kuva sve dok je meso duobro skuvano. Skida se sa vatre i dodaje se sitno izreckani miloduh.

Ovo je recept koji se koristii u drugim krajevima Rumunije, ali način na koji se priprema u Jiana Mare (Žijana Mare) razlikuje se od ostalih krajeva zemlje. Iz ovog recepta Žijana Mare nedostaje jogurt i jaja koji se u drugim krajevima koriste za tu čorbu.

Služi sa: Tradicionalna sljiva rakija



1



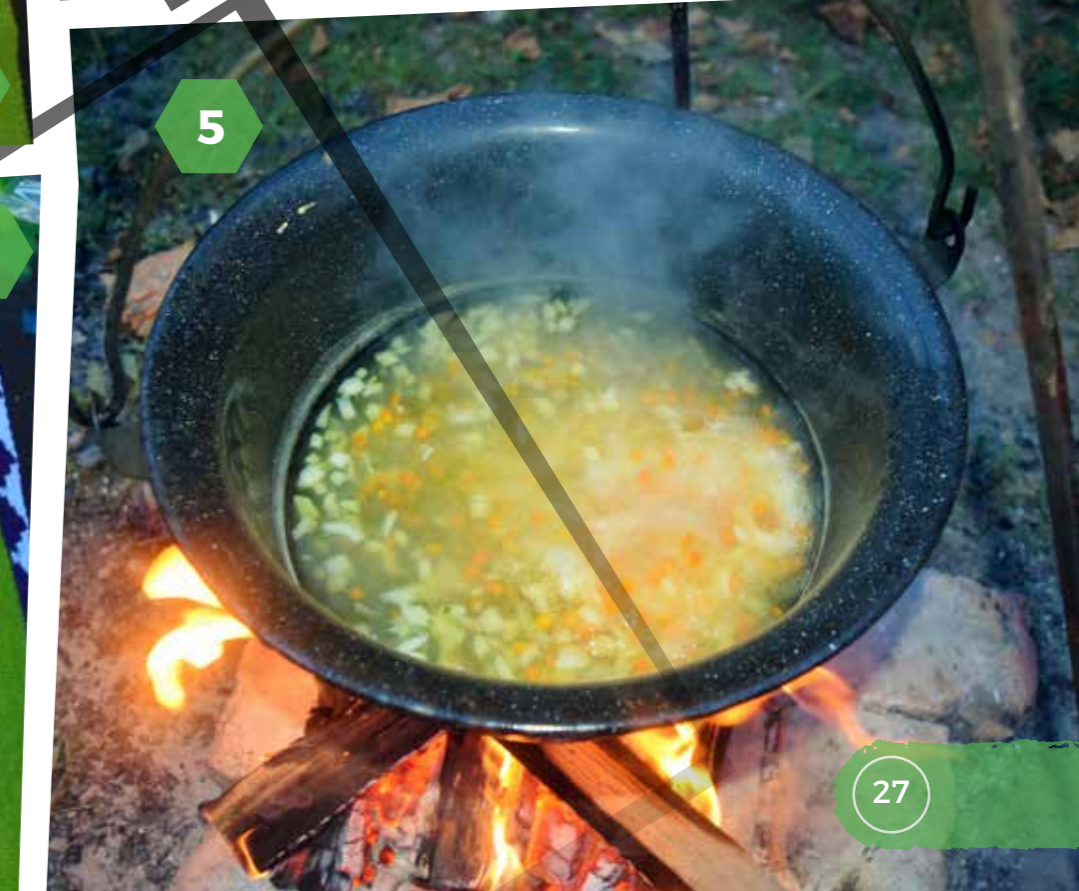
2



3



4



5

Sour cucumber soup



Pumpkin in wine - "recelj" - Borski District

Recipe for: 8-10 persons

Ingredients: six (6) liters of grape's juice (sweet wine made from freshly crushed/pressed grapes) and ½ white pumpkin.

Method of Preparation: Pour 6 liters of grape's juice - freshly crushed, sweet, young wine in a larger earthen pot. Cook over low heat for about 60 minutes. Add peeled white pumpkin, cut into bigger pieces and cook for the next two hours to the desired density.

Special tips: For larger number of people double the quantity of young wine and cook the whole medium size pumpkin.

Where to eat: Can be found in the menu of restaurants from Negotin and arounds and also in the rural touristic households from this area.



Dovleac în vin - "recelj" - Districtul Borski

Rețetă pentru: 8-10 persoane

Ingrediente: șase (6) litri de suc de struguri (vin dulce obținut din struguri proaspăt zdrobiți / presați) și ½ dovleac alb.

Metoda de preparare: Se toarnă 6 litri de suc de struguri - vin dulce, făcut proaspăt din struguri zdrobiti, într-un vas mai mare de lut. Se ține la foc mic pentru aproximativ 60 de minute. Se adaugă dovleacul alb decojit, tăiat în bucăți mai mari și se gătește două ore până capătă densitatea dorită.

Sfaturi speciale: Pentru un număr mai mare de persoane, se dublează cantitatea de vin proaspăt și se gătește întregul dovleac de dimensiuni medii.

Unde puteți mânca: Acest preparat poate fi găsit în meniul restaurantelor din Negotin și împrejurimi, precum și în agropensiunile din această zonă.



Bundeva u vinu - "recelj"- Borsko okrug

Recept za: 8-10 osobe

Sastojci: šest (6) litara šire (slatkog vina od tek izmuljanog grožđa) i ½ bele bundeve.

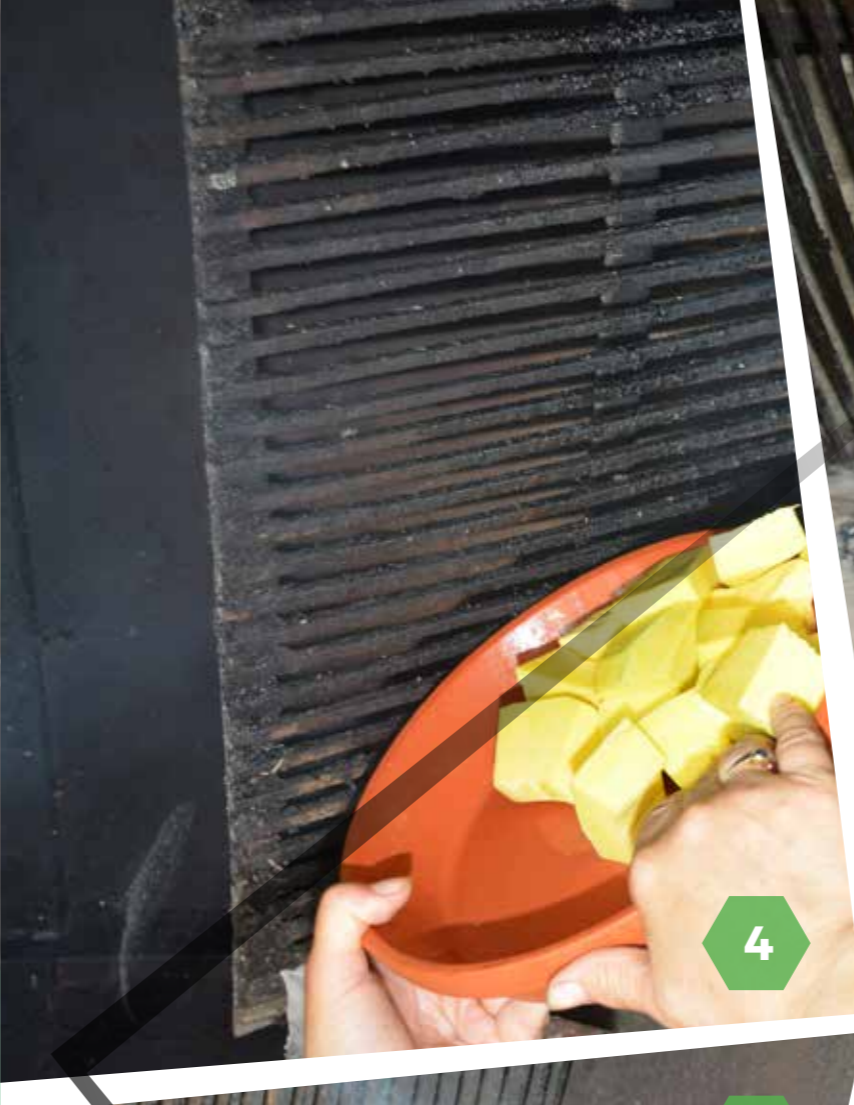
Način pripreme: U veću zemljanu posudu uliti 6 litara šire - tek izmuljanog, slatkog, mladog vina. Kuvati na laganoj vatri oko 60 minuta. Ubaciti od kore očišćenu belu bundevu, isečenu na krupnije kocke i kuvati naredna dva sata do željene gustine meda.

Posebni saveti: Bundeva u vinu ili recelj servira se kao topli ili hladni desert u manjim zemljanim činijama. Za veći broj osoba duplirati količinu šire i kuvati celu bundevu srednje veličine.

Gde jesti: Može se naći u meniju restorana Negotina i oko nas, kao i u seoskim turističkim domaćinstvima iz ove oblasti.



Pumpkin in wine





**Dish with dry plums or other fruits -
Mehedinți County**

Recipe for: 4-6 persons

Ingredients: 1kg dried plums or other fruits (poame), 1 cup of sugar, 5 spoons of oil, 5 tablespoons of wheat flour

Method of Preparation: The oil is poured in a pan, on fire, until it gets hot, then the flour is added while stirring continuously. When the flour gets a golden color, hot water is gradually added. The composition is gently and constantly stirred in order to avoid the lumps. Separately, the sugar is placed on fire in a saucepan. When the sugar is caramelized, a little glass of brandy is added and after that the composition is mixed until it becomes homogeneous. The burnt sugar and brandy mixture is added on top of the flour sauce, gently mixing them. The dried plums or fruits are added and the whole composition is left on fire until the fruits are soaked.

Where to eat: you can find this meal in restaurants in the northern part of Mehedinți County - Ponoarele, Isverna, Baia de Aramă

Special tips: „Poame” are fruits of all kinds (apples, pears, quinces, etc.) cut into slices and dried in the dark for a few weeks. In the old days, all the fruits left after the preparation of the jams, the compotes were dried and kept for the winter.



Mâncare de prune uscate sau alte poame - Județul Mehedinți

Rețetă pentru: 4-6 persoane

Ingrediente: 1kg prune uscate sau poame, 1 cană zahăr, 5 linguri ulei, 5 linguri făină de grâu

Metoda de preparare: Uleiul se pune la foc într-o cratiță până se încinge, se adaugă făina amestecând continuu. Când făina capătă o culoare aurie se adaugă treptat apă fierbinte. Se amestecă încet, constant, ca să nu se formeze cocloașe. Separat se pune zahărul la foc într-o cratiță. Când zaharul s-a caramelizat, se adaugă puțină țuică și se amestecă până la omogenizare. Se adaugă amestecul de zahăr ars și țuică peste răntășul de făină, amestecând încet. Se adaugă prunele uscate sau poamele și se lasă să dea câteva clocote până se înmoaie prunele sau poamele.

Unde puteți mânca: puteți găsi acest preparat în restaurantele din nordul județului Mehedinți - Ponoarele, Isverna, Baia de Aramă

Sfaturi speciale: Poamele sunt fructe de toate felurile (mere, pere, gutui etc.) tăiate felii și uscate la întuneric timp de câteva săptămâni. Pe vremuri, toate fructele rămase după prepararea dulcețurilor, compoturilor erau uscate și păstrate pentru iarnă.



**Jelo od suvih šljiva ili drugih voćaka -
Mehedinski okrug**

Recept za: 4-6 osobe

Sastojci: 1 kg suvih šljiva ili ostalog voća, 1 šolja šećera, 5 kašika ulja, 5 kašika pšeničnog brašna

Način pripreme: Ulje se stavlja u posudi na vatri da se dobro ugreje, dodaje se brašno, stalno mešajući. Kada brašno poprimi zlatastu boju postepeno se dodaje vrela voda. Polako i konstantno se meša, da ne bi se stvarale grudvice. Na posebnoj vatri stavlja se posuda sa šećerom. Kada se šećer karamelizuje dodaje se malo rakije i meša se sve dok se dobija homogena masa. Ova se smesa preliva preko zaprške sa brašnom, mešajući lagano. Dodaju se suve šljive ili drugo sušeno voće.

Gde jesti: možete naći ovaj obrok u restoranima u severnom delu Mehedinți županije - Ponoarele, Isverna, Baia de Arama

Posebni napomena: Ostalo voće (jabuke, kruške, dunje itd) seče se u u kriškama i suši se u mračnim prostorijama nekoliko sedmica. Nekada, u prošlim vremenima, voće koje je ostalo posle pripreme slatkog, kompota, bilo je sušeno i sačuvano za zimu.

Dish with dry plums or other fruits



1



2



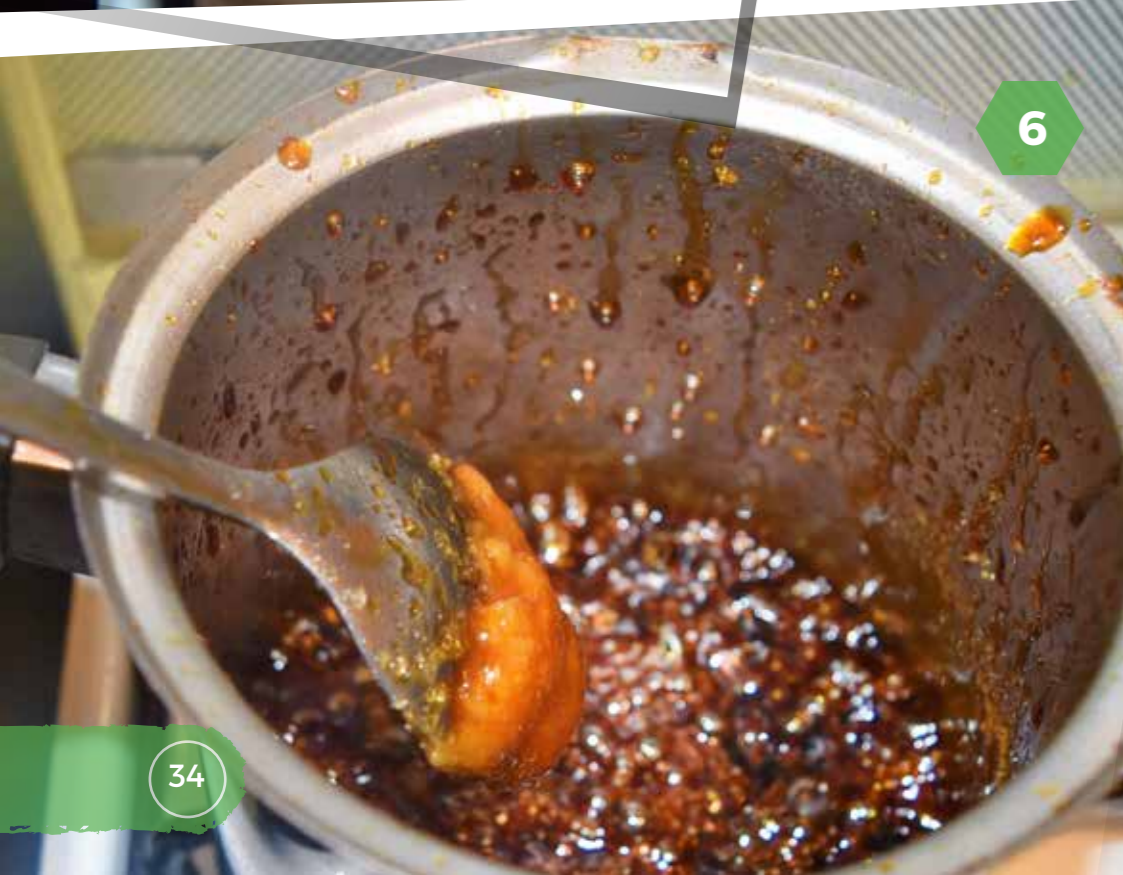
3



4



5



6



7



8



Bread baked in shallow clay pot (CREPULJA) - Borski District

Recipe for: 4-6 persons

Ingredients: 500 gr of flour, 150 ml of water, 1 yeast cube, 1 teaspoon of salt and 1 teaspoon of sugar.

Method of Preparation: Dissolve the salt and sugar in a dish with warm water. Add yeast and then flour. Make the dough and leave it for 30 minutes. Then stretch the dough in preheated clay pot previously sprinkled with flour. Put the clay/metal cover with embers on the clay pot with the spread dough. Bake for 5 minutes.

Special tips: Serve hot bread ("crepulja") with all the traditional dishes. When preparing this bread, local population uses baking soda instead of yeast.

Where to eat: Baked domestic bread is served in almost every restaurant in Bor County.



Pâine coaptă în vas de lut mic (crepulja) - Districtul Borski

Rețetă pentru: 4-6 persoane

Ingrediente: 500 gr de făină, 150 ml de apă, un cub de drojdie, o linguriță de sare și o linguriță de zahăr.

Metoda de preparare: Se dizolvă sarea și zahărul într-un vas cu apă caldă. Se adaugă drojdia și făina. Se face aluatul și se lasă timp de 30 de minute. Apoi, se întinde aluatul în vasul de argilă preîncălzit, presărat anterior cu făină. Se pune capacul de lut / metal cu cărbuni pe vasul de lut pe care ați întins aluatul. Se coace timp de 5 minute.

Sfaturi speciale: Serviți pâinea caldă ("crepulja") cu toate mâncărurile tradiționale. La prepararea acestei pâini, localnicii utilizează bicarbonat de sodiu în loc de drojdie.

Unde puteți mânca: Pâinea de casă este servită în aproape toate restaurantele din districtul Bor.



Pogača crepulja - Borski okrug

Recept za: 4- 6 osobe

Sastojci: 500g, brašna, 150 ml., vode, kocka kvasca, kašičica soli i kašičica šećera.

Način pripreme: U posudi sa mlakom vodom rastvoriti so i šećer. Dodati kvasac, a zatim i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 30 minuta. Zatim razvući testo u zagrejanj crepulji, prethodno posutoj brašnom. Na crepulju sa razvučenim testom staviti sač sa žarom. Peći 5 minuta.

Posebni saveti: Vruću pogaču crepulju služiti uz sva tradicionalna jela. Za spremanje ove pogače umesto kvasca domaće stanovništvo koristi kao zamenu sodu bikarbonu.

Gde jesti: Pečeni domaći hleb se služi u skoro svakom restoranu u Borskom okrugu.



Bread baked in shallow clay pot (CREPULJA)







Bread baked in pan - Pancakes - Azime - Mehedinti County

Recipe for: 6-8 persons

Ingredients: 400 ml of warm water, 800 - 850 gr flour, 20 gr of fresh yeast, 1 teaspoon salt

Method of preparation: Place the flour in a dish over which the yeast is added and gradually the warm water. Knead the dough and after leaven it for 45-50 minutes. The dough is divided into 6-8 equal parts. Each piece is stretched out with the flipper as much as the size of the frying pan. Put the pan over the cooker stove, greased with oil. Place the bread in the pan and turn from side to side until it is tenderly browned. The bread can be served hot or cold, according to your preference.

Where to eat: all restaurants from Mehedinti county.



Turte în tigaie - Azime - Județul Mehedinți

Rețetă pentru: 6-8 persoane

Ingrediente: 400 ml apă caldă, 800-850 gr făină, 20 gr drojdie proaspătă, 1 linguriță sare

Metoda de preparare: Se pune făina într-un vas peste care se adaugă drojdia și treptat apa caldă. Se frământă aluatul care se lasă apoi la dospit pentru 45-50 de minute. Se împarte aluatul în 6 - 8 părți egale. Fiecare bucată se întinde cu făcălețul cât dimensiunea tigăii. Se pune tigaia pe foc la încins, unsă cu ulei. Se așează turta în tigaie și se întoarce de pe o parte pe alta până se rumenește frumos. Turtele se servesc calde sau reci, după preferință.

Unde puteți mânca: toate restaurantele din județul Mehedinți.



Lepinje u tiganju- Azime - Borski okrug

Recept za: 6-8 osobe

Sastojci: 400 ml tople vode, 800-850 gr brašna, 20 gr svežeg kvasca, 1 kašičica soli

Način pripreme: U posudu u kojoj je brasno dodati kvasac i polako dodavati toplu vodu. Zamesiti testo i ostaviti ga da naraste 30-40 minuta. Deli se tresto na 6-8 jednakah delova. Svaki komad se stavlja i pomoću okaglijе širi do veličine tiganja. Tiganj premazan uljem staviti na zagrejanu ringlu. Lepinja se okreće i na drugu stranu u tiganj, sve dok se ne porumene. Lepinje se služe tople ili hladne.

Gde jesti: svi restorani iz okruга Mehedinti.



Bread baked in pan



1



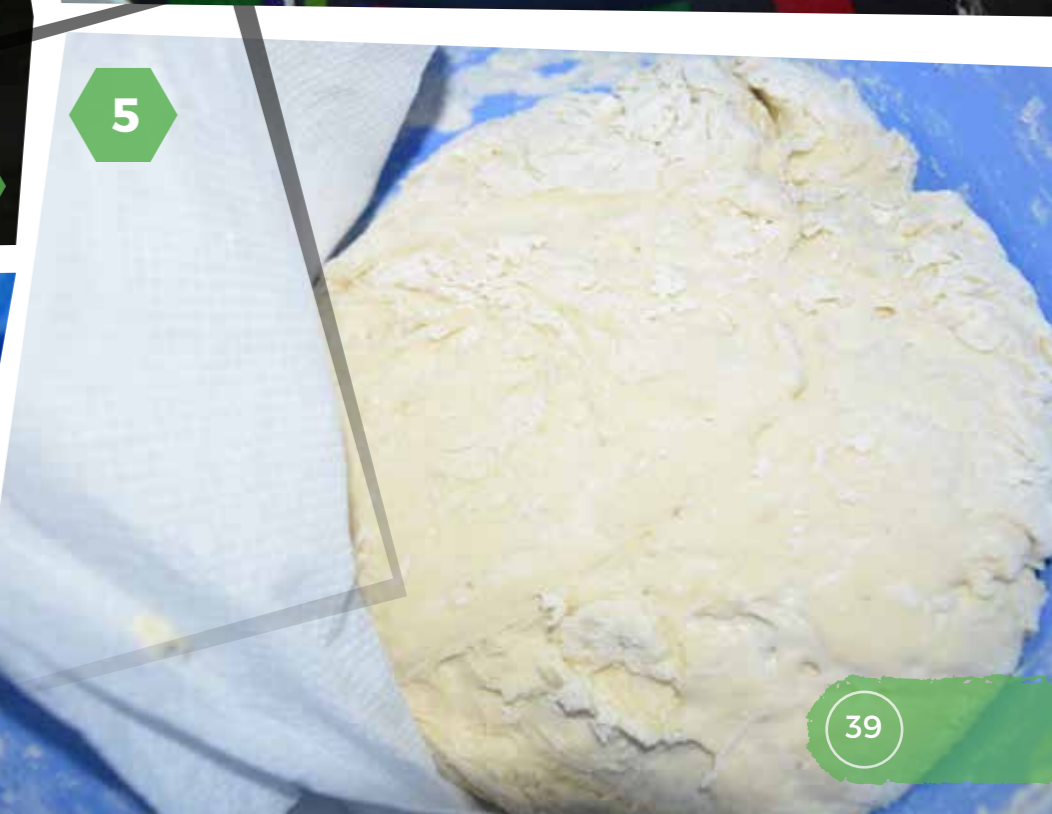
4



2



3



5



6



7



8



9



Cornmeal tortilla baked in clay cover - Mehedinti County

Recipe for: 4-6 persons

Ingredients: 5 kg cornmeal, salt according to taste, wheat flour as much as necessary to bind the composition and to give a better taste, water as needed to form consistent dough

Method of Preparation: The first step in preparing the tortilla is igniting the fire on the brick hearth or in the furnace. If it's going to be baked in a clay pot, it is necessary to place the clay cover on parched charcoal until the dough is prepared. The cornmeal flour is sifted through a sieve in a wooden chest. The water is boiled and poured on the cornmeal. The white flour and salt according to taste, are added and after that it is kneaded very well until the dough binds and gets a uniform consistency. The dough is placed on a wooden chopper and it is given a round shape using the hands. Separately, a mixture of water and wheat flour is made. The mixture should be soft. With this mixture of water and white flour, the dough placed on the chopper is greased well. The parched charcoal is removed from the hearth. After that, the horseradish or walnut leaves are added and the dough is placed above. Salt is spread above the dough and after that it is covered with horseradish or walnut leaves, as well. The clay cover is put above the tortilla and it is baked for about an hour.

Special tips: The cornmeal tortilla represented for a long time the basic food in Mehedinti households, replacing most of the times the bread. The clay cover (țest) is made of clay but there is a version of it that is made out of metal. In some areas of the county, the tortilla is baked in a brick oven, not in „țest”. Tortilla baked in clay pot is still prepared today in localities such as Isverna, Noaptea etc.

Where to eat: in the northern part of the county, such as Ponoarele, Isverna, Godeanu, Balta, Baia de Aramă.



Turtă de mălai în țest - Județul Mehedinți

Rețetă pentru: 4-6 persoane

Ingrediente: 5 kg făină mălai, sare după gust, făină de grâu atât cât se consideră că e necesar pentru a lega compoziția și a da un gust mai bun, apă cât cuprinde pentru a forma un aluat consistent

Metoda de preparare: Primul pas pentru prepararea turtei de mălai este aprinderea focului pe vatra de cărămidă sau în cuptor. Dacă se va coace la țest, este necesar ca acesta să fie așezat pe jar până la prepararea aluatului. Făina de porumb se cerne prin sită într-o postavă de lemn. Se fierbe apa și se pune fierbinte peste făina de mălai. Se adaugă și făina albă și sare după gust și se frământă foarte bine până când aluatul se leagă și capătă o consistență uniformă. Aluatul se așează pe un tocător din lemn și i se dă o formă rotundă cu mâinile. Separat se prepară un amestec de apă și făină de grâu. Amestecul trebuie să fie moale. Cu acest amestec din apă și făină albă, se unge bine aluatul așezat pe tocător. Se dă jarul la o parte de pe vatră, se pun frunze de hrean sau nuc și se așează aluatul pe ele. Deasupra aluatului se presară sare și se acoperă tot cu frunze de nuc sau hrean. Se pune țestul peste turtă și se lasă la copt aproximativ o oră.

Sfaturi speciale: Turta de mălai a reprezentat multă vreme aliment de bază în gospodăriile Mehedințului, înlocuind de cele mai multe ori pâinea. Țestul este realizat în special din lut dar există și varianta țestului metalic. În unele zone ale județului, turta se coace în cuptorul de cărămidă, nu în țest. Turta de mălai în țest se mai prepara și azi în localități precum Isverna, Noaptea etc.

Unde puteți mânca: în partea de nord a județului, Ponoarele, Isverna, Godeanu, Balta, Baia de Aramă.



Pogaca d projinog brasna pod sacem- Mehedinski okrug

Recept za: 4-6 osobe

Sastojci: 5kg projino brašno, so po ukusu, pšenično brašno koliko smatrate da je potrebno da bi se smesa vezala i poprimila što bolji ukus, vode u potrebnoj količini da bi se dobilo dovoljno konzistentno testo, projino brašno

Način pripreme: Prvo se zapali vatra u peći ili se saće stavlja na žaru dok se priprema testo. Projino brašno se stavlja u drvenu posudu. Preko projinog brašna se stavlja kipuća voda. Dodaje se i pšenično brašno i so po ukusu i dobro se izmеси sve dok testo postane konzistentno. Testo se na drvenoj dasci šakama mesi da dobije okrugli oblik. Zasebno se priprema mešavina vode sa pšeničnim brašnom. Smesa treba da bude meka. Sa tom smesom se dobro premaze daska. Razgrne se žar iz pećnice, stavlja se listovi rena ili orahovo lišće a na toj podlozi se stavlja testo. Gornji deo testa se posoli i pokriva se sa lišćem rena ili oraha. Saćem se pokriva testo i i ostavlja se otprilike sat vremena da se ispeče.

Posebna napomena: Pogace od projinog brašna su dugo vremena bile osnovna hrana u domaćinstvima okruga Mehedinti, upotrebljavane su umesto hleba. Saće je rađeno od gline a postoji i metalna varijanta. U nekim krajevima okruga pogače se peku u pećnicama od opeke a ne pod saćem. U današnjim danima pogače se još spremaju pod saćem u selima kao što je Isverna, Noaptea itd.

Gde jesti: severni deo okruga, kao što su Ponoarele, Isverna, Godeanu, Balta, Baia de Arama.

Cornmeal tortilla baked in clay cover



Attractiveness for sustainable tourism





Vlaske plasinte (Valachian pancakes) - Borski District

Recipe for: 8-12 persons

Ingredients: 1 cube of fresh yeast (40 grams), half a liter of warm water, 500-700 grams of flour. For the filling: 350 grams of old cheese (hard) and 3-4 eggs and frying oil.

Method of Preparation: Place the yeast in a little amount of warm water, add a spoon of salt, sugar and flour and leave it to rise. When grows, mix it with the rest of flour and water and make a medium soft dough. Leave the dough to rise. From this you should make 12 dough-balls, or 8 if you want bigger pancakes, and each one should be spread in about 0.5 cm thickness. While the dough is growing, prepare the filling. Crumble the



Plăcinte vlasce - Districtul Borski

Rețetă pentru: 8-12 persoane

Ingrediente: un cub de drojdie proaspătă (40 grame), jumătate de litru de apă caldă, 500-700 grame de făină. Pentru umplutură: 350 grame de brânză veche (tare), 3-4 ouă și ulei pentru prăjit.

Metoda de preparare: Se pune drojdia în puțină apă caldă, se adaugă sare, zahăr și puțină făină, iar apoi se lasă la dospit. După ce crește, se mai adaugă restul de făină și apă și se face un aluat mediu, care se lasă la crescut. Când este gata, aluatul de împarte în 12 bucăți egale, sau în 8, dacă se vor plăcintele mai mari. Se întind bucățile de aluat astfel încât să aibă o grosime de 0.5 cm. Între timp se pregătește umplutura. Brânza



Vlaške plašinte - Borski okrug

Recept za: 8-12 osobe

Sastojci: kocka svežeg kvasca (40 grama), pola litra mlake vode, 500-700 grama brašna. Za fil: 350 grama starog sira (tvrđog) i 3-4 jajeta i ulje za prženje.

Način pripreme: Kvasac staviti u malo mlake vode, dodati kašičicu soli, šećera i brašna i ostaviti da naraste. Kada kvasac naraste pomešati ga sa brašnom i vodom i od toga zamesiti srednje meko testo. Ostaviti da testo naraste. Od testa napravite 12 jufkica, ili 8 ako želite veće plašinte, i svaku rastanjite oko 0,5 cm. Dok testo raste pripremite fil. Izmrvite sir i pomešajte sa jajima. Premažite svaku filom, pa ih preklopite sa svih



cheese and mix with eggs. Wrap each pancake with filling, then fold it from all sides and connect it well with your fingers. Fry pancakes in hot oil to rinse on both sides. Serve with yogurt or sour milk as a meal.

Special tips: This specialty has been prepared since ancient times in the Bor District as a breakfast or dinner. It is interesting that the shape of the pancake is different in every village, and it can be recognized where the housewife is coming from. Pancakes can take the form of a panzerotti, a flower or a letter.

Where to eat: Only few restaurants offers plašinte in the menu. You can find plašinte in some fast food restaurants. Every September in the village Rudna Glava in Municipality Majdanpek, there is an official competition for preparing plasinte called "Plasintijada".

Serve with: beer

se dă pe răzătoare și se amestecă apoi cu ouăle. Umplutura se pune pe fiecare bucată de aluat întins, iar apoi se strânge bine cu degetele, pentru a nu curge umplutura. Se pun la prăjit în ulei bine încins și se servesc cu iaurt sau lapte bătut.

Sfaturi speciale: Această specialitate a fost preparată pentru micul dejun sau cină în districtul Bor, încă din antichitate. Ceea ce este curios este faptul că în fiecare sat diferă forma plăcintelor, astfel fiind recunoscut locul de unde este gospodina. Plăcintele pot lua forma unui panzerotti, a unei flori sau a unei scrisori.

Unde puteți mânca: Doar câteva restaurante au în meniu plăcintele. Puteți găsi plăcinte în unele restaurante de tip fast-food. În fiecare lună de septembrie, în satul Rudna Glava din Municipiul Majdanpek se desfășoară o competiție oficială pentru pregătirea placintelor numit "Plăcintiada".

Puteți servi cu: bere

strana i prstima dobro spojitiw. Pržitw plašinte u vrelom ulje da porumene sa obe strane. Poslužiti sa jogurtom ili kiselim mlekom kao obrok.

Posebni saveti: Ovaj specijalitet se priprema od davnina u borskom okrugu kao doručak ili večera. Interesantno je da se oblik plašinte razlikuje u selima i po tome se može prepoznati odakle je domaćica. Plašinte mogu imati oblik panzerote, cveta ili pisma.

Gde jesti: Svega nekoliko restorana nude plašinte u svom meniju; takođe plašinte možete neći u ponudi pojedinih objekata brze hrane. Svakog septembra u selu Rduna Glava u opštini Majdanpek se održava zvanično takmičenje u pripremanju plašinti zove se "Plašintijada".

Služi sa: pivo



Vlaske plasinte (Valachian pancakes)



1



2



3



4



5



6



7



Semolina and Cheese Cake (Sunday cake or "poor man's cake") - Mehedinti County

Recipe for: 4 persons

Ingredients: 8 eggs, 1 bowl of grated cheese (the cheese can be sweet or sour or a combination of the two types, according to preferences), 1 teabag of baking powder or 1 cube of yeast, sugar according to taste, semolina as needed

Method of Preparation: The eggs are mixed together with the sugar and a little salt. The baking powder is extinguished in a little soda or mineral water. If the yeast is used instead of the baking powder, it dissolves in a little warm water. The cheese and a little semolina are placed over the egg and sugar mixture, it is mixed thoroughly, and then the baking powder or the yeast dissolved in warm water is added. Everything is mixed again and the semolina is added until a homogeneous composition, as thick as the one for the cake is obtained. The composition is placed in the baking tray and baked in the oven until it is browned on top.

Special tips: A long time ago, instead of semolina, fine ground corn was used.

Where to eat: in the northern part of the county, such as Ponoarele, Isverna, Godeanu, Balta, Baia de Aramă.



Prăjitură cu griș și brânză (prăjitura de duminică sau "prăjitura săracului") - Județul Mehedinți

Rețetă pentru: 4 persoane

Ingrediente: 8 ouă, 1 castron brânză rasă (brânza poate fi dulce sau sărată sau o combinație a celor două, după preferințe), 1 plic de praf de copt sau 1 cub de drojdie, zahăr după gust, griș cât cuprinde

Metoda de preparare: Se bat ouăle cu zahăr și un praf de sare. Praful de copt se stinge în puțin sifon sau apă minerală. Dacă se pune drojdie în locul prafului de copt, aceasta se dizolvă în puțină apă caldută. Peste amestecul de ouă și zahăr se pune brânză și puțin griș, se amestecă bine, se adaugă praful de copt stins sau drojdia dizolvată în apă caldută. Se amestecă din nou totul și se mai adaugă griș până se obține o compoziție omogenă la fel de groasă ca cea pentru chec. Se pune în tava unsă compoziția obținută și se dă la cuptor până se rumenește deasupra.

Sfaturi speciale: Pe vremuri, în loc de griș se folosea mălai măcinat fin.

Unde puteți mânca: în partea de nord a județului, Ponoarele, Isverna, Godeanu, Balta, Baia de Aramă.



Kolaci sa grisom (siromasni kolac ili nedeljna kolac) - Mehedinski okrug

Recept za: 4 osobe

Sastojci: 8 jaja, činija sa usitnjenim sirom (sir može biti sladak ili slan ili mešavina, po želji), 1 kesica praha za pecivo ili kocka kvasca, šećer po ukusu, puno griza

Način pripreme: Mešaju se jaja sa šećerom i sa malo soli. Prah za pecivo se rasvara u malo količini sode ili kisele vode. Ako se upotrebi kvasac umesto praha za pecivo, isti se rastvara u malo mlake vode. Preko te smese stavlja se sir i malo griza, dobro se izmeša, dodaje prajak za pecivo ili rastvoreni kvasac. Ponovo se cela smesa izmeša i dodaje se griz sve dok se dobije homogena smesa. Kao za tortu. Smesa se stavlja u tepsiju koja je podmazana i szavlja se u pećnici gde ostaje sve dok se porumeni.

Posebna napomena: Nekada se umesto griza koristilo sitno mleveno kukuruzno brajno (projno brasno).

Gde jesti: severni deo okruga, kao što su Ponoarele, Isverna, Godeanu, Balta, Baia de Arama.



1

Semolina and Cheese Cake (Sunday cake or "poor man's cake")



2



3



4



5



6



7



Salcici (blubber cakes)- Borski District

Ingredients: 1 kg of flour type 400, 500gr of raw pork fat, 2 whole eggs and two yolks, 0,5L of white wine, grated lemon peel, one teaspoon of salt, one tablespoon of sugar, plum jam, powdered sugar for top dressing

Method of Preparation: Wash the raw (uncooked) pig fat in cold water, clean it from the veins and grind it on the meat machine. A mix of smooth dough is made from flour, eggs, salt, sugar, grated lemon crust and wine. The flourish surface is covered with flour in order for the dough not to stick, then it's spread until it becomes very thin and then cover with 1/4 of pork fat. Fold from right to the left, from the bottom to the top, to look like a book. Leave the dough in the cold for about half an hour, and then repeat the procedure three more times until all the fat is used. In the end, settle to a thickness of one centimeter, cut the squares, fill the plum jam, and fold, like a small book. Bake the cookies in the oven at 200 degrees for about half an hour. In the end, while the cookies are hot, powder them with sugar. This recipe is being prepared in the Bor District and also in Mehedinți County.

Serve with: White wine



Salcici



Salcici (osânzate) - Districtul Borski

Ingrediente: 1 kg de făină tip 400, 500 gr de untură de porc crudă, 2 ouă întregi și două gălbenușuri, 0,5L de vin alb, coaja de la o lămâie rasă, o linguriță de sare, o lingură de zahăr, gem de prune, zahăr pudră pentru decor

Metoda de preparare: Spălați untura de porc proaspătă (neprelucrată) în apă rece, curățați-o de vene și treceți-o prin mașina de tocat carne. Se face un aluat din făină, ouă, sare, zahăr, coaja de lămâie rasă și vin. Pe suprafață netedă se pune făină pentru a nu se lipi aluatul, iar apoi se întinde până devine foarte subțire, iar apoi se acoperă cu un sfert din untură. Se împătorește din dreapta spre stânga și de jos în sus, pentru a arăta ca o carte. Lăsați aluatul la rece pentru aproximativ o jumătate de oră, apoi repetați procedeul de împăturire de încă 3 ori, până se termină untura. Întindeți aluatul astfel încât să aibă o grosime de 1 centimetru, iar apoi tăiați-l în pătrățele. Se pune gem de prune pe fiecare pătrățel în parte, iar apoi acestea de îndoie, ca o cârticică. Coaceți prăjiturile în cuptor, la 200 de grade, timp de jumătate de oră. După ce se scot din cuptor, prăjiturile calde se trec prin zahăr pudră. Se prepară și în districtul Bor și în județul Mehedinți.

Puteți servi cu: Vin alb

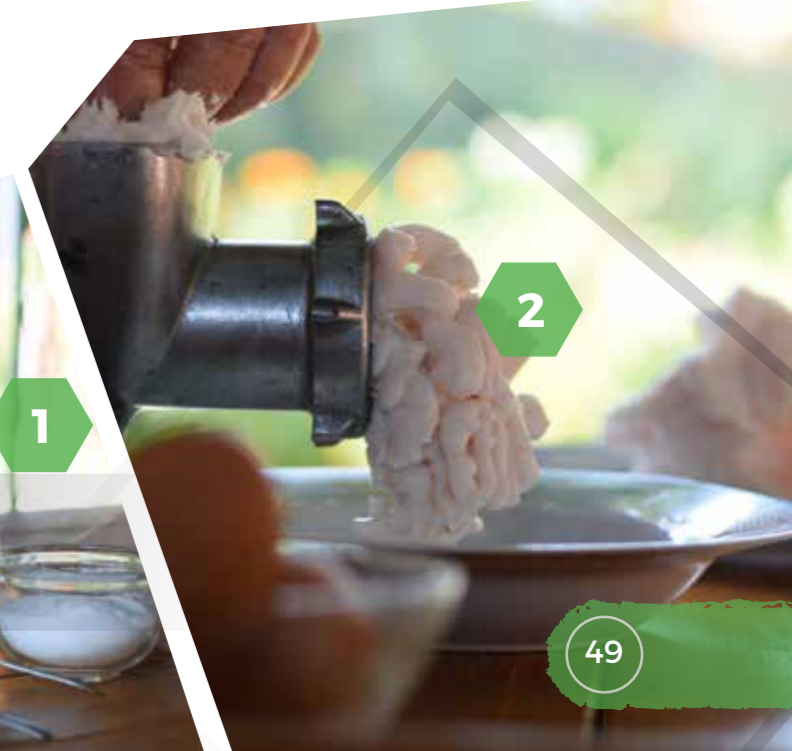


Salčići - Borski okrug

Sastojci: 1 kg brašna tip 400, 500gr svinjskog sala, 2 cela jajeta i dva žumanca, pola litra belog vina, narendana korica limuna, kašičica soli, kašika šećera, džem od šljiva, šećer u prahu za posipanje

Način pripreme: Sveže (netopljeno) svinjsko salo oprati u hladnoj vodi, očistiti od žilica i samleti na mašini za meso. Zamesiti glatko testo od brašna, jaja, soli, šećera, rendane limunove kore i vina. Na pobrašnjenoj površini rastanjiti, pa premazati 1/4 sala. Preklopiti zdesna na levo, odozdo-odozgo, da izgleda kao knjiga. Ostaviti testo na hladnom oko pola sata, pa ponoviti postupak još tri puta, dok se svo salo ne utroši. Neophodno je odmaranje testa između premazivanja. Na kraju rastanjiti na debljinu od jednog centimetra, seći kvadrate, filovati džemom, pa preklopiti, kao malu knjigu. Peći salčiće na 200 stepeni oko pola sata. Vruće uvaljati u prah šećer. Priprema se u Borskom okrugu i Mehedinți okrugu.

Služi sa: Belo vino



2





Apple Pie - Mehedinti County

Recipe for: 4 persons

Ingredients: 12 tablespoons of water, 12 tablespoons of oil, 1 egg, 1 knife peak of salt, flour as needed, fat, 1 kg apples, sugar

Method of Preparation: Dough is made from water, oil, salt, egg and flour as needed. The dough obtained is spread with the rolling pin and greased with the lard. Then it is folded in 3, stretched again with the rolling pin, greased once again with lard and folded once again in 3. It is left in the fridge for an hour. Meanwhile, the apples are grated and browned with sugar. The amount of sugar needs to be adjusted depending on the type of apple, if it is sweeter or sourer. The dough is removed from the fridge, divided into half, and 2 sheets are rolled with the rolling pin. A dough sheet is placed in the tray, the browned apples are put above and then it is placed the second dough sheet on top. It is stung from place to place with a fork and after that the tray is put into the oven. It is baked until it becomes ripen, approximately 30-40 minutes.

Special tips: This recipe is popular among the Serbian community from Svinița locality, Mehedinți County.

Where to eat: in all restaurants but the best one is served in restaurants from the Danube Cluster - Svinița, Eselnița, Dubova.



Plăcintă cu mere - Județul Mehedinți

Rețetă pentru: 4 persoane

Ingrediente: 12 linguri apă, 12 linguri ulei, 1 ou, 1 vârf cuțit sare, făină cât cuprinde, untură, 1 kg mere, zahăr

Metoda de preparare: Se prepară un aluat din apă, ulei, sare, ou și făină cât cuprinde. Aluatul obținut se întinde cu sucitorul și se unge cu untura. Se împătorește în 3, se întinde din nou cu sucitorul, se unge încă o dată cu untură și se împătorește iar în 3. Se lasă la rece timp de o oră. Între timp merele se rad și se pun la călit cu zahăr. Ajustați cantitatea de zahăr în funcție de tipul merelor, mai dulci sau mai acrișoare. Aluatul se scoate de la rece, se împarte pe jumătate și se întind 2 foi cu sucitorul. Se așează o foaie de aluat în tavă, se pun merele călite și peste se așează a doua foaie de aluat. Se împunge din loc în loc cu furculița și se pune tava în cuptorul încins. Se lasă la copt până se rumenește, aproximativ 30-40 de minute.

Sfaturi speciale: Această rețetă este populară în rândul comunității sârbești din localitatea Svinița, județul Mehedinți.

Unde puteți mânca: în toate restaurantele dar pe cea mai bună o găsiți în restaurantele din Clisura Dunării - Svinița, Eșelnița, Dubova.



Pita sa jabukama - Mehedinski okrug

Recept za: 4 osobe

Sastojci: 12 kašika vode, 12 kašika ulja, 1 jaje, 1 vrh noža soli, puno brašna, mast, 1 kg jabuka, šećer

Način pripreme: Priprema se testo sa vodom, uljem, soli, jajetom i puno brašna. Dobijeno testo se širi na stolu sa oklagijom i maže se sa mašću. Tri puta se pakuje (savija), i pove se širi oklagijom, još jednom se maže s mašću i 3 puta pakuje (savija). Ostavlja se sat vremena sa se ohladi. U međuvremenu jabuke se daju na rendlo i kale se sa šećerom. Količina šećera zavisi od vrste jabuka, ako su slatkije ili kise. Uzima se testo i deli se na dva dela a oklagijom se šire. Jedan deo testa stavlja se u tepsiji, stavljaju se ikalene jabuke a preko njih se postavlja drugo testo. Mestimično se bode sa viljuškom a tepsija se stavlja u užarenu pećnicu. Ostavlja se da peče sve dok porumeni, oko 30-40 minuta.

Posebna napomena: Ovo recept je veoma omiljen u mestu Svinica nastanjem sa srpskim življem, okrug Mehedinți.

Gdi jesti: svi restorani, ali najbolji se služe u restoranima iz Dunavskog Klastera - Svinița, Eselnița, Dubova.

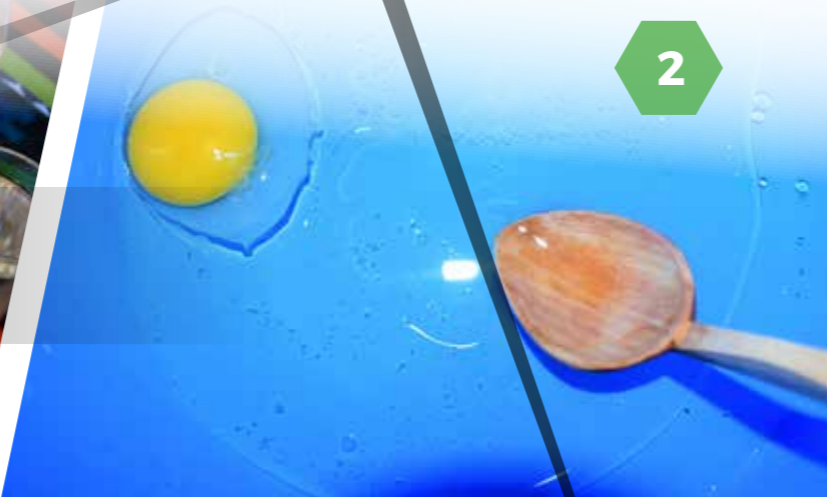


Apple Pie

52



1



2



3



4



5



6



7



8

53



9



10



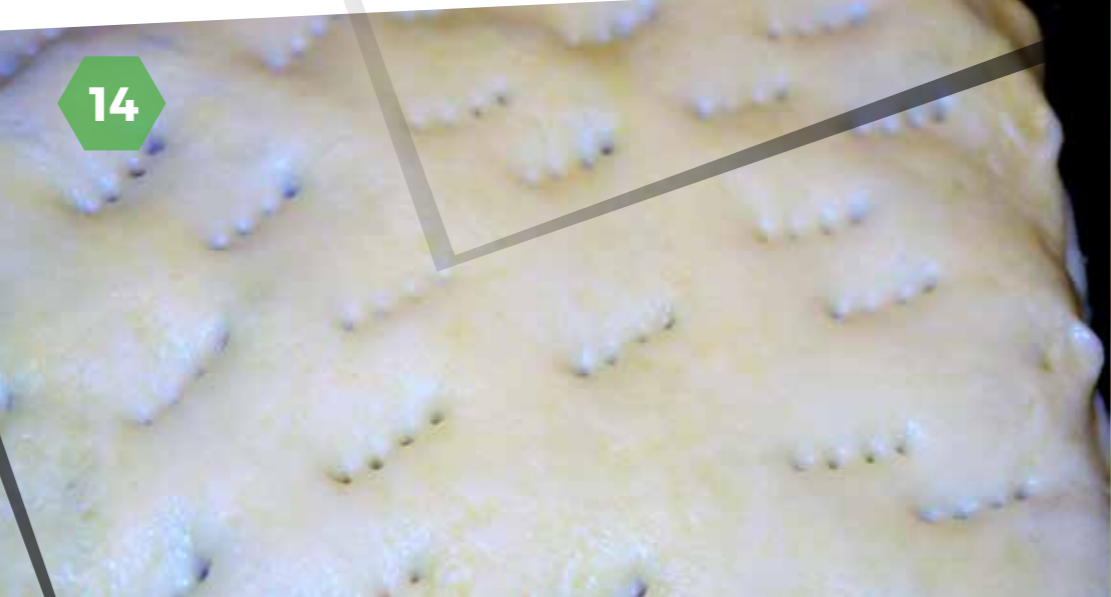
11



12



13



14



Vanilla cakes - Borski District

Recipe for: 4-6 persons

Ingredients: 200g of grease, 4 tablespoons of sugar, 1 yolk and 1 whole egg, lemon juice and grated lemon peel, 500g of flour (or 100g of ground walnuts and 400g of flour)

Method of Preparation: Whisk the grease until it becomes like foam, then add yolk and one whole egg, juice and grated lemon peel. Add flour, mix the dough and leave it to rest. Then spread the dough on the board sprinkled with flour and make it a centimeter thick, and then make the shapes with the molds. Place them in a greased baking pan and bake at 180 degrees for about 15-20 minutes, make sure they stay white. Coat the baked vanilica with jam and compose them two by two, then roll in powdered vanilla sugar.

Special tips: Traditionally, apricot jam is used, but some other can also be used. Before serving, they have to wait for at least one day, preferably for a few days, in a cardboard or tin box.

Where to eat: In the Borski District.



Prăjituri cu vanilie - Districtul Borski

Rețetă pentru: 4-6 persoane

Ingrediente: 200g de untură, 4 linguri de zahăr, 1 gălbenuș și 1 ou întreg, suc de lămâie și coajă de lămâie rasă, 500g de făină (sau 100g de nucă măcinată și 400g de făină)

Metoda de preparare: Bateți untura până devine ca o spumă, apoi adăugați gălbenușul și oul întreg, sucul de lămâie și coaja de lămâie rasă. Adăugați făină, frământați aluatul și apoi lăsați-l la "odihnit". Pe o placă de lemn presărată cu făină se întinde aluatul până ajunge la o grosime de un centimetru; se taie coca cu forma. Puneți-le într-o tavă de copt unsă și coaceți la 180 de grade timp de aproximativ 15-20 de minute, asigurați-vă că rămân albe. După ce s-au copt, se ung cu gem și se lipesc două câte două, apoi se dau prin zahăr pudră vanilat.

Sfaturi speciale: În mod tradițional se utilizează gem de caise, dar pot fi folosite și altele. Înainte de a se servi, trebuie să aștepte cel puțin o zi, de preferință câteva zile, într-o cutie de carton sau de tablă.

Unde se mănâncă: În Districtul Borski.



Vanilice - Borski okrug

Recept za: 4- 6 osobe

Sastojci: 200g masti, 4 kašike šećera, 1 žumance i jedno celo jaje, sok i rendana kora limuna, 500g brašna (ili 100g mlevenih oraha i 400g brašna)

Način pripreme: Mast penasto umutiti, a zatim dodati žumance i jedno celo jaje, sok i rendanu kora limuna. Dodati brašno, zamesiti testo i ostaviti malo da se odmori. Potom razvući na pobrašnjennoj dasci kora debljine oko pola do jednog centimetra, pa vaditi modlom male pogačice. Redati u podmazan pleh i peći na 180 stepeni oko 15-20 minuta, paziti da ostanu bele. Pečene vanilice premazati pekmezom i sastavljati dve po dve, pa uvaljati u prah šećer zamirisani vanilom.

Posebni saveti: Tradicionalno se koristi džem od kajsija ili šipka, ali može i neki drugi. Pre služenja moraju da odstoje, barem jedan dan, a najbolje nekoliko dana, u kartonskoj ili limenoj kutiji.

Gde jesti: U Borski okrug.

Vanilla cakes



1

2

55

54



Attractiveness for sustainable tourism





Walnut Cookies - "Orasnica" - Borski District

Recipe for: 8-10 persons

Ingredients: two (2) of egg whites, 160 gr of sugar, 300g of ground walnuts, 2-3 teaspoons of lemon juice, 100 gr of finely cut walnuts, a pinch of salt.

Method of Preparation: Whip well the egg whites for 10 minutes until you make a solid cream. Add salt and whip for 1 more minute. Gradually add the weighed sugar - spoon by spoon. Keep mixing for 10 more minutes until all sugar is melted; add lemon juice and mix for 5 more minutes. Steam cook the whipped egg whites for about 45 minutes, stirring occasionally (stir well every 3-4 min.). Pour the cooked mixture into a bowl and leave to cool. Add ground walnuts and well merge with a mixture of egg whites. Shape "orasnica" as rolls, press each slightly by hand, roll them in the finely chopped nuts and put on a baking pan lined with baking paper and bake, i.e. dry in the oven for 20 minutes. It is very important to heat the oven well to 150 degrees, and after putting the cookies to reduce the temperature to 120 degrees. Then open the oven and further reduce the temperature to a maximum of 80 degrees and slowly dry the cookies next 30 to 40 minutes, until they are light brown. Take care not to burn them.

Special tips: Make "orasnica" a day or two earlier than the day when you plan to serve them as a dessert, and, if you wish, you can serve them sprinkled with powdered sugar.

Where to eat: Can be found in the menu of restaurants from Negotin and arounds and also in the rural touristic households from this area.

Serve with: Red wine



58



Cornulețe cu nucă - "Orasnica" - Districtul Borski

Rețetă pentru: 8-10 persoane

Ingrediente: două (2) albușuri de ou, 160 gr de zahăr, 300g nuci măcinate, 2-3 lingurițe de suc de lămâie, 100 gr de nuci tocate mărunț, puțină sare.

Mod de preparare: Bateți albușurile de ou timp de 10 minute până se obține o cremă solidă. Adăugați sare și bateți albușurile timp de încă 1 minut. Adăugați treptat cu lingura zahărul cântărit. Continuați să mestecați încă 10 minute până când se topește zahărul; se agaună suc de lămâie și se amestecă compoziția încă 5 minute. Albușurile bătute se fierb în bain marie timp de 45 de minute amestecându-se din când în când (se amestecă la fiecare 3-4 minute). Se toarnă amestecul într-un castron și se lasă la răcit. Se adaugă nuca măcinată și se amestecă bine cu spuma obținută din ouăle bătute. Aluatul se taie fâșii și se modelează cornulețe cu mâna, se dau prin nuca tocată și se așează în tava în care s-a pus hârtie de copt și se bagă la cuptor timp de 20 de minute. Este important să încintăm înainte cuptorul la 150 de grade, după ce se bagă cornulețele temperatura se reduce la 120 de grade. Treptat temperatura se reduce până la 80 de grade și se lasă cornulețele la copt 30-40 de minute până se rumenesc. Atenție să nu le ardeți.

Sfaturi speciale: pregătiți cornulețele cu o zi sau două înainte de a le consuma ca și desert. Dacă doriți le puteți servi cu zahăr pudră.

Unde puteți mânca: Acest preparat poate fi găsit în meniul restaurantelor din Negotin și împrejurimi, precum și în agropensiunile din această zonă.

Puteți servi cu: Vin roșu



Orasnice - Borski okrug

Recept za: 8-10 osobe

Sastojci: dva (2) belanca, 160g.,šećera, 300g., mlevenih oraha, 2-3 kašičice soka od limuna, 100g., sitno isečenih oraha, na vrh noža malo soli

Način pripreme: Belanca mutiti 10 minuta mikserom, dok se ne dobije čvrst sneg. Dodati so i mutiti još 1 minut. Postepeno dodavati kašiku po kašiku, odmereni šećer. Nastaviti sa mućenjem još 10 min, tako da se sav šećer rastopi, pa tek onda dodati sok od limuna i mutiti još 5 min. Tako pripremljena belanca kuvati na pari oko 45 minuta, uz povremeno mešanje (na 3-4 min. dobro promešati). Ukuvanu smesu presipati u činiju i ostaviti da se prohladi. Dodati mlevene orahe i dobro sjediniti sa smesom od belanaca. Oblikovati orasnice kao kiflice, površinu malo pritisnuti rukom, uvaljati ih u sitno seckane orahe, poredati na tepsiju obloženu papirom za pečenje i peći, odnosno sušiti u rerni 20 minuta. Veoma je važno rernu dobro zagrejati na 150 stepeni, a po unošenju orasnica smanjiti temperaturu na 120 stepeni. Nakon toga otvoriti re rnu i dodatno smanjiti temperaturu na najviše 80 stepeni i lagano sušiti orasnice narednih 30 do 40 minuta, dok ne dobiju svetlo smeđu boju. Voditi računa da ne pregore.

Posebni saveti: Orasnice praviti 1 do dva dana ranije u odnosu na dan kada ih kao slatku poslasticu iznosite na sto, a po želji se mogu služiti i sa malo posutog šećera u prahu.

Gde jesti: Može se naći u meniju restorana Negotina i oko nas, kao iu seoskim turističkim domaćinstvima iz ove oblasti.

Služi sa: Crno vino

Walnut Cookies



1



2



3




4



5


59

 We can not talk about Mehedinti gastronomy without mentioning the wines that are produced here because the specific meals can easily be associated with them. The wines belonging to Corcova Winery are the best known in the area. The company was founded in 2005 and its 55 ha contains vineyards of varieties that existed during the Bibesti estate as well, namely: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc and last but not least, Fetească Neagră.

Since 2001, Oprisor wine cellar has succeeded in imposing itself on both the domestic and international markets, as one of the premium producers - 252 hectares of planted vineyards and about 1 million liters of wine bottled annually. Among the most famous wines, we mention: Măiastru, La Cetate, High Premium and Caloian.

At Vânu Mare can be found 240 hectares of vineyard where there are obtained the highest quality red wines. Among the most famous wine brands are Prince Vlad, Vînu Mare Domains, 5 Motives, BIB wine and the cultivated grape varieties are: Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Riesling Italian, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Shyras, Merlot.


Stârmina wine cellars hold 171 ha of vineyards. These vineyards are meant to produce special wines, both red and white, such as Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Black Feather, Black of Drăgășani, Sauvignon Blanc, Riesling Italico or Tămâioasă Românească.

 Nu putem discuta despre gastronomia Mehedințului fără a aminti și de vinurile ce sunt produse aici deoarece mâncărurile specifice locului pot fi ușor asociate cu acestea. Vinurile care aparțin Cramei Corcova sunt cele mai cunoscute din zonă. Compania a luat ființă în anul 2005, iar cele 55 ha ale sale conțin vițe din soiuri existente de pe timpul moșiei Bibeștilor, și anume: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc și nu în ultimul rând, Fetească Neagră.

Crama de la Oprisor a reușit din 2001 și până în prezent să se impună atât pe piața internă cât și la nivel internațional drept unul dintre producătorii premium - 252 de hectare de vie și aproximativ 1 milion de litri de vin îmbuteliați anual. Dintre cele mai cunoscute vinuri enumerăm: Măiastru, La Cetate, High Premium și Caloian.

La Vânu Mare găsim 240 ha de viță de vie de unde se obțin vinuri roșii de cea mai înaltă calitate. Printre cele mai cunoscute branduri de vin se numără Prințul Vlad, Domeniile Vînu Mare, 5 Motive, Vinul casei BIB, iar soiurile de struguri cultivate sunt Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Riesling Italian, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Shyras, Merlot.


Cramele de la Stârmina dețin 171 ha de vie. Aceste podgorii au menirea de a produce vinuri speciale, atât roșii cât și albe, ca de exemplu Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Negru de Drăgășani, Sauvignon Blanc, Riesling Italico sau Tămâioasă Românească.

 Ne možemo govoriti o gastronomiji Mehedinti bez spominjanja vina koja su ovde proizvedena jer se specifični obroci lako mogu povezati s njima. Vina koja pripadaju Vinarija Corcova su najpoznatija na tom području. Preduzeće je osnovano 2005. godine i njegovih 55 ha sadrži vinograde sorti koje su postojale i tokom poseda Bibesti, a to su: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sirah, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc i na kraju, ali ne i najmanje važni, Feteasca Crno.

Od d 2001. godine, vinski podrum Oprisor uspio je da se nametne kako na domaćem tako i na međunarodnom tržištu, kao jedan od vrhunskih proizvođača - 252 hektara zasadenih vinograda i oko 1 milion litara vina u flaširanom stanju godišnje. Među najpoznatijim vinom pominju se: Măiastru, La Cetate, High Premium i Caloian.

Na Vanju Mare može se naći 240 hektara vinograda gde se dobijaju najkvalitetnija crvena vina. Među najpoznatijim vinskim brendovima su Prince Vlad, Vinju Mare Domains, 5 Motives, BIB vino i sorte od sorte grožda: Sauvignon Blanc, Feteasca Regala, Tamaioasa Romaneasca, Chardonnai, Riesling Italijanski, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagra, Pinot Noir, Širaz, Merlot.


Vinarije Starmina drže 171 ha vinograda. Ovi vinogradi su namenjeni proizvodnji specijalnih vina, crvenih i bijelih, kao što su Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Crno Pero, Crno od Dragasani, Sauvignon Blanc, Riesling Italico ili Rumunski "Tamaioasă".

 The most famous area where wine is produced in Borski District is Negotin - it has about 1,000 hectares of vineyards and more than 12 wineries. Among the native and old varieties here are cultivated Bagrina, Začinak, Prokupac, Smederevka, Black Tamjanika. What makes Negotin unique is the variety Black Tamjanika, whose quality here stands out in comparison to other vineyards. Almost all wineries from this area offer to visitors: visits in cellar, tasting three types of wine and snacks. Among the most famous wineries in the area are: "Krajina-Rajac" winery - Rajac, Wine cellar of the Agricultural School - Bukovo, "Tamnica pimnice" winery - village of Tamnic, "Vimmid" Winery - Vidrovac, Dajić wine cellar - Mihajlovac or Rogljevo Wineries - Rogljevo.

Every year on 8th of September there is a festival called "Grape Harvest". It is celebrated in Rogljevo wine cellars and visitors have the opportunity to see how the grapes are transformed into wine.

 Cea mai faimoasă zonă în care se produce vin în districtul Borski este Negotin - are aproximativ 1000 de hectare de podgorii și mai mult de 12 crame cu tradiție. Printre soiurile native și vechi aici sunt cultivate Bagrina, Začinak, Prokupac, Smederevka, Black Tamjanika. Ceea ce face ca Negotin să fie unic este soiul Black Tamjanika, a cărui calitate aici este superioară în comparație cu alte podgorii. Aproape toate cramele din această zonă oferă vizitatorilor: vizite în crame, degustarea a trei tipuri de vin și gustări. Printre cele mai populare crame din zonă amintim: Cramele "Krajina-Rajac"-Rajac, Cramele Școlii de Agricultură - Bukovo, Crama "Tamnica pimnice" - Tamnic, Crama "Vimmid" - Vidrovac, Crama Dajić- Mihajlovac sau Cramele Rogljevo - Rogljevo.

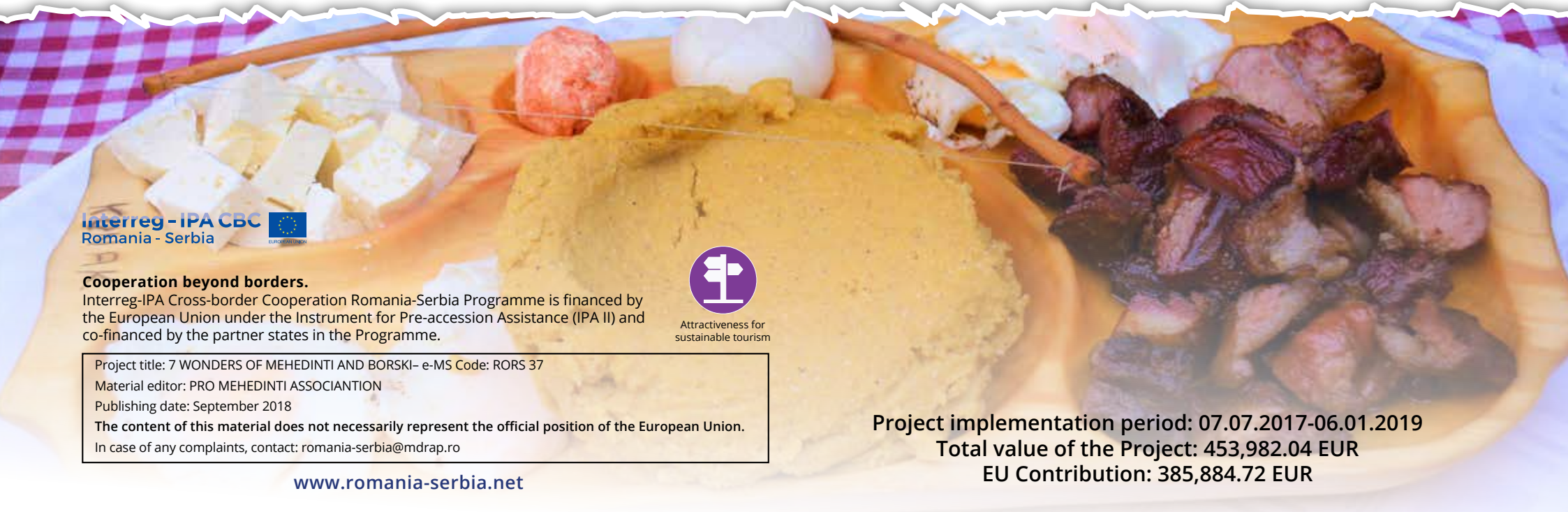
În fiecare an, pe 8 septembrie, se organizează un festival numit "Recolta Strugurilor". Este sărbătorit în cramele Rogljevo și vizitatorii au ocazia să vadă cum sunt transformați strugurii în vin.

 Najpoznatije područje u kojem se proizvodi vino u Borskom okrugu je Negotin - ima oko 1.000 hektara vinograda i više od 12 vinarija. Od autohtonih i starih sorti ovde se neguju bagrina, začinak, prokupac, smederevka i Black Tamjanika. Ono što Negotin čini jedinstvenim jeste sorta Black Tamjanika, čiji se kvalitet i prinosi ovde ističu u poređenju sa drugim vinogradima. Gotovo sve vinarije sa ovog područja posjetiocima posjećuju: posjetiti podrum, degustirati tri vrste vina i grickalice: sir, suvo meso, roštilj. Najpoznatije vinarije na području: Vinarija "Krajina-Rajac" - Rajac, Vinski podrum Poljoprivredne škole - Bukovo, vinarija "Tamnica pimnice" - selo Tamnic, Vinarija "Vimmid" - Vidrovac, Vinski podrum Dajić - Mihajlovac ili Rogljevo Vinarije - Rogljevo.

Svake godine, 8. septembra, održan je festival pod nazivom "Grožde berba". Slavlja se u podrumima Rogljeva, a posjetioci imaju priliku da vide kako se grožde pretvara u vino.

Wineries in Mehedinti and Borski





Interreg-IPA CBC
Romania - Serbia



Attractiveness for
sustainable tourism

Cooperation beyond borders.

Interreg-IPA Cross-border Cooperation Romania-Serbia Programme is financed by the European Union under the Instrument for Pre-accession Assistance (IPA II) and co-financed by the partner states in the Programme.

Project title: 7 WONDERS OF MEHEDINTI AND BORSKI- e-MS Code: RORS 37

Material editor: PRO MEHEDINTI ASSOCIATION

Publishing date: September 2018

The content of this material does not necessarily represent the official position of the European Union.

In case of any complaints, contact: romania-serbia@mdrap.ro

www.romania-serbia.net

Project implementation period: 07.07.2017-06.01.2019

Total value of the Project: 453,982.04 EUR

EU Contribution: 385,884.72 EUR