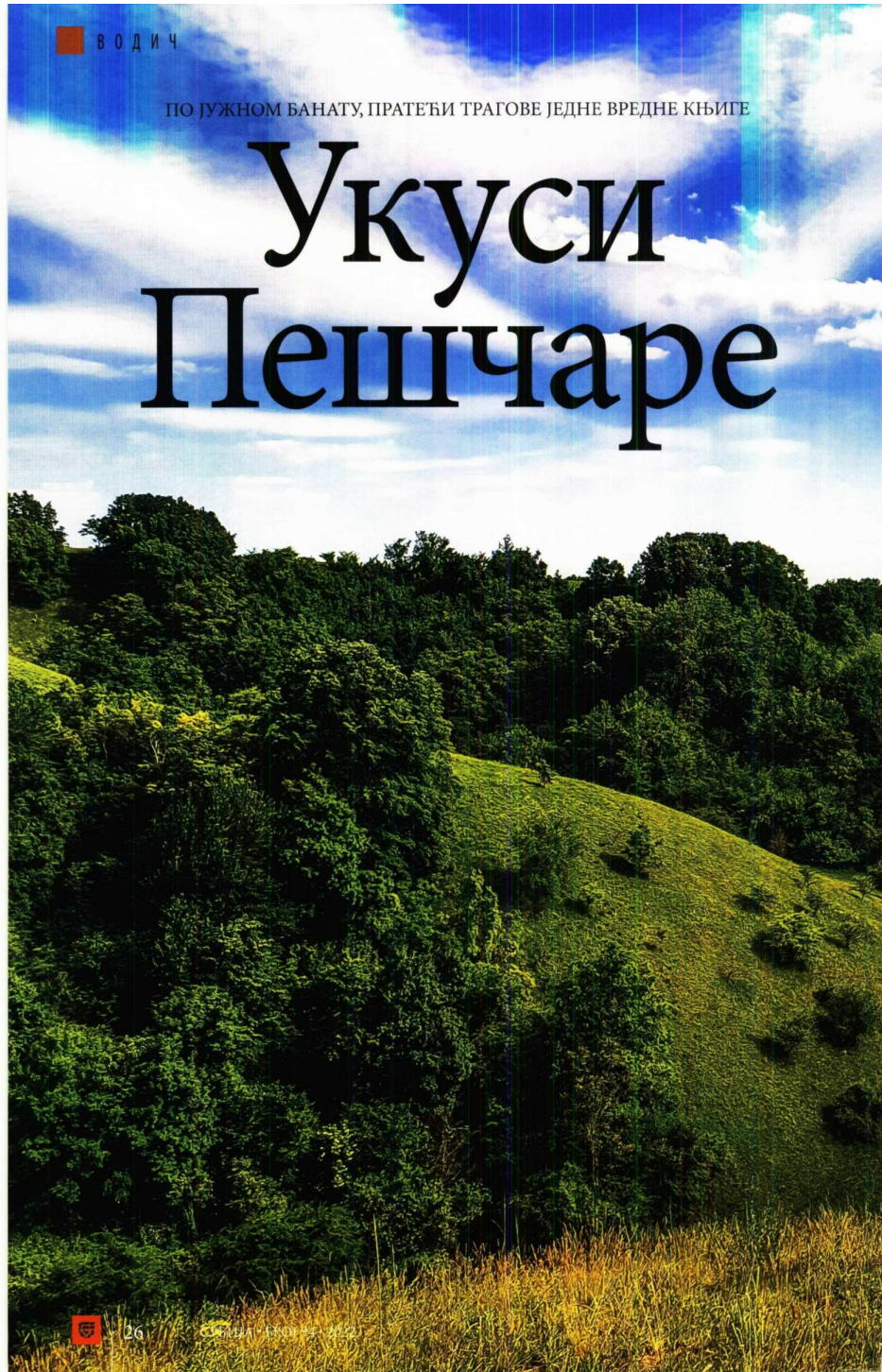
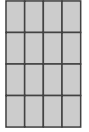
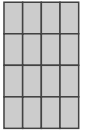


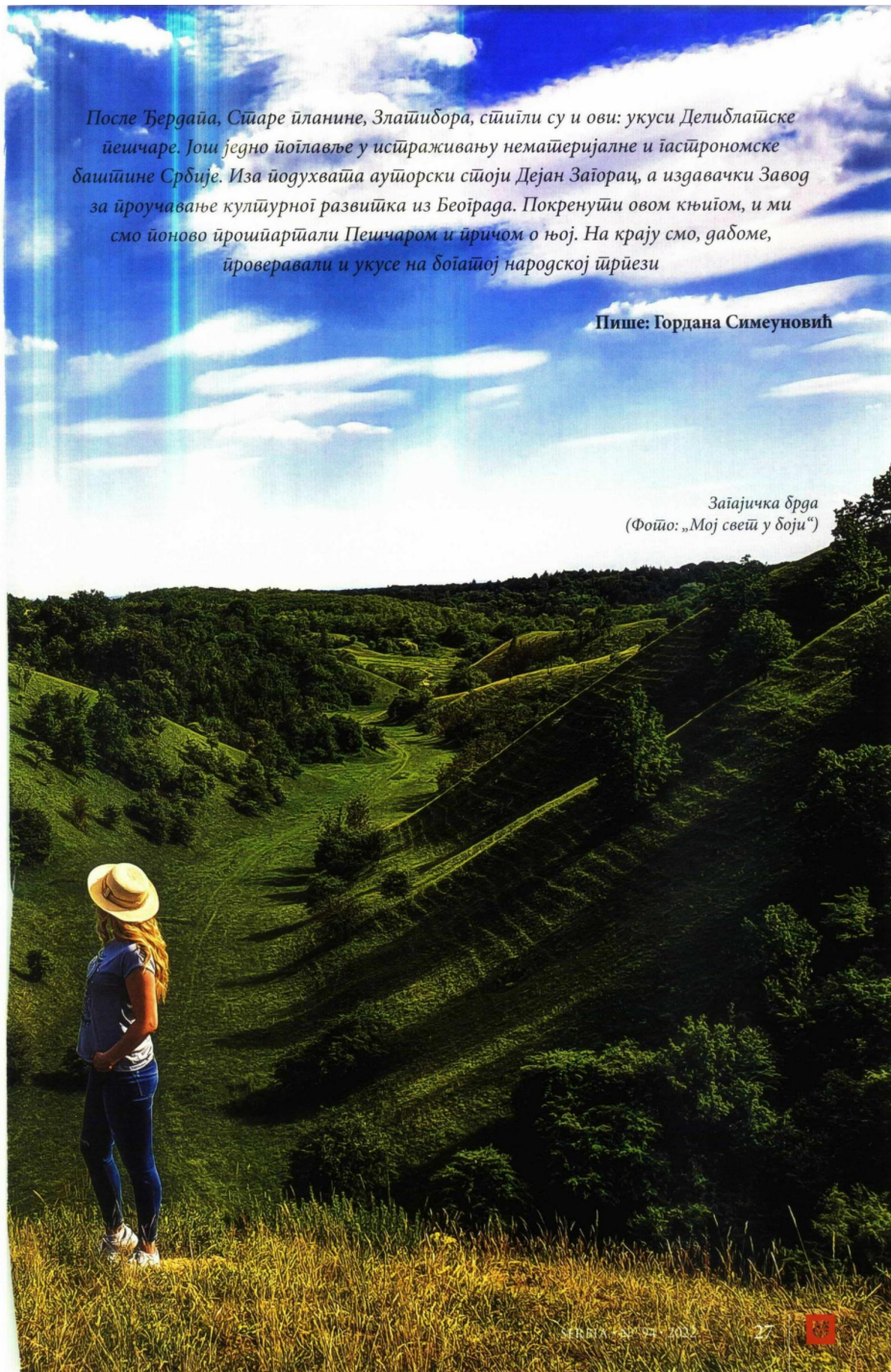
Ukusi Peščare

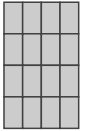
Medij - Rubrika: SRBIJA NACIONALNA REVIJA - Bez naslova
Datum: Pon, 26/12/2022 Zemlja: Srbija
Površina članka: 5108cm2 Autor:
Strana: 26 Deo: 1/8





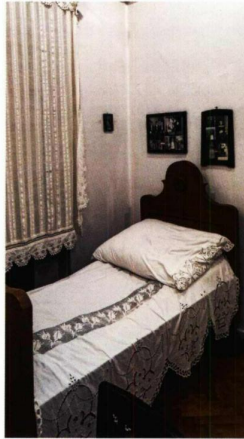
Medij - Rubrika: SRBIJA NACIONALNA REVIJA - Bez naslova
 Datum: Pon, 26/12/2022 Zemlja: Srbija
 Površina članka: 5108cm2 Autor:
 Strana: 27 Deo: 2/8





Medij - Rubrika: SRBIJA NACIONALNA REVIJA - Bez naslova
Datum: Pon, 26/12/2022
Površina članka: 5108cm2
Strana: 28
Zemlja: Srbija
Autor:
Deo: 3/8

ВОДИЧ



▲ *Ејно соба.
Банаћанин
у ношњи.
Хлеб и комлов*

► *Музеј у
Панчеву*

Фойџо:
Драјица Ђуран,
Гордана
Симеуновић,
Архива НР



Занимљива књига, необична промоција, на прелазу у ову јесен. Окупили су нас тим поводом Завод за проучавање културног развитака, Кластер „Делиблатска пешчара“, Народни музеј из Панчева. Промоција је била мало путовање кроз јединствене пределе јужног Баната, уз упознавање са археолошким налазима, историјом, нематеријалним наслеђем, гастрономијом и особеностима Делиблатске пешчаре. А књига? Дејан Загорац: *Укуси Делиблатске пешчаре*. Још једна из познатог серијала, започетог монографијом *Укуси Ђердаја*, која је направљена баш у нашој редакцији, нашом руком.

Редом ћемо.

Музеј у Панчеву. Једна од најстаријих институција ове врсте у Србији.

Едиција

„Културно-историјска баштина националних паркова у Србији“, „Укуси Ђердаја“, „Укуси Старе планине“, „Укуси Златибора“, „Укуси Делиблатске пешчаре“... Ова едиција Завода за проучавање културног развитака представља континуитет вишегодишњих истраживања гастрономске културне баштине Србије, кроз коју се предочава и шире нематеријално културно наслеђе. Сазнајемо и о народним обичајима, светковинама, старим занатима, легендама и историјским догађајима у сваком од ових крајева Србије. Један од лепих резултата била је и изложба „Предела, храна и занати – скривена баштина Србије“ коју су чиниле фотографије настале приликом рада на издањима.

Смештена у прилично оронулој згради некадашњег Магистрата, чува археолошке, историјске и етнолошке збирке, вредне предмете и слике. Миливој Бирцлин, директор Народног музеја у Панчеву, повео нас је у обилазак. Видели смо артефакте из старчевачке културе. Видели смо експонате који су нам показали како се овде живело у много каснијим епохама. Разгледали огњиште, прву веш машину, ношњу, затим личне ствари Васе Живковића, песника и свештеника, учитеља Михајла Пупина. (...)

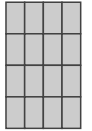
У Народном музеју у Панчеву налази се оригинална слика *Сеоба Србаља* Паје Јовановића. Бирцлин нам лепо приповеда о занимљивој судбини ове вредне слике.

Изложба *Песак, човек, вештар* била је леп увод за путовање у Делиблатску пешчару. Пролазили смо кроз изложбу као да листамо странице најлепше књиге о овом специјалном резервату природе. Водила нас је Споменка Перовић, причом ученом а лако. У Делиблатској пешчари, сазнали смо, снимљено је више филмова, између осталих *Ко јџо џамо џева* и *Бој на Косову*. Читамо и занимљиву причу Немање Ротара о настанку ликовне колоније у Пешчари.

Пешчара и њен човек. Делиблатску пешчару, пространу област у јужном Банату, називају и „малом Сахаром“. Кажу да је највећа пустиња у Европи. Настала је од наслага еолског силикатно-кар-

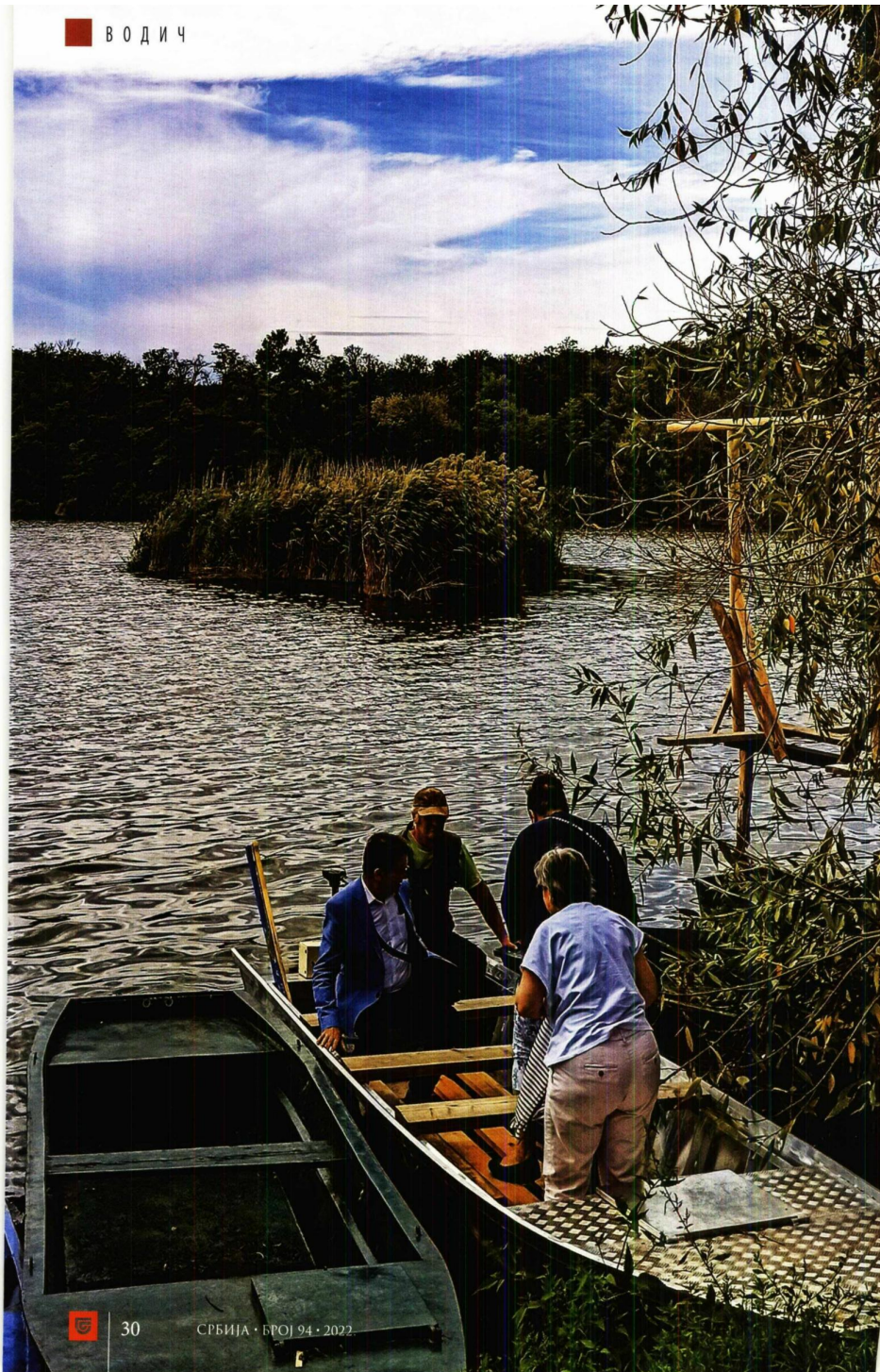
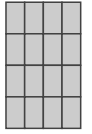


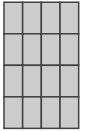
Medij - Rubrika: SRBIJA NACIONALNA REVIJA - Bez naslova
Datum: Pon, 26/12/2022 Zemlja: Srbija
Površina članka: 5108cm2 Autor:
Strana: 29 Deo: 4/8



Medij - Rubrika:
Datum:
Površina članka:
Strana:

SRBIJA NACIONALNA REVIJA - Bez naslova
Pon, 26/12/2022
5108cm2
30
Zemlja: Srbija
Autor:
Deo: 5/8





Medij - Rubrika: SRBIJA NACIONALNA REVIJA - Bez naslova
Datum: Pon, 26/12/2022 Zemlja: Srbija
Površina članka: 5108cm2 Autor:
Strana: 31 Deo: 6/8

бонатног песка. На њен изглед и рељеф утицала су клима, са снажним кошавом, и недостатак површинских водотокова. У Пешчари су и Загајичка брда, „драгуљ јужног Баната“.

Предео Пешчаре кроз који данас пролазимо ипак изгледа другачије. То је јединствен еко-систем, са ретким примерцима флоре и фауне. Чува пешчарско-степску и мочварну вегетацију, некада преовлађујућу у Панонској низији. Овде расте банатски божур, шерпет, Панчићев пелен, бадемић, пешчарско смиље, клека... Пешчара је уточиште за пустињске мраве, степског скочимиша, банатског сокола, сокола крсташа...

На путу од Панчева до Делиблата пролазили смо кроз питоме пределе јужног Баната. Овде је изграђен велики ветропарк и снага кошаве стављена у службу прављења енергије. Места кроз која пролазимо, Мраморак, Долово, типично су банатска, са ушореним кућама чије су фасаде богато украшене. Дрворади липа и дудова посебан су украс.

Језеро Краљевац. У селу Делиблато налази се Специјални резерват природе „Краљевац“ и истоимено језеро, познато по плутајућим острвима која помера јак ветар. Тако се изглед овог простора стално мења. На обали нас чекају рибари, и чамцима се возимо по сребру у септембарско подне. Језеро је тако чисто да у њему има и видри. Овде се лови смуђ, шаран, толстолобик, амур и друге врсте риба.

Гнезде се ретке врсте птица мочварица: белобрка и црна чигра, гак, угрожена врста патки њорки, мрка и жута чапља, колоније пчеларица. Околне пашњаке настанују угрожене врсте степских глодара – текуница и слепо куче. Расту ретке барске папрати и мочварна ива.

Кроћење песка. Занимљиву причу о пошумљавању Делиблатске пешчаре чули смо од мр Горана Вучетића, из јавног предузећа „Војводина шуме“:

„Кад се повукло Панонско море, ветар је нанео песок и створио пешчару. Природа је створила вегетацију, шуму. Трајало је то хиљадама година. Али нешто што се у природи стварало милионима година човек може у једној секунди да уништи. Водили су се овде ратови између Аустроугарске и Турске. Када су

Велики песак

Васко Попа рођен је пре тачно сто година у Гребенцу, између Беле Цркве и Вршца, на рубу Пешчаре. Он ју је звао Песком. Великим, зеленим, сноликим. Као мало ко, знао је њене најдубље кодове, њене бајалице и вукове, њено „живо месо“. Знао је из којих даљина долазе и у које се враћају њени људи. (Б. М.)

се повлачили, Турци су палили све иза себе, и насеља и шуме. Уништавање шума настављено је и касније, приликом насељавања. Овде дува веома јака кошва која је огољени песак подигла и почела да разноси по околином плодном пољопривредном земљишту, по насељима и саобраћајницама, тако да је и опстанак људи био озбиљно угрожен.

Угарски парламент одредио је Франца Бахофена, директора темишварских шума Војне крајине, да почне пошумљавање пешчаре. Био је то једини начин да се заустави еолска ерозија. Почетком организованог пошумљавања сматра се 1818. Кључну улогу у томе имао је багрем, врста отпорна и на издувавање и на навејавање песка. Има велику избојну моћ из пањева и жила, има способност везивања елементарног азота из ваздуха. За извршавање планова запошљавано је дневно до 800 радника и 200 запрега. Плаћано је дукатима. И Срби и Румуни желе својим кћерима што веће ниске дуката око врата, а зарађивани су код Шумске управе.

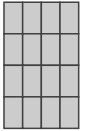
Борба против пешчане стихије трајала је читавих сто година. Пошумљено 12.180 хектара, углавном багремом и тополлом. Сматра се да је тада, у аустроугарској ери, песак уклоњен и стабилизован. У југословенској ери пошумљавање је настављено, такође багремом, али и белим и црним бором.“

Чардак. Школско-рекреативни центар „Чардак“ изграђен је 1975. за потребе омладинских радних акција. За 111 дана. „Чардак“ има осам самосталних павиљона, продавницу, бифе, грпезарију, кухињу, амбуланту, спортске терене, обележене пешачке стазе. У време распада Југославије у центру „Чардак“ уточиште су нашли Срби прогнани из Српске Крајине.

◀ Језеро Краљевац

▼ Са изложбе ношњи: српски змијањски вез





Medij - Rubrika:
Datum:
Površina članka:
Strana:

SRBIJA NACIONALNA REVIJA - Bez naslova
Pon, 26/12/2022
5108cm2
32
Zemlja: Srbija
Autor:
Deo: 7/8

ВОДИЧ



▲ Чешка кухиња и ђаконије из хойшела „Град“

Ваздух, пун мириса боровине, добар је за опоравак. Измерено је да је по квалитету, у важним параметрима, исти као онај на Златибору. Уз багрем, дакле, овде су најзаступљеније борове шуме. Наставља Горан Вучетић: „Показало се као грешка пошумљавање песка боровима на великим површинама. Борови треба да се саде на мањим површинама, окруженим лишћарским шумама, као тигрова кожа, јер су овде чести пожари који се лако шире због јаких ветрова.“ Један од највећих је онај пожар из 1996. Било је захваћено око 6.000 хектара, од тога око 4.000 хектара под шумом.

Храна. Једна од бројних драгоцених ствари које овај крај може да понуди јесте храна, преплет више националних кухиња. И сад, пред нама, на богато украшеним столовима, постављени су најлепши специјалитети јужног Баната. Спремиле су их вредне жене из Ковина, Гаја, Малог Баваништа. Имали смо прилику да пробамо традиционална јела српске, румунске, влашке, чешке, словачке и мађарске кухиње.

Чехиње Божана и Јохана из Гаја намејане стоје поред својих специјалитета: „Спремиле смо штрудлу с маком, флекике с купусом, кнедле са шљивама“, кажу, показујући своје ђаконије. Ту је и добра сланиница и резанци с маком, као у оној песмици. Удружење жена „Новоселанке“ враћа нас у детињство, кад смо игру прекидали само да поједемо кришку хлеба намазану машћу и посуту

алевома паприком. Оне излажу и чувени банатски хлеб који се прави са посебном врстом квасца, комловом. „Припремиле смо и салчиће, погачице са чварцима, качамак“, показују и препоручују. Ту су, једна уз другу, и женске ношње. Румунска, па српска из завичаја Петра Кочића, са богатим змијањским везом (од 2014. на Унесковој листи нематеријалног културног наслеђа). Својом богатом кухињом представио се и хотел „Град“ из Ковина.

Бојан Куљанин, свештеник Српске православне цркве, на овој јединственој изложби представља свој мед. Он у књизи *Укуси Делиблатске њешчаре* пише: „И моја стада пасу по Делиблатској пешчари. Неколико милиона мојих вредних радника сваког дана обилази шуме и ливаде Делиблатске пешчаре и прикупља полен и нектар. Ја сам свештеник који се бави пчеларством и као такав припадам оној великој групи љубитеља природе – пчелара, које је Пешчара привукла својим изобиљем биљног света.“

Пили смо црно вино из Долова, каже песник, „лечи од свих болова“. До касног поподнева уживали смо у овом гостопримству, доброј атмосфери и храни коју сам нам припремили „Делиблатска чарда“ и банатске домаћице. Упознали смо Делиблатску пешчару, необичну по много чему, па и по гастрономији, коју нам је Дејан Загорац представио у својој књизи *Укуси Делиблатске њешчаре*, двојезичној (на српском и енглеском), богато илустрованој. ♦

► Словачка кухиња



32

SRBIJA • БРОЈ 94 • 2022.

Medij - Rubrika: SRBIJA NACIONALNA REVIJA - Bez naslova
Datum: Pon, 26/12/2022 Zemlja: Srbija
Površina članka: 5108cm2 Autor:
Strana: 33 Deo: 8/8

