

Бојана Калењук¹

Биљана Грубор²

Бојан Ђерчан¹

Велибор Ивановић¹

¹Департаман за географију, туризам и хотелијерство,
Природно-математички факултет,
Универзитет у Новом Саду

² Угоститељско-туристичка школа, Београд

DOI: 10.5937/turpos0-37436

UDK: 338.48-6:641/642(497.113)

САМОСТАЛНА ПРОИЗВОДЊА ХРАНЕ КАО ОДРАЗ ГАСТРОНОМСКЕ АУТЕНТИЧНОСТИ РЕГИОНА ОД ЗНАЧАЈА ЗА РАЗВОЈ ТУРИЗМА ВОЈВОДИНЕ

INDEPENDENT FOOD PRODUCTION AS IMMEDIATE GASTRONOMICAL AUTHENTICITY OF THE REGION OF IMPORTANCE FOR THE DEVELOPMENT OF TOURISM IN VOVODINA

Анстракт: Најбољи одраз очуваности културе и традиције народа који насељава одређене крајеве може се видети из њихове гастрономије и начина производње и припреме хране. Војводину карактерише разноврсност кухиња народа који су вековима живели и и даље живе на овим просторима. Овај рад ће покушати да прикаже разлике у начинима производње пољопривредних и прехранбених производа у домаћинствима региона Војводине, као основе за очување аутентичности и традиционалности гастрономије. Задатак рада је да испита колико је заступљена по окрузима Војводине производња пољопривредних и прехранбених производа и који округ има највише потенцијала за привлачење туриста оријентисаних на храну. Истраживање је спроведено применом анкетног упитника међу становницима који насељавају Војводину. Истраживање је спроведено од октобра 2020. године до

Abstract: Gastronomy and food production and preparation in certain areas reflect the cultural and traditional characteristics of people who live there. Vojvodina is characterized by a variety of cuisines of the people who lived and still live in this area. This study will attempt to depict the differences in the production of agricultural and food products in Vojvodina's households, as well as the basics for the preservation of authenticity and traditional values of gastronomy. The aim of this work is to examine the representation of agricultural and food production in counties of Vojvodina and which county has the most potential to attract food-oriented tourists. The research is conducted through a survey questionnaire among the residents of Vojvodina. The research is conducted from October 2020 to May 2021. 619 respondents took part in the research. The data collected were processed by applying descriptive statistics, which are then presented tabularly and graphically.

маја 2021. У истраживању је учествовало 619 испитаника. Добијени подаци су обрађени применом дескриптивне статистике и табеларно и графички приказани у раду. На основу спроведеног истраживања може се закључити да највише потенцијала за развој туризма на основу очуваности гастрономског наслеђа има Јужнобачки регион, док по заступљености самосталног добијања пољопривредних и прехранбених производа Средњобанатски, Западнобачки и Сремски регион.

Кључне речи: исхрана, гастрономија, становништво, гастрономски идентитет, региони.

Увод

Како би туристичке дестинације биле конкуретније све више пажње је усмерено на локалну културу и аутентичну гастрономију као извор јединствених производа и активности за привлачење туриста (Grubor et al., 2021). Традиционална и аутентична храна као део гастрономског наслеђа један је од најзначајнијих фактора за развој туризма (Romagnoli, 2019; Lin et al., 2021). Она обухвата употребу гастрономских производа који се узгајају на истом поднебљу где се и услужују (Rinaldi, 2017). Сходно томе национална кухиња која је специфична за неко место, карактерише локалну културу која привлачи пажњу бројних туриста (Alonso, 2013; Ellis et al., 2018).

Захваљујући плодној равници у комбинацији са историјским дешавањима Војводина представља област са најочуванијом гастрономском традицијом (Вањас et al., 2016) од изузетне важности за привлачење туриста. Али поставља се питање колика је заиста очуваност и заступљеност аутентичних елемената унутар њених округа, односно домаћинства

This research concludes that traditional values in Vojvodina are preserved through production of agricultural and food products inside this area. The south part of Bačka has the most potential for the development of tourism, while the production of agricultural and food products is widely represented in central Banat, west parts of Bačka and Srem.

Key words: diet, gastronomy, population, gastronomic identity, regions.

која индиректно утичу на формирање гастрономске понуде у угоститељству.

Војводина је мултикултурални регион у коме је измешан велики број кухиња етничких група које је насељавају и које утичу на формирање гастрономског идентитета (Kalenjuk et al., 2017; Kalenjuk et al., 2018c). Специфична етничка структура Војводине са својим гастрономским карактеристикама потпомогла је да она постане повољна дестинација за развој туризма усмереног на храну (Калењук, 2017а).

Војвођанска кухиња захваљујући средњеевропском утицају се поприлично разликује од кухиња осталих делова Србије (Grubor et al., 2022), она представља мешавину различитих утицаја народа који вековима живе на овом простору (Vlešić et al., 2021). На исхрану и припремање јела у Војводини, много је утицао долазак Немаца, који су утицали да српско становништво поприми доста њихових јела и начина припремања хране (јела, обичаје, припремање зимнице, вина, гајење воћа и винове лозе). Поред Немаца у Војводини је присутно богатство кулинарских знања и међусобног

утицаја мађарске, румунске и словачке кухиње (Banjac et al., 2016; Калењук и сар, 2017б; Kalenjuk et al., 2018а; Kalenjuk et al., 2018b), а многобројна јела су изведена из других кухиња из окружења. Велики број запослених у угоститељству има проблем са тумачењем порекла појединих јела, углавном због малих разлика у начину припремања јела (Калењук, 2017а). У угоститељској понуди Војводине поред српских, мађарских и турских јела могу се наћи и специјалитети Словака, Румуна, Русина, Украјинаца, Хрвата, Македонаца и других етничких група (Калењук, 2017а).

Задатак рада је да одговоре на следећа истраживачка питања :

- Колика је учесталост самосталног добијања прехранбених производа у домаћинствима становништва унутра региона Војводине? И да ли постоје разлике у производњи?
- Који округ има највише потенцијала да се допадне туристима на основу разноврсности гастрономских карактеристика?

Циљ рада је да се испита тренутно стање добијања традиционалних гастрономских производа у домаћинствима становништва Војводине, односно постојаност разлика између области, као и потенцијали за развој туризма.

Преглед литературе

По врстама и карактеристикама тла, Војводина је једна од најплоднијих области Србије, која захвата 60% обрадивог земљишта, а највише се користи за гајење житарица и другог индустријског и повртарског биља. Виноградство је развијено у појединим областима Срема и Баната, које спада међу најстарије у Европи, а на слатинастом земљишту се простиру пашњаци који су погодвали развоју сточарства. На Дунаву, Сави, Тиси и њиховим притокама је развијено

рибарство (Падејски, 2011), док су шуме омогућиле присуство јела од дивљачи. Управо сви ови услови погодвали су производњи разноврсних животних намирница, узгајају се разноврсне ратарске и повртарске биљке средњоевропског поднебља и условима умерено континенталне климе, гаје се све врсте домаћих животиња, ситна и крупна стока (Теџановић и сар., 2009; Теџановић et al., 2010; Теџановић et al., 2015).

По доласку Немаца у Банат у исхрану су уведени зачини (Калењук, 2017б). Од јела од житарица у Војводини, заступљена су сва јела на бази теста, нарочито квасног теста за припрему сланих и слатких јела. Војвођанску кухињу одликује велики број разноврсних јела од поврћа у виду разних чорби, варива, каша и пиреа, пасираног, печеног, динстаног појединачног или мешаног поврћа, у облику салате припремљене од свежег или конзервираног поврћа и слично (Grubor et al., 2022).

У Срему на формирање културе исхране становништва утицало је више историјских дешавања, међу којима су доношење кромпира и кукуруза (Kalenjuk et al., 2018c). На Фрушкој гори успева воће и винова лоза, а у равничарском поднебљу Срема све врсте житарица и поврћа. На трпези се може наћи риба из река и дивљач из шума. Приметне су разлике у исхрани становника фрушкогорских насеља у односу на исхрану равничарског становништва, које се огледају у већој употреби грожђа, воћа и воћних прерађевина, док се у равном Срему више употребљава у исхрани сланина, свињско месо и месне прерађевине. У западном делу Срема становништво највише конзумира јела од теста, што је остало од утицаја Немаца и Словака (Калењук, 2017а).

У Банату је мелиорацијама некада мочварног подручја омогућено да данас он има једно од плоднијих земљишта региона. Погодан је за воћарство и узгој жита-

рица, које су заслужне за развој млинарске и пиварске индустрије. У источном делу развијено је виноградарство, а на пешчари, бројни пашњаци су омогућили узгој стоке и пчеларства. Од утицаја других кухиња приметан је јак утицај немачке и мађарске кухиње, који се може видети путем комбинације слано-слатког (кувано месо и слadak сос), затим свим врстама киселог теста, као и називима многих јела сачуваних до данас. Некада се, за време сиромаштва, суша, глади и ратова, кувала мамаљуга, попара од сувог хлеба, кромпир на разне начине и пасуљ (Калењук, 2017б).

Бачка је једна од најплоднијих области, у којој се првенствено становништво бави пољопривредом. До краја 19. века овај регион је био сточарски центар, познат по узгоју коња, оваца и свиња. Плодна равница је заслужна за бројне повртарске и воћарске врсте. Око Дунава, јужни део Бачке је богат шумама, где се налази дивљач, а северни део је познат по виноградарству. Од утицаја других кухиња у Бачкој се јавља мешавина више кухиња, осети се утицај аустро-угарске, мађарске, хрватске, словачке, русинске, украјинске, као и утицај кухиња других етничких група које је насељавају (Калењук, 2017).

Методологија рада

Истраживање је спроведено применом анкетног упитника међу становницима који насељавају области Војводине: Западнoбачку, Јужнобанатску, Јужно-

бачку, Севернобанатску, Севернобачку, Средњобанатску и Сремску област. Сви испитаници су упознати са врстом истраживања и анонимности упитника. Истраживање је спроведено од октобра 2020. године до маја 2021. Дистрибуирано је 650 анкета, од којих је 619 комплетно попуњено и статистички обрађено.

У циљу добијања одговора на постављена истраживачка питања прикупљени подаци су обрађени применом одговарајућег софтвера за друштвене науке СПСС v23.00. Обрађени су применом дескриптивне статистике: фреквенција, стандардна девијација (СД), аритметичка средина (М), и хи квадрат (χ^2). Сви добијени подаци коришћени за потребе овог рада су табеларно и графички приказани у наставку у овом раду.

Резултати рада и дискусија

Анализа социодемографске структуре испитаника

У истраживању су у већем броју биле испитанице женског пола 63,8% (табела 1). Најзаступљенији су испитаници старији од 40 година са учешћем од 39,6%. Што се тиче образовне структуре, већина испитаника (63,5%) завршило је високо образовање или факултет, у радном односу је 76,4% и у браку 48,1%. Највећи проценат испитаника има просечна месечна примања од 350 до 500 Евра са уделом од 40,8%.

Табела 1. Социодемографска структура испитаника

	н	Релативни удео (у%)
Пол		
Мушко	224	36,2
Женско	395	63,8
Укупно	619	100

Старост		
До 30	159	25,7
Од 31 до 40	215	34,7
Преко 40	245	39,6
Укупно	619	100
Образовање		
Основна школа	18	2,9
Средња школа	208	33,6
Висока школа, факултет	393	63,5
Укупно	619	100
Статус		
У радном односу	473	76,4
Незапослен	125	20,2
Пензионер	21	3,4
Укупно	619	100
Брачно стање		
Самац	139	22,5
Ожењен/удата	298	48,1
Партнерска веза	122	19,7
Не желим да се изјасним	60	9,7
Укупно	619	100
Просечна примања у домаћинству		
Еура 350	91	29,3
Еура 350 до 500	127	40,8
Преко 500	93	29,9
Укупно	311	100
Регион становања		
Јужна Бачка	222	35,9
Северна Бачка	101	16,3
Западна Бачка	66	10,7
Јужни Банат	78	12,6
Средњи Банат	41	6,6
Северни Банат	28	4,5
Срем	83	13,4
Укупно	619	100

Извор: истраживање аутора

Највећи проценат истраживања је обухватио испитанике који станују на територији Јужнобачке области са 35,9%, следе са 16,3% из Севернобачке области, 13,4% из Сремске области, 12,6% из Јужнобанатске области, 10,7% из Западнобачке области, 6,6% из Средњобанатске области и 4,5% из Севернобанатске области.

Анализа разлике добијања пољопривредних производа за потребе исхране између округа

Истражујући самосталну производњу пољопривредних производа у Војводини дошло се до значајних података који су приказани у табели 2. На основу резултата

приказаних у табели 2 уочава се да се поврће највише узгаја у Средњобанатском региону (48,8%), воће у Западнобачком региону (56,1%), стока ради добијања меса (свиње, овце, говеда) у Западнобачком региону (28,8%), перад ради добијања меса (кокошке, гуске, патке, ћурке) у Западнобачком региону (33,3%), животиње

за добијање млека у Средњобанатском региону (17,1%), животиње за добијање јаја у Западнобачком региону (37,9%), житарице у Средњобанатском региону (41,5%), зачинско биље (першун, мирођија, целер, паприка) у Западнобачком региону (37,9%) и лековито биље (нана, кантарион) у Западнобачком региону (27,3%).

Табела 2. Узгајање пољопривредних производа према области становања

		Јужнобачка област %	Севернобачка област %	Средњобанатска област %	Јужнобанатска област %	Западнобачка област %	Севернобанатска област %	Сремска област %	χ^2
Поврће	Да	31,5	28,7	48,8	41,0	47,0	10,7	48,2	28.256**
	Не	51,8	53,5	34,1	41,0	37,9	75,0	42,2	
	Повремено	16,7	17,8	17,1	17,9	15,2	14,3	9,6	
Воће	Да	39,2	25,7	51,2	51,3	56,1	32,1	51,8	32.468**
	Не	47,3	56,4	34,1	30,8	25,8	53,6	38,6	
	Повремено	13,5	17,8	14,6	17,9	18,2	14,3	9,6	
Стока ради добијања меса	Да	12,6	11,9	24,4	15,4	28,8	0,0	18,1	35.074**
	Не	84,2	79,2	73,2	79,5	66,7	85,7	68,7	
	Повремено	3,2	8,9	2,4	5,1	4,5	14,3	13,3	
Перад ради добијања меса	Да	14,9	18,8	31,7	20,5	33,3	0,0	27,7	32.698**
	Не	80,2	73,3	56,1	70,5	57,6	85,7	61,4	
	Повремено	5,0	7,9	12,2	9,0	9,1	14,3	10,8	
Животиње за добијање млека	Да	3,2	8,9	17,1	5,1	15,2	0,0	4,8	32.927**
	Не	93,7	87,1	80,5	93,6	84,8	89,3	94,0	
	Повремено	3,2	4,0	2,4	1,3	0,0	10,7	1,2	
Животиње за добијање јаја	Да	17,1	21,8	36,6	26,9	37,9	7,1	26,5	24.562*
	Не	78,4	74,3	61,0	67,9	59,1	82,1	67,5	
	Повремено	4,5	4,0	2,4	5,1	3,0	10,7	6,0	
Житарице	Да	8,6	9,9	41,5	17,9	34,8	3,6	13,3	61.493**
	Не	87,8	83,2	58,5	74,4	62,1	85,7	83,1	
	Повремено	3,6	6,9	0,0	7,7	3,0	10,7	3,6	
Зачинско биље	Да	29,3	20,8	36,6	24,4	37,9	21,4	24,1	13.547
	Не	51,8	55,4	43,9	47,4	39,4	60,7	56,6	
	Повремено	18,9	23,8	19,5	28,2	22,7	17,9	19,3	
Лековито биље	Да	17,1	12,9	19,5	17,9	27,3	14,3	15,7	10.039
	Не	67,6	69,3	63,4	59,0	54,5	71,4	68,7	
	Повремено	15,3	17,8	17,1	23,1	18,2	14,3	15,7	

Напомена: χ^2 – хи квадрат; * значајно на ниво 0,05; ** значајно на ниво 0,01

Извор: истраживање аутора

Код узгајања поврћа постоје статистички значајне разлике између округа ($\chi^2=28.256$; $p<0,01$). Резултати показују да испитаници из Средњобанатске (48,8%), Западнобачке (47%) и Сремске (48,2%) области значајно више производе поврће у односу на испитанике из Севернобанатске (10,7%) области.

Постоје такође статистички значајне разлике између области код узгајања воћа ($\chi^2=32.468$; $p<0,01$). Резултати показују да испитаници из Јужнобанатске (51,3%), Западнобачке (56,1%) и Сремске (51,8%) области значајно више производе воће у односу на испитанике из Севернобачке (25,7%) области.

Резултати показују да се од испитаника из Севернобанатске области нико није изјаснио да узгаја стоку ради добијања меса, перад ради добијања меса и животиње за добијање млека. Такође код повременог узгајања се нико од испитаника из Западнобачке области није изјаснио да повремено узгаја животиње ради добијања млека, и нико од испитаника из Средњобанатске области да повремено узгаја житарице.

Статистички значајна разлика је уочена између области и код узгоја животиња за добијање јаја ($\chi^2=24.562$; $p<0,05$). Резултати показују да испитаници из Западнобачке области (37,9%) значајно више узгајају животиње за до-

бијање јаја у односу на испитанике из Јужнобачке области (17,1%).

Анализа разлике добијања прехрамбених производа за потребе исхране између области

У табели 3 је приказана разлика између области становања испитаника у производњи: производа од поврћа, воћа, димљених производа од меса, сирева, ферментисаних млечних напитака, хлеба, алкохолних пића и посластица. На основу резултата констатовано је да се производи од поврћа (зимница) највише производе у Средњобанатском региону (65,9%), производи од воћа (цем, пекмез, мармелада, слатко, сокови) у Средњобанатском региону (75,6%), димљени производи од меса у Сремском региону (54,2%), сиреви у Средњобанатском региону (24,4%), ферментисани млечни напаци (јогурт, кисело млеко) у Средњобанатском региону (22%), хлеб у Западнобачком региону (30,3%), алкохолна пића у Сремском региону (42,2%) и посластице у Западнобачком региону (66,7%). Сва домаћинства која узгајају животиње за добијање млека се углавном баве и производњом сирева и ферментисаних напитака, као и узгајањем воћа и поврћа производњом производа од воћа и поврћа.

Табела 3. Самостална производња хране према области становања

		Јужнобачка област %	Севернобачка област %	Средњобанатска област %	Јужнобанатска област %	Западнобачка област %	Севернобанатска област %	Сремска област %	χ^2
Производи од поврћа	Да	40,5	36,6	65,9	43,6	60,6	28,6	53,0	56.362**
	Не	46,4	52,5	14,6	24,4	22,7	53,6	38,6	
	Повремено	13,1	10,9	19,5	32,1	16,7	17,9	8,4	
Производи од воћа	Да	47,7	38,6	75,6	46,2	63,6	46,4	57,8	59.900**
	Не	38,7	49,5	9,8	20,5	19,7	28,6	36,1	
	Повремено	13,5	11,9	14,6	33,3	16,7	25,0	6,0	



Димљени производи од меса	Да	28,4	31,7	48,8	24,4	45,5	17,9	54,2	40.338**
	Не	62,6	55,4	46,3	56,4	48,5	71,4	38,6	
	Повремено	9,0	12,9	4,9	19,2	6,1	10,7	7,2	
Сиреви	Да	5,4	11,9	24,4	10,3	13,6	14,3	7,2	28.644**
	Не	87,8	77,2	73,2	85,9	71,2	82,1	85,5	
	Повремено	6,8	10,9	2,4	3,8	15,2	3,6	7,2	
Ферментисани млечни напаци	Да	7,2	10,9	22,0	9,0	4,5	10,7	4,8	14.452
	Не	85,6	81,2	73,2	84,6	86,4	82,1	89,2	
	Повремено	7,2	7,9	4,9	6,4	9,1	7,1	6,0	
Хлеб	Да	22,5	22,8	19,5	25,6	30,3	17,9	20,5	10.179
	Не	54,5	46,5	56,1	43,6	45,5	57,1	60,2	
	Повремено	23,0	30,7	24,4	30,8	24,2	25,0	19,3	
Алкохолна пића	Да	18,9	21,8	36,6	26,9	27,3	7,1	42,2	34.453**
	Не	68,0	56,4	51,2	52,6	51,5	75,0	45,8	
	Повремено	13,1	21,8	12,2	20,5	21,2	17,9	12,0	
Посластице	Да	50,9	42,6	58,5	47,4	66,7	42,9	51,8	25.340*
	Не	30,6	35,6	17,1	21,8	19,7	35,7	37,3	
	Повремено	18,5	21,8	24,4	30,8	13,6	21,4	10,8	

Напомена: χ^2 – хи квадрат; * значајно на ниво 0,05; ** значајно на ниво 0,01

Извор: истраживање аутора

Постоје статистички значајне разлике код производње производа од поврћа између одговора испитаника различитих области ($\chi^2=56.362$; $p<0,01$). Резултати показују да процентуално значајно већи број испитаника из Средњобанатске (65,9%) области производе ове производе у односу на испитанике из Севернобачке (36,6%) и Севернобанатске (28,6%) области, као и испитаници из Западнобачке (60,6%) области у односу на Севернобачку (36,6%) област.

Статистички значајне разлике постоје и између одговора испитаника различитих области да производе производе од воћа ($\chi^2=59.900$; $p<0,01$). Резултати показују да испитаници из Средњобанатске области (75,6%) значајно више производе производе од воћа у односу на испи-

танике из Јужнобачке (47,7%), Севернобачке (38,6%) и Јужнобанатске области (46,2%), као и испитаници из Западнобачког (63,6%) округа у односу на испитанике из Севернобачке (38,6%) области.

Код производње димљених производа од меса постоје статистички значајне разлике између одговора испитаника различитих области ($\chi^2=40.338$; $p<0,01$). Резултати показују да процентуално значајно већи број испитаника из Сремске (54,2%) области производе димљене производе од меса у односу на испитанике из Јужнобачке (28,4%), Севернобачке (31,7%), Јужнобанатске (24,4%) и Севернобанатске (17,9%) области.

Констатоване су статистички значајне разлике код производње сирева између испитаника различитих области

($\chi^2=28.644$; $p<0,01$). Резултати показују да процентуално значајно већи број испитаника из Средњобанатске (24,4%) области производи сир у односу на испитанике из Јужнобачке (5,4%) области.

Уочене су статистички значајне разлике и код производње алкохолних пића између области ($\chi^2=34.453$; $p<0,01$). Резултати показују да процентуално значајно већи број испитаника из Сремске (42,2%) области производи алкохолна пића у односу на испитанике из Јужнобачке (18,9%) и Севернобанатске (7,1%) области.

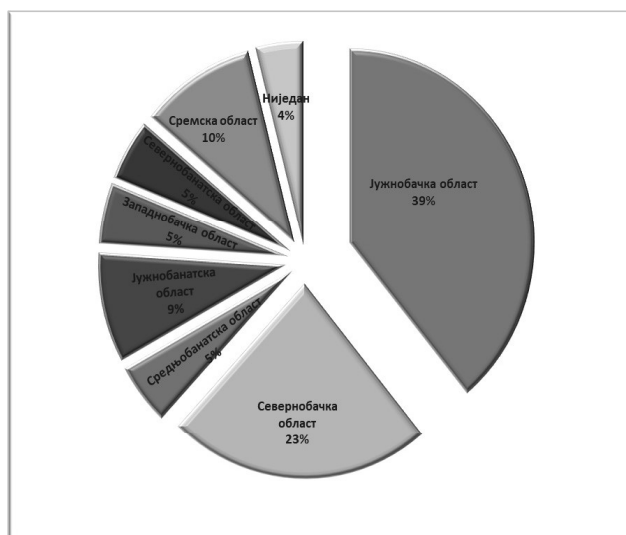
Статистички значајне разлике постоје и у производњи послатица између испитаника различитих области ($\chi^2=25.340$; $p<0,05$). Резултати показују да процентуално значајно већи број испитаника из Западнбачке (66,7%) области производе

посластице у односу на испитанике из Севернобачке (42,6%) области.

Анализа потенцијала за развој туризма оријентисаног на гастрономско наслеђе

Сагледавајући гастрономске карактеристике очуване унутар региона желело се доћи до података о укупним гастрономским потенцијалима сваког од округа. У графикону 1 дат је приказ резултата истраживања који регион (или област) у Војводини има највише потенцијала да се допадне туристима захваљујући очуваности гастрономског наслеђа видљивог из карактеристика очуваних у домаћинствима. На основу одговора испитаника утврђено је да највише потенцијала са својим карактеристикама има Јужнобачка област (39,6%).

Графикон 1. Гастрономски потенцијали за привлачење туриста на основу разноврсне гастрономске понуде



Извор: истраживање аутора

Закључак

На основу спроведеног истраживања може се закључити да је у Војводини различито очувана традиционалност кроз узгајање и производњу пољопривредних и прехранбених производа унутар области. Највише потенцијала за развој туризма на основу очуваности гастрономског наслеђа има Јужнобачки регион, док по заступљености самосталног добијања пољопривредних и прехранбених производа Средњобанатски, Западнобачки и Сремски регион.

У областима Војводине заступљено је узгајање свих производа што би се могло искористити за побољшање понуде региона, изузев слабије заступљености како узгајања животиња за добијање млека, тако и производа од млека. Узгајање намирница је повезано са производњом производа, тако да региони где се више узгаја воће и поврће производе више производа од поменутих сировина.

Употреба локалних производа за производњу хране и пића допринела би и локалној економији. То би било могуће путем развоја различитих облика туризма стварањем аутентичније понуде за сваку област посебно базирану на намирницама које су заступљене по областима. Овакав приступ би се позитивно одразило на произвођаче и добављаче, али и на туристе (свежи, нутритивно и сензорно квалитетни производи), а самим тим допринели би гастрономском и економском развоју сваке од области. Развој региона може стимулисати гастрономски туризам пружањем могућности за стварање нове аутентичније, регионалне понуде хране.

Захвалница

Истраживања је финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Ев.бр. □451-03-68/2022-14/200125).

Литература

- Alonso, A.D. (2013). Tannat: The positioning of a wine grape as symbol and 'referent' of a nation's gastronomic heritage. *J. Herit. Tour.*, 8, 105–119.
- Banjac, M., Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S., Cvetković, B. (2016). Gastronomic Tourism in Rural Areas of Vojvodina (Serbia). *Turizam* 20(4), 180-191.
- Blešić, I., Petrović, M.D., Gajić, T., Tretiakova, T., Vujičić, M., Syromiatnikova, J. (2021). Application of the analytic hierarchy process in the selection of traditional food criteria in Vojvodina (Serbia). *Journal of Ethnic Foods*, 8:20 <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00096-2>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tour. Manag.*, 68, 250–263.
- Grubor, B., Kalenjuk Pivarski, B., Đerčan, B., Tešanović, D., Banjac, M., Lukić, T., Živković, M.B., Udovičić, D.I., Šmugović, S., Ivanović, V., Ćirić, M., Ćirić, I. (2022). Traditional and Authentic Food of Ethnic Groups of Vojvodina (Northern Serbia)—Preservation and Potential for Tourism Development. *Sustainability*, 14, 1805. <https://doi.org/10.3390/su14031>
- Grubor, B., Kalenjuk-Pivarski, B., Šmugović, S., Tošić, P (2021). Potentials for the development of gastronomic tourism in Vojvodina from the view of the ethnic minority groups. International scientific and practical conference “Current trends and prospects of international tourism”, 03.09.2021. Civil association for researching and creating policies in tourism, hospitality and sustainable development, TURISTIKA, Skopje, Macedonia, pp. 103-112.
- Kalenjuk, B. Cvetković, B. Tešanović, D. Banjac, M.(2018a). Gastronomic tourism in rural areas of Vojvodina (North

- Serbia) – Dispersion, condition and offer of authentic restaurants “messuages. *World Scientific News* 100, 124-134.
- Kalenjuk, B., Cvetković, B., Blanuša, J.D., Lukić, T. (2018c). Authentic food of Hungarians in Vojvodina (North Serbia) and its significance for the development of food tourism. *World Scientific News* 106 (2018) 151-162. EISSN 2392-2192
- Kalenjuk, B., Banjac, M., Đerčan, B., Cvetković B. (2018b): Preservation of authentic gastronomy of vojvodina Slovaks for the purpose of tourism development. Sitcon - Singidunum international tourism conference, 12 October, 2018, Belgrade, pp.289-295. DOI: 10.15308/Sitcon-2018-289-295
- Kalenjuk, B., Devic Blanus, J., Tomic, P., Cvetkovic, B. (2017). The influence of ethnic groups of Vojvodina on the structure of gastronomic offer in the hospitality industry. In by The Fifth International Academic Conference: Science and Practice of Business Studies, September 15th. Banja Luka: University of Business Studies, 952-961.
- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13, 12531.
- Rinaldi C. (2017). Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9(10), 17-48. DOI:10.3390/su9101748.
- Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: Problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. *J. Intang. Herit.*, 14, 158–171.
- Tešanović, D., Vičić, S., Kalenjuk, B. (2010). Structure and quality local cuisine in a recognizable serbian regional hospitality facilities. The Second International Scientific Expert Conference, Quality and innovation in tourism and catering, 11-12.02.2010, Bled, Slovenija, 515-526
- Tešanović, D., Vuksanović, N., Kalenjuk, B., Portić, M. (2015). Tourist ships on the Danube as an opportunity for export of meat and meat products. *Economics of Agriculture*, Vol. 62, No 2, pp. 527-542.
- Тешановић, Д., Калењук, Б., Блешић, И. (2009). Структура гастрономске понуде на салашима и њен утицај на развој сеоског туризма. *Туристичко пословање*, 4, стр. 103-110.
- Ђерчан, Б. (2017). Етичност и Војводина на почетку 21. века. У: Лукић, Т., Бубало-Живковић, М., Пивац, Т., Блешић, И., Клемпић Богади, С., Жупарић-Иљић, Д., Подгорелец, С., Ђерчан, Б., Калењук, Б., Соларевић, М., Божић, С. *Етничке групе Војводине у 21. веку – стање и перспективе одрживости*. ПМФ, Нови Сад, 2-17.
- Калењук, Б. (2017а). Храна и исхрана становништва Војводине у функцији развоја туризма, као одраз понуде угоститељских објеката. У: Лукић, Т., Бубало-Живковић, М., Пивац, Т., Блешић, И., Клемпић Богади, С., Жупарић-Иљић, Д., Подгорелец, С., Ђерчан, Б., Калењук, Б., Соларевић, М., Божић, С. *Етничке групе Војводине у 21. веку – стање и перспективе одрживости*. ПМФ, Нови Сад, 129-144.
- Калењук, Б., Блануша, Д. Ј., Тошић, П., Цветковић, Б. (2017а). Утицај етничких група војводине на структуру гастрономске понуде у угоститељству. *Наука и пракса пословних студија*, 15 Септембар, 2017, Бањалука, 952-961.
- Калењук, Б., Цветковић, Б., Блануша, Д.Ј.(2017б). Аутентична храна руралних подручја Војводине и значај за развој гастрономског туризма. *Туристичко пословање*, 27-35. УДК 338.48-6:641/642(497.113)

- Падејски, Д. (2011). Перлез: живот некада. Банат је као прича, један поглед из средњег Баната. Историјски архив Зрењанин, стр. 70-71.
- Републички завод за статистику (2018). Општине и региони у Републици Србији. Републички завод за статистику, Београд (160-164). Преузето 20.11.2020. са <https://publikacije.stat.gov.rs/G2018/Pdf/G201813045.pdf>
- Тешановић, Д., Калењук, Б., Цветковић, Б., Тошић, П., Бањац, М. (2017). Гастрономски производи Војводине у функцији развоја манифестационог туризма. Пети међународни научни скуп, Универзитет за пословне студије, Бањалука, БиХ, стр. 972-980. DOI 10.7251/NPPS1705972T