



# ДОБРО СА ЗЛАТИБОРА

BENEFIT FROM ZLATIVOR • ЗЛАТИБОРСКОЕ БЛАГО



ДОБРО СА ЗЛАТИБОРА • BENEFIT FROM ZLATIVOR • ЗЛАТИБОРСКОЕ БЛАГО



Удружење  
ЗЛАТИБОРСКИ  
ПЛОДОВИ



TIM  
ZA SOCIJALNO UKLJUČIVANJE I  
SMANJENJE SIROMAŠTVA



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development  
and Cooperation SDC



Златиборски  
ЕКО АГРАР  
www.ekoagar.org







Овај каталог је настао у оквиру пројекта „Пољопривредно едукативна канцеларија за жене Златиборка“ који спроводи Општина Чајетина, ПД „Златиборски еко аграр“ доо, удружења Златиборски плодови и Савез сеоских жена Чајетине, а у оквиру друге фазе Програма локалних иницијатива за социјално укључивање и смањење сиромаштва – Подршка развоју иновативних модела за социјално укључивање ЛИП 2, који реализује Тим за социјално укључивање и смањење сиромаштва Владе Републике Србије у оквиру пројекта Подршка унапређењу социјалног укључивања у Републици Србији, који подржава Влада Швајцарске.

This catalogue was made as a part of a project "Agricultural educational office for women Zlatiborka", which is conducted by the Municipality of Cajetina, PD "Zlatiborski eko agrar" doo, the society "Zlatiborski plodovi" and the community of the women who live and work in the countryside. This catalogue is also included in the second phase of the Programme of local initiatives for social involvement and poverty reduction – Support for development of innovative models of social involvement LIP2, which is carried out by The Team for social involvement and poverty reduction of the Republic of Serbia as part of the project Support for the improvement of social involvement in the Republic of Serbia, thus supported by the government of Switzerland.

Этот каталог был создан в рамках проекта «Управление сельскохозяйственного просвещения для женщин Златибора», реализуемого муниципалитетом Чајетина, ООО «Златиборски еко аграр», Ассоциацией фруктов Златибора и Ассоциацией сельских женщин Чајетина, а также в рамках второй фазы проекта. Программа местных инициатив по социальной интеграции и сокращению бедности – Поддержка разработки инновационных моделей социальной интеграции LIP 2, реализуемая Группой по социальной интеграции и сокращению бедности правительства Республики Сербии в рамках проекта «Поддержка продвижения» социальной интеграции в Республике Сербия при поддержке правительства Швейцарии.

Аутори текста: ПД „Златиборски еко аграр“ (Катарина Мурић и Миљко Радишић) и Снежана Томић

Фотографије: Лазар Токовић



## ДОБРО СА ЗЛАТИБОРА • BENEFIT FROM ZLATIBOR • ЗЛАТИБОРСКОЕ БЛАГО



Златибор је планина изузетне лепоте, јединствене еколошке, биолошке, културне и естетске вредности. То је подручје прелепих пејзажа, ливада, пашњака и борових шума. Биљни и животињски свет је разноврстан. Многе од златиборских биљака су лековите, шуме Златибора су богате шумским воћем, животиње се хране лековитим биљем па је и млеко и месо посебног укуса али оно што је најбитније то је златиборска гостољубивост.

Златиборска домаћица примиће вас као пријатеља и учиниће ваш боравак на овој планини незаборавним. Послужиће вас укусним месним прерађевинама, сиром, кајмаком, засладићете се медом, пробаћете најлепше слатко од шумских плодова, преукусне џемове, освежити се соковима од малине, боровнице, зове... Данас сви ови производи добијају потврду аутентичности и квалитета кроз жиг гаранције ДОБРО СА ЗЛАТИБОРА. Поред традиционалних прехранбених производа, жиг гаранције носе и традиционални одевни предмети, ресторани и наравно сеоска туристичка домаћинства.



Zlatibor is the mountain of outstanding beauty, unique ecological, biological, cultural and aesthetical values. It is an area of magnificent landscapes, meadows, fields and pine forests. Animals and plants coexist in abundance. Many plants which grow on Zlatibor are used as remedies, and the forests are rich with fruit, animals feed on medicinal herbs therefore their meat and milk is of specific taste, but the most important thing is the people's hospitality.

Hosts and hostesses on Zlatibor will greet you as a friend and they will make your stay on this mountain unforgettable. They will serve you delicious meat products, cheese, kajmak, you will try the sweetest honey and traditional dessert called "slatko" made from forest fruits, tasty jams and refresh yourselves with raspberry, currant and elder juice. Today all these products get the confirmation of authenticity and quality through guarantee brand mark BENEFIT FROM ZLATIBOR. Alongside traditional food products, the guarantee brand mark is also put on traditional clothing items, restaurants and of course households in the villages which provide touristic services.



Златибор – гора исключительной красоты, уникальных экологических, биологических, культурных и эстетических ценностей. Это область красивых ландшафтов, лугов, пастбищ и сосновых лесов. Флора и фауна разнообразны. Многие растения Златибора являются лекарственными, животные питаются целебными травами, поэтому молоко и мясо имеют особый вкус, но самое главное – гостеприимство Златибора.

Хозяйка Златибора примет вас как друга и сделает ваше пребывание на этой горе незабываемым. Она угостит вкусными мясными продуктами, сыром, сливком, подслащенные медом, вы попробуете самую красивую сладость из лесных ягод, вкуснейшие джемы, освежитесь малиновыми, черничными соками, называемыми. Сегодня все эти продукты получают подтверждение подлинности и качества через гарантийный штамп ЗЛАТИБОРСКОЕ БЛАГО. Помимо традиционных продуктов питания с гарантийным знаком, она также носит традиционную одежду, рестораны и, конечно же, сельские туристические домохозяйства.



## ДОБРО СА ЗЛАТИБОРА • BENEFIT FROM ZLATIBOR • ЗЛАТИБОРСКОЕ БЛАГО

Производи који носе ознаку **ДОБРО СА ЗЛАТИБОРА** задовољавају све прописане захтеве којима се осигурава специфичан ниво квалитета локалних производа. Обележени производи се производе на територији општине Чајетина од сировина са овог подручја, а изузетак чине сувомеснати производи чија сировина може бити са територије целе Републике Србије. Сеоска туристичка домаћинства и ресторани који носе жиг морају у понуди имати производе који носе ознаку **ДОБРО СА ЗЛАТИБОРА**.

Products which are labeled **BENEFIT FROM ZLATIBOR** satisfy all the needed demands for ensuring specific level of quality of local products. Labeled products are being manufactured on the territory of the Municipality of Čajetina with only local ingredients used in the process their production, the exceptions are meat products since raw materials needed for their production can come from any part of the Republic of Serbia. Village farms which offer touristic services and also the restaurants with this brand mark have to include products labeled **BENEFIT FROM ZLATIBOR**, in their abundant offer.

Продукты с этикеткой **ЗЛАТИБОРСКОЕ БЛАГО** соответствуют всем установленным требованиям, которые обеспечивают определенный уровень качества местных продуктов. Маркированные продукты производятся в муниципалитете Чајетина из сырья, полученного в этой области, за исключением вяленых мясных продуктов. Сельские туристические домохозяйства и рестораны, отмеченные печатью, должны предлагать продукты с этикеткой **ЗЛАТИБОРСКОЕ БЛАГО**.



Током целе године становници ових крајева вредно раде и брину о својим воћњацима, чувају своје животиње. Успели су да очувају дух времена када је храна била природна и када су људи имали времена да проводе време једни са другима, да једу здраво и живе дуго.

Throughout whole year the inhabitants of Zlatibor work hard in their fields and orchards, taking care of their farm animals. They succeeded in preserving the spirit of by gone times when the food was completely natural, the people spent time with each other, ate healthily and lived longer.

В течение всего года жители этой местности упорно трудятся, чтобы ухаживать за своими садами и содержать своих животных. Им удалось сохранить дух того времени, когда еда была естественной, а у людей было время проводить время друг с другом, чтобы поесть здоровую и живи долго.





The region of Uzice<sup>1</sup> used to be famous for dried meat manufactory, and Zlatibor area as an exquisite potential in cattle farming and meat drying process. Agricultural production of this region has all the characteristics of mountainous area. It acquires various peculiarities in terms of climate, soil, geographical location and tradition in the process of manufacturing agricultural products, which fulfill the highest requirements in terms of quality. The whole Zlatibor area with its 1.000 km<sup>2</sup> in three municipalities Uzice, Cajetina and Nova Varos, has always relied agriculturally in cattle, meat and milk production.



Ужички крај<sup>1</sup> је у прошлости био познат по производњи сувомеснатих производа, а област Златибора као посебан потенцијал за гајење стоке и сушење меса. Пољопривредна производња ове регије има све одлике карактеристичне за брдско-планинско подручје. Она поседује низ специфичности у погледу климе, земљишта, географског положаја и традиције у поступку производње пољопривредних производа, који испуњавају највише захтеве у погледу квалитета. Читав планински предео Златибора од око 1.000 km<sup>2</sup> у три општине: Ужице, Чајетина и Нова Варош, одувек се привредно ослањао на сточарство, прераду меса и млека.



<sup>1</sup> Појам „Ужички крај“ се односи на део подручја западне Србије. Један његов део обухвата сливове Скрапежа, Ђетиње, Рзава, Моравице, Лима, Увца, делом и слив Дрине, односно пространо планинско подручје, чешће називано и подручје Старог Влаха.

<sup>1</sup> The item Region of Uzice refers to a part of Western Serbia area. One of his parts consists of confluents of Skrapez, Djedinja, Rzav, Moravica, Lim, Uvac, and also a part of Drina, actually a vast mountain region often called the region of Stari Vlah.

В прошлом регион Ужице был известен производством вяленых мясных продуктов, а район Златибора - особым потенциалом для животноводства и сушки мяса. Сельскохозяйственное производство этот регион обладает всеми характеристиками, характерными для холмисто-горной местности. Он имеет ряд особенностей с точки зрения климата, почвы, географического положения и традиций в процессе производства сельскохозяйственной продукции, отвечающей самым высоким требованиям с точки зрения качества. Вся горная территория Златибора площадью около 1.000 км<sup>2</sup> в трех муниципалитетах Ужице, Чајетина и Нова Варош всегда экономически зависела от животноводства, переработки мяса и молока. Даже в средние века район Чајетина выделялся выращиванием крупного рогатого скота, особенно овец, которые в больших количествах экспортировались.



Још у средњем веку подручје Чајетине се истицало по гајењу стоке, нарочито оваца, која је извозена у великом броју. О гајењу свиња, оваца и коза постоје подаци из 16. века. Ужичка привреда се током 16. и 17. века великим делом заснивала на трговини три, за овај крај карактеристична артикла: кожа, восак, склавина (вунени покривач, крзном постављен плашт). Поједини мештани из околних ужичких села су се у 17. веку бавили справљањем масла и сира, као и производњом овчијег сувог меса, а вуна је и током 18. века веома много извозена. Све ово говори у прилог томе да је сточарство било веома развијено.

Укидањем турског феудализма тридесетих година 19. века, српска држава постала је власник алија (обрадиве и необрадиве површине између сеоских атара) које су некада држале спахије. Држава их је давала под закуп

Even in the middle ages Cajetina area used to be prominent in cattle farming, especially sheep which were exported in large number. There are 16th century data found on farming sheep, goats and pigs. Uzice economy, during the 16th and 17th century, was mostly based on the trade of three items - animal skin, wax and sklavina (woolen duvet, a fur embroidered cape). Some inhabitants in nearby villages manufactured butter, cheese and dried sheep meat products in the 17th century, and wool was greatly exported in the 18th century. All this brings us to conclusion that livestock farming was incredibly developed.

With the abolition of Turkish feudal system in the mid 19th century, Serbian state became the owner of the so called "alije" (farmed and non farmed soil situated between villages) which were previously owned by spahije. The government rented these pieces of land to individuals for a year or more,

Есть данные 16 века о разведении свиней, овец и коз. В XVI и XVII веках экономика Ужице в значительной степени основывалась на торговле тремя характерными для этой местности предметами: кожей, воском, складиной (шерстяное одеяло, покрытый мехом плащ). В 17 веке некоторые жители окрестных деревень Ужице занимались производством масла и сыра, а также производством сушеного баранины, а в 18 веке много экспортировалась шерсть. Все это говорит в пользу того, что животноводство было очень развито.

С отменой турецкого феодализма в 1930-х годах сербское государство стало владельцем авлия (пахотные и невозделываемые земли между сельскими районами), которые когда-то принадлежали спахам. Государство сдавало их в аренду частным лицам на один или несколько лет, а некоторые были переданы деревням, в



појединцима на једну или више година, а неке су дате селима која су оскудевала у обрадивој земљи, пашњацима и жирородној шуми. У Рујанском и Црногорском срезу ужичког округа 1838. године било је 64 алије (сувати - пашњаци на којима је стока лети товљена и закоси - ливаде које су кошене). Осим локалног становништва, сувате за исхрану стоке користили су сточари из других крајева.

Средином 19. века а и касније, товљење говеда за трговину највише је било развијено на Златиборској висоравни и у Муртеници. У свим насељима која су 1886. године административно-но гравитирала према Чајетини налазило се 4.323 коња, 16.827 говеда, 2.578 свиња, 50.563 оваца, 12.157 коза. Тим послом није се бавило само сеоско становништво, већ и појединци које су ангажовали трговци стоком, и српске старешине - сердар Јован Мићић и кнез Милош Обреновић. Стока је купована у Ужицу у време вашара и пијачним данима.

Гајењем стоке стварају се услови за коришћење меса у исхрани у свежем стању као и њихових прерађевина. Месо је условањем и димљењем конзервирано на природан начин. Захваљујући томе сувомеснати производи чинили су део традиционалне исхране становништва златиборских села. У домаћинствима производња сувомеснатих производа одвијала се у условима сопствених потреба све до седамдесетих година 19. века, када почиње већа производња. Вишак меса продаван је на ужичкој или на београдској пијаци. Због потребе за овим производима у Београду је крајем 19. века отворено више дућана за продају ужичких специјалитета: сувог меса, сланине, сира, кајмака, клековаче. Кириџије<sup>2</sup> са Златибора допремали су у Сарајево ракију, сир, кајмак и пршуту. Продајом

Кириџија – занимање које подразумева превоз туђе робе својим колима или коњима.



and some were given to the villages which were in need of land, fields and forests. In Rujan and Montenegro area of Uzice shire there were 64 "alijas" (fields where the cattle used to feed and the grass was cut and used for hay) in 1838. Other farmers from different areas were also able to use these fields.

In the mid 19th century and even later, raising cattle for trade was mostly developed on Zlatibor highland called Murtenica. In all the inhabited places nearby Cajetina in 1886. there were 4,323 horses, 16,827 cows, 2,578 pigs, 50,563 sheep, 12,157 goats. Not only farmers were in cattle business but also cattle traders and Serbian leaders – serdar Jovan Micic and duke Milos Obrenovic. Cattle was bought in Uzice during fares and on market days.

Raising cattle provide good conditions for using meat in diet and in meat production. Meat is preserved by being immersed into salt and later being smoked. Due to this process meat products were important part of traditional diet of village inhabitants in this area. People used to manufacture meat products solely for the needs of their households, until mid 19th century, when larger production was set up. The excess of meat was being sold on markets in Uzice and in Belgrade. In constant need of these products in the 19th century, many shops were set up in Belgrade selling traditional products from Uzice: dried meat, bacon, cheese, kajmak, klekovaca brandy. Kiridzije<sup>2</sup> were people who transported goods such as: brandy, cheese, kajmak and

2 Kiridzija – person who transports other people's goods using his own horse or carriage.

которых не было пахотных земель, пастбищ и коренного леса. В Руяанском и Черногорском уездах Ужицку области в 1838 г. было 64 авлии (сухие пастбища, на которых летом откармливали скот, и скошенные луга). Помимо местного населения, вяленый скот использовался для кормления скота животноводцами из других регионов.

В середине 19 века и даже позже выращивание крупного рогатого скота для торговли было наиболее развито на плато Златибор и в Муртенице. Во всех населенных пунктах, которые административно тяготели к Чаetine в 1886 году, насчитывалось 4 323 лошади, 16 827 голов крупного рогатого скота, 2578 свиней, 50 563 овцы и 12 157 коз. Этим бизнесом занималось не только сельское население, но и люди, нанятые скотоводами и сербскими старейшинами - Сердаром Йованом Мичичем и князем Милошем Обреновичем. Скот покупали в Ужице во время ярмарок и базарных дней.

Разведение домашнего скота создает условия для использования мяса в свежем рационе, а также продуктов из него. Мясо консервируется натуральным способом путем засолки и копчения. Благодаря этому вяленые мясные продукты стали частью традиционного рациона жителей златиборских деревень. В домашних хозяйствах производство вяленых мясных продуктов происходило в условиях собственных нужд до семидесятых годов XIX века, когда началось более крупное производство. Излишки мяса продавались на рынках Ужице или Белграда. Из-за потребности в этих продуктах в конце 19 века в Белграде было открыто несколько магазинов по продаже ужичких деликатесов: вяленого мяса, бекона, сыра, каймака, клековача. Кириџије из Златибора доставил в Сараево бренди, сыр, каймак и прошутто. Торговцы из Ужице занимались продажей вяленых мясных продуктов на рынках Белграда и в Боснии. Для нужд торговли они откормили сотню или больше быков на засушливых землях Златибора, вывезли их в Пешт и переработали одну





сувомеснатих производа на београдским пијацама и у Босни бавили су ужички трговци. Они су за потребе трговине товили по стотину и више волова на златиборским суватима, извозили их у Пешту, а један део прерађивали у суво месо такође за продају. Из пописа стоке у Кнежевини Србији 1860. године, види се да имућнија домаћинства у околним ужичким селима тове по неколико пари волова и товних свиња које прерађују у суво месо за своје потребе, и за продају на ужичкој пијаци и у другим варошима Србије. Да су се поједини домаћини у овим општинама бавили производњом сувог меса за тржиште, говори податак о издавању наређења Начелства Среза златиборског од 12. децембра 1887. године упућеном општинским властима у Качеру, Љубањама и Шљивовици, да од мештана који се баве производњом ужичких сувомеснатих производа откупе извесне количине сланине и овчије пастрме за потребе војске.

До 1912. године у Ужицу и околним селима годишње је прерађивано у суво месо око 1.200 комада говеда, 3.000 свиња и 3.000 до 4.000 оваца. Балкански ратови и Први светски рат зауставили су производњу ужичких сувомеснатих производа, док је у периоду од 1921. до 1930. године годишње прерађивано 2.000 грла говеда, 6.000 свиња и 6.000 до 7.000 оваца. Како би трговина стоком и прерада меса била под контролом државе Београдска трговинска комора је од 1921. године издавала дозволе за куповину стоке, клање и прераду сувог меса. Производња и трговина овим производима је веома напредовала, тако да се тридесетих година 20. века у Мачкату, производњом сувог меса за трговину бавило 25



prosciutto from Zlatibor to Srajevo. Traders from Uzice sold meat products on Belgrade markets and in Bosnia as well. They used to raise hundreds of oxen on Zlatibor fields for the needs of trade, they exported the oxen to Budapest, and they used one part of the meat left for the needs of drying and selling. In the livestock survey in Dukedom of Serbia in 1860, we can see that many rich farmers in nearby villages in Uzice were feeding several pairs of oxen and pigs which they used for manufacturing meat products for their needs solely, but also sold some on markets in Uzice and other towns as well. There is also one datum found which states that on 12th December 1887. there was an order from the government to municipality heads in Kacer, Ljubanje, Sljivovca to buy a certain amount of dried meat products from the local farmers such as bacon and sheep pastrima for the needs of army.

Until 1912. In Uzice and in nearby villages approximately 1,200 cows, 3,000 pigs and up to 4,000 sheep were processed annually. The Balkan wars and The First World War had halted the production of dried meat products in Uzice, while in the period between 1921.and 1930., 2,000 cows, 6,000 pigs and 7,000 sheep were processed annually. In order to keep livestock trade and meat processing under control The Belgrade Chamber of Trade started issuing permissions for buying livestock, slaughter and dried meat processing in 1921. The production and trade of these products had advanced greatly, and in Mackat there were 25 households, in Kriva Reka 50 households which were in business of dried meat production in mid 20th century.

часть в сушеное мясо также для продажи. Из переписи крупного рогатого скота в Княжестве Сербии в 1860 году видно, что более состоятельные домохозяйства в окрестных деревнях Ужице они откармливают несколько пар волов и свиней на откорме, которые перерабатывают в сушеное мясо для собственных нужд и для продажи на рынке Ужице и в других городах Сербии. О том, что некоторые хозяева в этих муниципалитетах занимались производством сушеного мяса для рынка, говорится в данных о выдаче приказа главы округа Златибор от 12 декабря 1887 года, направленного муниципальным властям в Касере, Любанье и Сливовице у местных жителей, занимающихся производством колбасных изделий из Ужице, покупают определенное количество бекона и овечьей форели для армии.

До 1912 года в Ужице и близлежащих деревнях ежегодно перерабатывали в сушеное мясо около 1200 голов крупного рогатого скота, 3000 свиней и от 3000 до 4000 овец. Балканские войны и Первая мировая война остановили производство колбасных изделий из Ужице, а в период с 1921 по 1930 год ежегодно перерабатывались 2 000 голов крупного рогатого скота, 6 000 свиней и 6 000-7 000 овец. Чтобы торговля скотом и переработка мяса находились под контролем государства, Белградская торговая палата с 1921 года выдает разрешения на закупку крупного рогатого скота, убой и переработку сушеного мяса. В Мачке было задействовано 25 ферм. в производстве вяленого мяса на торговлю, а в Кривой Реке более 50. С 1930-х годов до Второй мировой войны годовое



газдинстава, а у Кривој Реци преко 50. Од тридесетих година до Другог светског рата производња на годишњем нивоу је дупло повећана у односу на период од двадесетих до тридесетих година 20. века. За време Другог светског рата у подручју Чајетине сточни фонд је знатно уназађен, па се после рата поставило питање обнове сточног фонда, уређење сточног промета и забрана клања приплодних и радних грла. То је време смањене производње сувог меса. Од 1947. године посебна пажња поклоњена је јачању државног и задружног сектора, као и административног система управљања привредом. Шездесетих година почиње организована производња сувомеснатих производа, која се углавном одвија у погонима земљорадничких задруга. У периоду од седамдесетих до деведесетих година знатно се повећао број произвођача сувомеснатих производа на подручју ужичке и чајетинске општине. Производњом се бавило око 200 домаћинстава, углавном породице из Качера, Криве Реке и Мачката. Своје производе су продавали на ужичкој пијаци, пекарским, угоститељским и трговинским предузећима у Ужицу, затим Ужичкој задрузи и београдским трговинским и угоститељским предузећима. Већи број производа продавали су у Сарајеву, Мостару, Тузли, Вишеграду, Горажду и другим градовима тадашње Босне и Херцеговине.

И поред тога што је Златибор био један од већих произвођача стоке у Србији, пре Другог светског рата није имао ни једну кланицу. Производњом сувомеснатих производа бавили су се искључиво сељаци и ужички трговци. Године 1947. основана је прва кланица у Чајетини. У периоду административног

Since 1930s until The Second World War the production had been doubled comparing to the period before 1930s. During The Second World War in the area of Cajetina municipality livestock fund was significantly set back, and after the war the question of the fund reconstruction was raised again, as well as the reformation of livestock trade. Slaughter of livestock which was used in farming or valuable for baring the young had been prohibited. It is known as a period of decreased dried meat production. We have noticed that specific attention was given to the strengthening of the government and to the administrative system responsible for economy management since 1947. Organized production of dried meat products started in the 60s, and it was mainly done in small farm workshops. There was quite an increase of the producers of dried meat products on the territory of Uzice and Cajetina in the period between the 70s and the 90s. Around 200 households mainly in Kacer, Mackat and Kriva Reka were dedicated to production. They sold their products on the market in Uzice, in Uzice cooperative and also to food and trade establishments in Belgrade. They sold most of their products in Sarajevo, Mostar, Tuzla, Visegrad, Gorazde and other towns of Bosnia and Herzegovina.

Despite being one of the biggest livestock producers in Serbia, Zlatibor hadn't had a slaughterhouse before The Second World War. Only peasants and traders from Uzice were in production business. The first slaughterhouse was set up in Cajetina in 1947. It served for providing fresh meat to local consumers. It was reconstructed in 1972., and the conditions were established for the production of sausages and



производство увеличилось вдвое по сравнению с 1920-ми и 1930-ми годами. Во время Второй мировой войны поголовье скота в районе Каетины было значительно сокращено, поэтому после войны встал вопрос о возобновлении поголовья, организации движения скота и запрете забоя племенного и рабочего скота. Это время сокращения производства вяленого мяса. С 1947 года особое внимание уделялось укреплению государственного и кооперативного секторов, а также административной системы управления хозяйством. В шестидесятые годы началось организованное производство вяленых мясных продуктов, которое в основном происходило на заводах сельскохозяйственных кооперативов. В период с семидесятых по девяностые годы количество производителей вяленых мясных продуктов в районах Ужице и Чајетина значительно увеличилось. В производстве было задействовано около 200 домашних хозяйств, в основном это семьи из Качера, Крива Река и Мачка. Свою продукцию они продавали на Ужичком рынке, в пекарнях, предприятиях общественного питания и торговле в Ужице, затем в Ужичком кооперативе и Белградских предприятиях торговли и общественного питания. Большое количество товаров было продано в Сараево, Мостаре, Тузле, Вишеграде, Горажде и других городах тогдашней Боснии и Герцеговины.

Еще до того, как Златибор был одним из крупнейших животноводов в Сербии, до Второй мировой войны в нем не было ни одной бойни. Производством вяленых мясных продуктов занимались только крестьяне и торговцы из Ужице. В 1947. году в Чајетине была



управљања привредом она је служила за снабдевање локалних потрошача свежим месом. Реконструкцијом клинице 1972. године, створени су услови за производњу трајних кобасичарских и сувомеснатих производа. Поред говеђе и овчије пршуте, овчије пастрме, стеље и сланине – прозводи који су имали традицију, асортиман производа у ПИК "Чајетина" проширен је увођењем других трајних и полутрајних производа. Петину укупне производње клиница је извозила на конвертибилно тржиште Аустрије, Холандије, Западне Немачке, Грчке, Италије и Нигерије. Ово предузеће је 1995. године ужичку говеђу пршту, као најпознатији производ, заштитило ознаком имена порекла (Protected Denomination of Origin – PDO), ограничавајући производњу на територију општине Чајетина. Деведесет година 20. века у складу са општом државном и привредном ситуацијом у земљи, клиница смањује производњу, од 2000. године улази у процес трансформације и приватизације, а 2009. године престаје са радом. Тиме се губи и овлашћени корисник географске ознаке порекла производа.

Економске санкције (почетком 20. века) и губљење тржишта у Босни, утицали су да се смањи производња ужичких сувомеснатих производа и број домаћинстава која су се сезонски бавила овом производњом, да би се тренд повећања производње поново успоставио првих година 21. века. (аутор текста *Снежана Томић „Добар укус традиционалне рецептуре“*)

Традиционална "Прштутијада" представља сајам сувомеснатих производа који се одржава у

dried meat products. Along with beef and sheep prosciutto, sheep pastrma, stelja and bacon – products with long tradition, other products were included into the assortment of PIK "Cajetina". One fifth of its complete production was exported to markets of Austria, the Netherlands, Western Germany, Greece, Italy and Nigeria. In 1995, this company protected beef prosciutto as their most famous product, with the mark of name of origin (Protected Domination of Origin – PDO), by limiting its production in Cajetina. In the 90s, due to the economy recession and the position the country was in, the slaughterhouse decreases its production, in the year 2000 it enters the process of transformation and privatization, and in 2009, it stops working. It stops being the certified user of geographical brand of product origin.

Economical recession (at the beginning of the 20th century) and loosing market in Bosnia, had influenced the decline in production of dried meat products as well as the number of houses which were in production business, although the trend started decreasing at the beginning of the 21st century. (the authoress of the text *Snezana Tomic "Good taste of traditional recipes"*)

Traditional "Prsutijada" is a fair of dried meat products, which takes place in winter months in the Zlatibor village of Mackat, in front of the Church of Saint Prophet Ilija. The idea for starting "Prsutijada" came from the local community in Mackat, from visionaries and local inhabitants with the goal to present the traditional way of dried meat production which taste hasn't changed for ages. The first "Prsutijada", named "Uzicka Prosciutto Fare", took place in 2001. in Mackat. The best marked products were presented there. As

открыта первая бойня. В период административного управления хозяйством он служил для снабжения местных потребителей свежим мясом. С реконструкцией бойни в 1972 году были созданы условия для производства несменных колбас и вяленых мясных продуктов. Помимо традиционного говяжьего и овечьего прошутто, овечьей форели, постельного белья и бекона, ассортимент продукции ПИК "Чаетина" расширился за счет других прочных и полудостойких продуктов. Бойня экспортировала пятую часть своей продукции на конвертируемые рынки Австрии, Нидерландов, Западной Германии, Греции, Италии и Нигерии. В 1995 году эта компания защитила говяжий прошутто из Ужице, как самый известный продукт, Защищенным наименованием происхождения (ЗОП), ограничив производство на территории муниципалитета Каетина. В 1990-е годы в соответствии с общими Состояние и экономическая ситуация в стране, бойня сокращает производство, с 2000 года она вступает в процесс трансформации и приватизации, а в 2009 году перестала работать. Это также лишает авторизованного пользователя географического указания происхождения продукта.

Экономические санкции (в начале 20-го века) и потеря рынка в Боснии повлияли на сокращение производства вяленых мясных продуктов Ужице и количества домашних хозяйств, которые сезонно занимались этим производством, так что тенденция к увеличению производства была восстановлен в первые годы 21 века. (автор текста Снежана Томич "Хороший вкус традиционных

зимским месецима у златиборском селу Мачкат, у порти цркве Св. Пророка Илије. Идеја за покретање Прштутијаде проистекла је од локалне заједнице из Мачката од визионара и локалних мештана с циљем представљања традиционалног начина производње сувомеснатих производа чији се укуси не мењају вековима уназад.

Прва "Прштутијада" под називом "Сајам ужичке пршуте" одржана је 2001. године у Мачкату, на којој су били изложени најбоље оцењени сувомеснати производи. Како је време пролазило, ова манифестација је постала препознатљива под називом Сајам сувомеснатих производа популарно називан "Прштутијада" која је због већег броја излагача, а и публике добила и комерцијални карактер.

У духу добрих укуса сувомеснатих производа одржавање ове манифестације из године у годину поприма све веће интересовање локалних произвођача и посетилаца који својим учешћем величају популарну "Прштутијаду" што чини целовитост визионарског гледања и деловања од њених почетака до данас.

Обзиром да се сајам одржава у току зимске туристичке сезоне на Златибору, поред локалних, манифестацију посети велики број посетилаца из региона и иностранства.

time went by, this manifestation became known as the fair of dried meat products, famously called "Prsutijada", which became commercialized for the number of its visitors and the people who presented their products. In the spirit of good taste of dried meat products, each year this manifestation becomes more famous with local producers and visitors who give importance to this event. All these factors make visionary point of view and impact from the beginning until the present day. The fair takes place during the winter touristic season on Zlatibor therefore many foreigners visit it.



рецептов") Традиционный "Фестиваль прошутто" - это ярмарка сушеных продуктов, которая проводится в зимние месяцы в деревне Мачкат на Златиборе, у ворот церкви Св. Пророк Илия. Идея начать фестиваль прошутто пришла от местной общины из Мачкта от провидцев и местных жителей с целью представить традиционный способ производства вяленых мясных продуктов, вкусы которых не менялись на протяжении веков.

Первый "Фестиваль прошутто", названный "Ярмарка прошутто Ужице", был проведен в 2001 году в Мачкате, где были представлены вяленые мясные продукты с лучшими оценками. Со временем это событие стало узнаваемым под названием "Ярмарка вяленых мясных продуктов", в народе получившая название "Фестиваль прошутто", которая из-за большого количества участников и публики приобрела также коммерческий характер.

В духе хороших вкусов вяленых мясных продуктов, проведение этого мероприятия вызывает все больший интерес со стороны местных производителей и посетителей, которые прославляют популярный "Фестиваль прошутто", который от его зарождения до сегодняшнего дня является провидческим видением и действиями. Поскольку ярмарка проводится в зимний туристический сезон на Златиборе, помимо местных, мероприятие посещает большое количество посетителей из региона и из-за рубежа.





## КАЈМАК

Уз сир је неизоставан део сваке добре гастрономске понуде. Волимо га ако је стар, млад, уз уштипке, прженице, у качамаку или само да га намажемо на парче хлеба. Најбољи је домаћи кајмак када га праве вредне руке домаћице од чистог пуномасног млека. То је специјалитет у свету млечних производа. Рецепт за справљање кајмака на Златибору се преноси с колена на колена. Кајмак је деликатес уз који треба знати уживати полако и натенане.

## КАЈМАК

Alongside cheese, kajmak is the most important part of good gastronomic offer. We love it no matter if it is "old" or "young", with ustipci, French toast, in kacamak ( a kind of wheat flour porridge) or just spreading it on a slice of bread. Homemade kajmak is the best, made by hard working women who live on the farm, out of unskimmed milk. It is a specialty in the world of dairy. The recipe is always in the family, goes from mother to daughter. It is a delicacy worth savoring.

## СЛИВКИ

С сыром - неотъемлемая часть любого хорошего гастрономического предложения, мы любим его старые, молодые, с пончиками, тостами, в каше или просто намазать на кусок хлеба, молоко. Это деликатес в мире молочных продуктов. Рецепт приготовления каймака на Златиборе передается из поколения в поколение. Каймак - это деликатес, которым нужно уметь наслаждаться медленно и напряженно.



## МЕКИ БЕЛИ СИР

Добија се од млека са Златиборских пашњака. Одише свежином и лакоћом укуса. Вековима је та бела кришка део традиције ове планине и неизоставни део готово сваког оброка. То је високовредна намирница богата висококвалитетним протеинима и есенцијалним аминокиселинама, витаминима и минералима.



## SOFT WHITE CHEESE

Made from milk on Zlatibor fields. It breathes freshness and light taste. For the centuries, this white piece of cheese was part of this mountain`s tradition and an essential part of each meal. It is highly nutritional food rich in high quality protein, essential amino acids, vitamins and minerals.

## МЯГКИЙ БЕЛЫЙ СЫР

Полученный из молока с пастбищ Златибора, источает свежесть и легкость вкуса. На протяжении веков этот белый ломтик был частью традиций этой горы и неотъемлемой частью почти каждого приема пищи. Это высококачественная пища, богатая высококачественными белками и незаменимыми аминокислотами, витаминами и минералами.



## МЕД И ПЧЕЛИЊИ ПРОИЗВОДИ

Користе се од давнина. Стари Асирци су користили мед и узгајали пчеле. Египћани су користили восак и прополис, а Хипократ је препоручивао мед као лек. Ипак најбољи познаваоци пчеларства су Словени. Они су технологију гајења пчела преносили са колена на колена као велику тајну. Данас се мед користи и као храна и као лек.

На ливадама ове планине расте 120 врста најразноврснијих трава. Многе од њих су лековите и од њих се праве чајеви, тинктуре и друга лековита средства. Као што многе од ових биљака лековито делују на кожу, против кашља, неке, као маслачак, "чисте" крв, тако и мед од ових биљака преузима њихова лековита својства. Ливадски или цветни мед својом лековитошћу помаже код плућних болести, повољно делује на желуцац, а свако јутро једна кашика ливадског меда штити организам од евентуалних инфекција. Препознајете га по боји која је од жуте до тамно црвенкасте и благом неодрљивом укусу. Богат је витаминима па је добар за адолесценте, старије људе и рековалесценте.

**МАТИЧНИ МЛЕЧ** је млечно бела смеша горког укуса. Богат је важним органским киселинама, витаминима, хормонима и минералним материјама. Шездесетих година 20. века млеч се сматрао еликсиром младости, јер утиче на регенерацију полних жлезда.

## HONEY AND BEE PRODUCTS

Being used since the beginning of times. The ancient Assyrians used honey and raised bees. The Egyptians used wax and bee glue and Hippocrates recommended honey as medicine. Nevertheless the best connoisseurs of honey are the Slavs. They transmitted their knowledge of beekeeping from father to son as a big family secret. Today honey is used as food and as a cure as well.

Over 120 various herbs grow on the meadows of this mountain. Many of them are medicinal herbs and are used for making all kinds of tea, medicinal balms and other medicinal products. Some of these herbs have a soothing impact on the skin or cough, while others like dandelion "purify" blood, thus the honey made from these herbs absorbs their healing possibilities. Meadow honey or flower honey help with lung diseases, it affects the stomach positively, and having one teaspoon of honey in the morning prevents any infection. You will recognize it by the colour which varies from yellow to deep red and by its delicious taste. It is rich in vitamins, so it is very useful for adolescents, elder people and people recovering from illnesses.

**ROYAL JELLY** is a milky white substance of bitter taste. It is rich in important organic acids, vitamins, hormones and minerals. It was considered as the elixir of youth in the 60s, since it impacts regeneration of glands.

## МЕД И ПРОДУКТЫ ПЧЕЛОВОДСТВА

Использовались с древних времен, древние ассирийцы использовали мед и разводили пчел. Египтяне использовали воск и прополис, а Гиппократ рекомендовал мед в качестве лекарства. Однако лучшими специалистами в пчеловодстве являются славяне. Они передавали технологию пчеловодства из поколения в поколение как великий секрет. Сегодня мед используют как пищу и лекарство.

На лугах этой горы растет 120 видов различных трав. Многие из них являются лекарственными и используются для приготовления чаев, настоев и других лечебных средств. Как и многие из этих растений, оказывают лечебное действие на кожу, некоторые из них "очищают" от кашля, как одуванчик. Кровь и мед этих растений приобретают их лечебные свойства. Медовый или цветочный мед с его целебными свойствами помогает при заболеваниях легких, он благотворно влияет на желудок, а каждое утро одна столовая ложка лугового меда защищает организм от возможных инфекций. Вы узнаете его по цвету от желтого до темно-красноватого, у него непередаваемый вкус, он богат витаминами, поэтому подходит для подростков, пожилых людей и выздоравливающих.

**МАТОЧНОЕ МОЛОЧКО** - это молочко-белая смесь горького вкуса. Оно богато важными органическими кислотами, витаминами, гормонами и минералами. В 1960-х годах маточное молочко считалось эликсиром молодости, поскольку оно влияет на регенерацию половых желез.



**ПРОПОЛИС** је једино дезинфекционо средство којим се пчеле боре против болести и штеточина. Људи га користе за лечење кожных обољења. Санира све од екцема, брадавица, хемороида, до гљивичних обољења. Превенира парадентозу, а помаже и код гастритиса и чира на желуцу и дванаестопалачном цреву.

**ПОЛЕНОВ ПРАХ** је ризница витамина, хормона, минерала, шећера, фермената, есенцијалних киселина. Неопходан је за раст и развој пчела, а нама за побољшање имунитета.

**PROPOLIS** is the only disinfection means which bees use to fight against disease and pests. People use it to treat skin conditions. It cures eczema, warts, hemorrhoid and fungal diseases. It prevents parodontosis, and helps with gastritis, stomach ulcer and intestinal ulcer.

**POLLEN DUST** is a treasury of vitamins, hormones, minerals, sugars, ferments, essential acids. It is necessary for the growth and development of bees, it helps improving the immune system with people.

**ПРОПОЛИС** - единственное дезинфицирующее средство, используемое пчелами для борьбы с болезнями и вредителями. Люди используют его для лечения кожных заболеваний. Он лечит все, от экземы, бородавок, геморроя и грибковых заболеваний. Он предотвращает пародонтит, а также помогает при гастрите и язве желудка. двенадцатиперстная кишка.

**ПЫЛЬЦА** - кладезь витаминов, гормонов, минералов, сахаров, ферментов, незаменимых кислот, она необходима для роста и развития пчел, а также для повышения иммунитета.





Долазак гостију употпуниће слатка добродошлица. Служи се слатко спремно од ручно бираног воћа, што из шуме што из воћњака. И наравно уз добродошлицу иде и ракија, углавном од шљиве, али ту се нађе и по нека медовача или неки ликер од малине, ароније или боровнице. За оне који траже лек, ту су клека и линцура. Ту су и сокови од ручно бираног воћа и наравно џемови и пекмези који нам свако јутро учине слађим као што су чинили и за наше претке деценијама уназад. Најчувенији су џем од шипурка и пекмез од шљива.

Ту су још и домаћи сокови од малине, боровнице, ароније, као и од зове и дрњка за које се рецепти преносе са генерације на генерацију, са мајке на ћерку.

Traditional sweet treat will fulfill every host's greeting. Handmade slatko is served made from handpicked fruit from the forests and orchards. Of course there is brandy present with every guest welcoming. It is mostly plum brandy, but it can be honey brandy or a raspberry, blueberry or chokeberry liqueur. For those who seek medicine there are lincura and kleka (kinds of brandy made out of medicinal herbs). There are also juices made from handpicked fruit and of course jams which make our mornings sweeter as they did for our ancestors decades back. The most famous are briar and plum jam.

You can also find homemade raspberry, blueberry, chokeberry, elder and dogberry juice whose recipes are transmitted from mother to daughter, from one generation to another.



Прибытие гостей завершится сладким приемом. Его подают сладко приготовленным из собранных вручную фруктов из леса или сада. Черника. Для тех, кто ищет лекарство, есть можжевельник и линкура. Это также соки из собранных вручную фруктов и, конечно же, джемы и мармелад, которые делают нас слаще каждое утро, как это делали наши предки несколько десятилетий назад.

Есть также домашние соки из малины, черники, черноплодной рябины, а также рецепты приготовления которых передаются из поколения в поколение от матери к дочери.

Најбоље место где се можемо упознати са културом и традицијом неког краја је сеоско туристичко домаћинство.

Скоро свако село има одређени културно-историјски локалитет који се може посетити и тако сазнати нешто о прошлости. Привлачне су мистичне приче и легенде које се испредају у овом крају. Велику вредност имају грађевине традиционалне архитектуре, као и производи старих заната и ручне радиности. Изложбе и сталне поставке локалних уметника, смотре фолклора и народног стваралаштва су могућности за упознавање традиције, културе, фолклора, изворне музике, народних обичаја. Већина златиборских села има високу атрактивност природних ресурса, нарочито села на јужном, морфолошки вишем простору општине. Незагађена природна средина, здрава храна, изворни начин живота у коме су сачуване традиционалне вредности су додатни квалитет руралног простора општине Чајетина, као контекст развоја сеоског туризма. Велику амбијенталну вредност чине објекти традиционалне архитектуре, који уклопљени у природну среду дају карактеристичан пејсаж Златибора.

Touristic households are the most suitable places where you can get in touch with culture and tradition of a certain area.

Almost every village has at least one historical or cultural sight which can be visited. Such places present a valuable source of information. They are attractive, and one can hear many mystical stories and legends in relation to them. Buildings in traditional architectural style are greatly valued and so do products of local craftsmen. Exhibitions and especially exhibits of local artists, folklore fairs represent a perfect opportunity to find out about local tradition, culture, folklore, native music and customs. The majority of the villages on Zlatibor is rich in natural resources, especially the ones in the south, which are geographically higher positioned. Preserved environment, healthy food, lifestyle which nurtures traditional values are an additional quality to the rural area of Cajetina municipality and are a vital part of village tourism development. Examples of traditional architecture which are perfectly blended into environment are of great value and represent a well known scenery of Zlatibor.

Лучшее место, где мы можем познакомиться с культурой и традициями региона, это сельский туристический дом.

Практически в каждой деревне есть определенный культурно-исторический объект, который можно посетить и таким образом узнать что-нибудь о прошлом. В этой местности ходят увлекательные мистические истории и легенды. Большую ценность представляют постройки традиционной архитектуры, а также изделия старинных ремесел и ремесел. Выставки и постоянные выставки местных художников, фестивали фольклора и народного искусства - это возможность познакомиться с традициями, культурой, фольклором, оригинальной музыкой, народными обычаями. Большинство деревень в Златиборе имеют высокую привлекательность природных ресурсов, особенно деревни в южной, морфологически более высокой части муниципалитета. Незагрязненная природная среда, здоровое питание, оригинальный образ жизни с сохранением традиционных ценностей - это дополнительные качества сельской местности муниципалитета Чајетина как условия для развития сельского туризма. Объекты традиционной архитектуры представляют большую ценность для окружающей среды, которые, вписавшись в окружающую среду, создают характерный ландшафт Златибора.





