



KATALOG
TRADICIONALNIH
PROIZVODA SA
PORODIČNIH
POLJOPRIVREDNIH
GAZDINSTAVA



Donatori za opštine Berane, Andrijevica, Plav, Gusinje,
Petnjica i Rožaje:



This project is funded by the EU



MNE-ALB

IPA CROSS-BORDER COOPERATION PROGRAMME
MONTENEGRO-ALBANIA 2014-2020



MINISTARSTVO JAVNE
UPRAVE CG

Partneri na projektu:



REGIONALNA RAZVOJNA AGENCIJA
Bjelasica, Komovi & Prokletije



Wild Beauty

Donatori za opštine Bijelo Polje, Mojkovac, Kolašin,
Pljevlja i Žabljak:



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



European Bank
for Reconstruction and Development

Partneri na projektu:



REGIONALNA RAZVOJNA AGENCIJA
Bjelasica, Komovi & Prokletije



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
I RURALNOG RAZVOJA CG



MINISTARSTVO ODRŽIVOG
RAZVOJA I TURIZMA CG

Predstavljamo vam paletu proizvoda koji se tradicionalno proizvode na crnogorskim planinama! Tipični planinski proizvodi su posebni iz nekoliko razloga. Najprije zato što je sama priroda i biodiverzitet ovih prostora definisao ovu paletu - beremo, uzgajamo i prerađujemo ono što možemo na velikim nadmorskim visinama. A naši stari su generacijama unazad utvrdili način prerade ovih proizvoda, koji se sa koljena na koljeno prenosio do današnjih dana, i očuvao se kod naših ruralnih porodica. Tako ćete u našoj paleti pronaći spoj prirodne i kulturne baštine crnogorskih planina, a proizvodi koje vam predstavljamo su nastali na malim, porodičnim gazzinstvima, na tradicionalan način, onako kako su oduvijek i pripremani.

Stoga se nemojte iznenaditi ako vam recimo džem od šljiva od jednog do drugog proizvođača bude različit. Jer razlike su i šljive koje su rasle na Moračkim planinama, ili ispod Komova. A možda su i ruke koje su taj džem pripremale dodale i neki poseban sastojak sa namjerom da baš taj džem bude drugačiji i poseban, i taj je sastojak neko od njihovih predaka odredio i isprobao. Te razlike su pravo malo bogatstvo naših planinskih krajeva i naših vrijednih ljudi, pa nemojte naše proizvode upoređivati sa industrijskim, koji su uvijek isti i uniformni. Naša je prednost upravo ova različitost i na nju smo ponosni.

Do sada ste ove proizvode mogli probati samo ako dođete kod ne-

kog od proizvođača kući, jer ih nije bilo na domaćem tržištu. To je zato što su količine naših proizvoda male, ali i zato što su i naša poljoprivredna gazzinstva mala, i do sada nisu bila adekvatno registrovana, a kako proizvodi nisu bili namijenjeni tržištu, nisu bile sprovedene sve procedure propisane zakonom o bezbjednosti hrane. Sada jesu, i 75 proizvoda tipičnih za naše planine sada imaju kompletну dokumentaciju propisanu zakonom. Nadamo se da će naša mreža nastaviti da raste, i da će nam se priključivati i druga porodična gazzinstva, a u međuvremenu ćemo, sa količinama koje imamo na raspolaganju, najprije svoje proizvode ponuditi hotelskoj industriji. Tako smo odlučili jer želimo da naši proizvodi budu dostupni našim gostima sa strane, koji možda neće stići da upoznaju cijelu Crnu Goru, pa će barem kroz naše proizvodi moći da upoznaju naše planine. A time ćemo i mi dati svoj doprinos kvalitetnijem i raznovrsnijem turizmu naše zemlje.

Zahvaljujemo se vama na kupovini, i partnerima koji su ovu našu aktivnost stručno i finansijski podržali i omogućili, a ko je sve učestvovao ćete vidjeti na kraju strane.

Uživajte u našim proizvodima, koje smo sa ljubavlju i pažnjom pripremali, da budu dio naše Gorske trpeze. I budite uvjereni da ste kupovinom našeg proizvoda direktno podržali neku porodicu da ostane i stvara u nekom od ruralnih, planinski predjela Crne Gore, koji su inače veoma lijepi, ali znaju biti i teški za život.

Prijatno!

Med i bilje

Crna Gora predstavlja floristički jednu od najraznovrsnijih područja u Evropi, a na globalnom nivou pripada Mediteranskom hot-spotu biodiverziteta.

Crnogorske planine su dom ogromnom broju medicinskih biljnih vrsta, od ukupno 660 vrsta identifikovanih u Crnoj Gori čak 540 se nalazi u planinskom području. Zato se na planinama bilje tradicionalno bere i koristi. Cijela narodna medicina nekada je bila zasnovana na bilju, i nekada su se ljudi tako liječili.

Danas to više nije slučaj, ali se navika sakupljanja bilja održala, i svaka porodica u ruralnim, planinskim područjima zna koje se bilje za šta koristi, pa se ono koristi kao suplement, često kao osvježavajući napitak, a u vrijeme kada je zdrava ishrana sve popularnija, i naše bilje dobija novu tražnju. Svako zna da ukoliko je pašnjak bogat raznovrsnim biljem, i med će da bude kvalitetan i aromatičan, pa je zato naš med na cijeni.



Proizvodi:

PLANINSKI MED

KOPRIVA

VIRAK

HAJDUČKA TRAVA

KANTARIJON

VRANILOVA TRAVA

Žitarice

Velike nadomorske visine planinskog regiona Crne Gore su jako povoljne za uzgajanje žitarica. U ovim krajevima je naročito bio zastupljen kukuruz, i od kukuruznog brašna se pravi najveći broj tradicionalnih jela planinskih krajeva.

U novije vrijeme naša porodična poljoprivredna gazdisntva uzgajaju praktično sve vrste žitarica koje se ovdje mogu uzgajati.

Proizvodi:

JEČAM

RAŽ

HELJDA

SPELTA

KUKURUZ



Sokovi

U riječnim dolinama planinskih krajeva Crne Gore, kao što su Polimlje, Potarje, oblast Pive ali i šire, idealni su uslovi za uzgajanje kontinentalnog voća. I oduvjeck se i uzgajalo, prerađivalo, sušilo.

Ali ono što je karakteristika svih planinskih krajeva kod nas jeste i branje divljih plodova, šumskog voća, što je tradicija koja se do danas očuvala. Divlji plodovi su puni arome, izuzetno zdravi i hranljivi, i od takvih plodova se u planinama oduvjeck prave sokovi.

U našoj paleti imamo sokove i od uzgajanog voća, ali i od divljih, šumskih plodova (sirup od drijene, sok od borovnice, sirup od kupine), a vi proberite aromu koja se vama najviše dopada.



Proizvodi:

SIRUP OD MALINE

BISTRI SOK OD ARONIJE

SIRUP OD BOROVNICE

SIRUP OD DRIJENA

BISTRI SOK OD JABUKE

VINO OD BOROVNICE

SIRUP OD KUPINA

SOK OD PARADAJZA

Džemovi

Duge su zime na planinama, mnogo je snijega, i nema se šta ubrati sve do proljeća. Zato su naše porodice oduvijek gledale da tokom jeseni pripreme što više prerađevina od voća i povrća i da ih sačuvaju za zimu. Od voća koje se uzgajali, ali i od raznih divljih plodova, pravili su se džemovi koji obično ne bi ni dočekali proljeće, jer su se koristili i za obrok, i za pripremu kolača, ali su ih djeca jela i kao slatkiš, u nedostatku drugih slatkisa. Mi vam nudimo neke od najkarakterističnijih džemova sa naših prostora, pripremanih po tradicionalnoj recepturi.

Proizvodi:

PEKMEZ

DŽEM OD ŠIPURKA

DŽEM OD DRIJENA

DŽEM OD JABUKA I ŠLJIVA

DŽEM OD MALINA



Slatko

Još jedna od prerađevina koje se na planinama prave od voća jeste čuveno slatko. Slatko je najfiniji proizvod od voća, najteže ga je napraviti, i kao pravi delikates kod tradicionalno gostoprimnog naroda u Crnoj Gori, služilo se, a i danas se služi, uz kafu kada dođu gosti. Jede se u malim količinima jer je jako slatko, ali je puno aromе, naročito ako je pravljeno od divljih plodova.

Može se napraviti od bilo kog voća, čak i od nekog povrća (šargarepa, na primjer), ali smo mi za vas odabrali nekoliko vrsta koje su tipične za naše krajeve, a pripremana su onako kako su ih pravile naše bake.

Proizvodi:

[SLATKO OD BOROVNICA](#)

[SLATKO OD ŠARGAREPA](#)

[SLATKO OD ARONIJA](#)

[SLATKO OD ŠLJIVA](#)



Salate

Septembar i oktobar na planinama su oduvjeck mjeseci koji su ženama bili teški, jer su to mjeseci kada je valjalo spremati zimnicu.

To je period kada sela mirišu na paprike, ajvar, kad se u svakom dvorištu kuva i spremi u velikim količinama, i u tom poslu učestvuju cijele porodice. Turšije se spremaju od svega što raste u baštama, a najzahtjevnije je pripremiti ajvar i pinđur, koji traže mnogo posla i uzimaju najviše vremena, ali su zato omiljeni na svakoj trpezi.

Iako u novije vrijeme sve manje vremena ima za ovakve aktivnosti, a mnogo proizvoda se može naći u supermarketima, brojne su porodice koje čuvaju ovu tradiciju, jer domaće je ipak domaće i najukusnije.



Proizvodi:

CVEKLA

ŽIVA TURŠIJA

AJVAR

BARENE PAPRIKE

SALATA OD PAPRIKA

PINĐUR

KISJELI KRASTAVAC

PAPRIKE SOMBORKE
PUNJENE KUPUSOM

Mliječni proizvodi

Ključna poljoprivredna aktivnost na crnogorskim planinama je oduvijek bilo stočarstvo.

Nedirnuti pašnjaci, obilje raznovrsnog bilja, visoke nadmorske visine, tradicionalna proizvodnja, sve to čini da mliječni proizvodi na našim prostorima budu izuzetnog kvaliteta. Nije zato ni čudo što upravo među mliječnim proizvodima ima i najviše geografskih oznaka kvaliteta.

Pravo je bogatstvo i to što se u različitim mjestima čuvaju posebne recepture za pravljenje sira na tradicionalan način, a svako će vam u Crnoj Gori reći da najbolji sirevi dolaze sa katuna, bez obzira koja se receptura primjenjuje.

Zato smo mi odabrali nekoliko vrsta sira iz različitih djelova planinske regije, a vi sami prosudite koji je najbolji.



Proizvodi:

DURMITORSKI SIR

DURMITORSKI KAJMAK

DOMAĆI BIJELI SIR

PLJEVALJSKI SIR

KOLAŠINSKI LISNATI SIR

VRANEŠKI LISNATI SIR

VRANEŠKI ROLOVANI SIR





Porudžbine

Ukoliko ste predstavnik hotela ili restorana i želite da se neki od naših proizvoda nađe u vašoj ponudi, molimo vas da nas kontaktirate na mail adresu gorskatrpeza@gmail.com. Zatim ćemo vas uputiti na kreiranje naloga na web strani PIJACA.SELJAK.ME odakle ćete lako moći da poručujete naše proizvode.

Gastro rute

Ukoliko želite da se bliže upoznate sa našim proizvodima, i vidite kako i gdje oni nastaju, ali i da isprobate raznovrsna tradicionalna jela planinskih djelova Crne Gore, kreirali smo gastro rute. Ne samo da će vam ove rute omogućiti da isprobate naše proizvode i eventualno učestvujete u njihovoj pripremi, već ćete istražiti i divlu ljepotu Crne Gore, sačuvanu na gorostasnim planinama kao što su Durmitor, Sinjajevina, Bjelasica, Komovi, Prokletije. Zbog izuzetnih prirodnih vrijednosti, ovdje su smještena i tri nacionalna parka i dva parka prirode, a kada dođete shvatićete svu različitost Crne Gore na malom prostoru.

Detalje o domaćinstvima na gastro ruti ćete naći u vodiču, ali i na web strani www.montegastro.me.

Tradicionalna gastronomija

Prikupili smo od baka iz naših sela recepte za raznovrsna i maštovita jela koja su one pripremale, u vremenima kada su porodice bile mnogobrojne a prihodi mali, pa je umještost domaćice bila izuzetno važna za opstanak porodice. Sačuvali smo ih od zaborava tako što smo ih prikupili i publikovali, alii tako što smo radili sa restoranima u planinskim krajevima Crne Gore da ova starinska i tradicionalna jela uvrste u svoju ponudu. Ukoliko predstavljate hotel ili restoran i želite da i sami uključite neka od naših tradicionalnih jela, javite nam se, možemo da vam pomognemo. Ili, ukoliko želite da obogatite svoju ponudu događajem koji bi predstvio tradicionalnu planinsku gastronomiju, neko iz mreže naših kuvara može da vam u tome pomogne. Javite nam se na gorskatrpeza@gmail.com.

Lista proizvođača

Proizvođač: Almir Adrović

Lokacija: Bor, Petnica
Kontakt telefon: +382 (0) 69 523 965
e-mail: adrovic.ago@gmail.com
Proizvodi: goveđa pršuta, strelja

Proizvođač: Tufo Ajdarpašić

Lokacija: Vrševac, Petnica
Kontakt telefon: +382 (0) 67 451 816
e-mail: tufoajdarpasic@gmail.com
Proizvodi: med

Proizvođač: Ivana Babović

Lokacija: Konjuhe, Andrijevica
Kontakt telefon: +382 (0) 69 479 370
e-mail: milenababovic00@gmail.com
Proizvodi: sirup (borovnica),
džem (šljiva)

Proizvođač: Nada Blažević

Lokacija: Podbišće, Mojkovac
Kontakt telefon: +382 (0) 69 376 478
e-mail: nada.blazevic4@gmail.com
Proizvodi: piñđur, ajvar, sok (paradajz)

Proizvođač: Tanja Bojović

Lokacija: Grnčar, Gusinje
Kontakt telefon: +382 (0) 67 827 908
e-mail: bojovic.sokovi@gmail.com
Proizvodi: slatko (šargarepa), džem (malina)

Proizvođač: Milun Božović, DOO Seosko domaćinstvo Mirna Luka

Lokacija: Glavaca, Berane
Kontakt telefon: +382 (0) 68 027 556
e-mail: jelenabozovic85@yahoo.com
Proizvodi: čaj (kopriva, virak,
hajdučka trava)

Proizvođač: Suad Čatović

Lokacija: Kukulje, Bijelo Polje
Kontakt telefon: +382 (0) 69 051 849
e-mail: birsena.catovic94@gmail.com
Proizvodi: miješani džem (jabuka i šljiva)

Proizvođač: Nevenka Ćirović

Lokacija: Kralje, Andrijevica
Kontakt telefon: +382 (0) 69 547 252
e-mail: igorcirovic@gmail.com
Proizvodi: pekmez, slatko (šljiva),
sirup (borovnica)

Proizvođač: Dalibor Ćorović

Lokacija: Štitari, Berane
Kontakt telefon: +382 (0) 68 863 365
e-mail: corovicdalibor555@gmail.com
Proizvodi: sertifikovani organski med

Proizvođač: Sanja Simonović Delević

Lokacija: Buče, Berane
Kontakt telefon: +382 (0) 68 872 082
e-mail: bsm.kozmetika@gmail.com
Proizvodi: cvekla, živa turšija,
slatko (šljiva)

Proizvođač: Radun Došljak

Lokacija: Dolac, Berane
Kontakt telefon: +382 (0) 67 242 144
e-mail: ljopcedosljak@hotmail.com
Proizvodi: med

Proizvođač: Zorica Dulović

Lokacija: Donja Morača, Kolašin
Kontakt telefon: +382 (0) 69 745 100
e-mail: zoricadulovic5@gmail.com
Proizvodi: med

Proizvođač: Gordana Dulović

Lokacija: Lipovo, Kolašin
Kontakt telefon: +382 (0) 68 056 515
e-mail: ilijadulovic@gmail.com
Proizvodi: kolašinski lisnati sir

Proizvođač: Milomir Đalović

Lokacija: Vlah, Bijelo Polje
Kontakt telefon: +382 (0) 68 858 610
e-mail: filipdjalovic98@gmail.com
Proizvodi: med

Proizvođač: Refik Hadžibegović

Lokacija: Bistrica, Bijelo Polje
Kontakt telefon: +382 (0) 67 822 415
e-mail: emina.hadzibegovic@yahoo.com
Proizvodi: žitarice i brašna

Proizvođač: Ilija Janjušević

Lokacija: Zenica, Pljevlja
Kontakt telefon: +382 (0) 68 082 225
e-mail: janjusevicilija@gmail.com
Proizvodi: džem (divlji šipurak, drijen)

Proizvođač: Bojana Joksimović

Lokacija: Rasovo, Bijelo Polje
Kontakt telefon: +382 (0) 68 336 706
e-mail: bojanajoksimovic2@gmail.com
Proizvodi: bistri sok (jabuka)

Proizvođač: Spasoje Kaljević

Lokacija: Podgora, Žabljak
Kontakt telefon: +382 (0) 69 264 201
e-mail: laki.k@t-com.me
Proizvodi: pekmez, sir

Proizvođač: Gojko Karadžić

Lokacija: Katun Pošćenski
Kontakt telefon: +382 (0) 69 944 494
Proizvodi: sir, durmitorski kajmak

Proizvođač: Slavica Kovačević

Lokacija: Stevanovac, Mojkovac
Kontakt telefon: +382 (0) 69 773 330
e-mail: slavica1925@gmail.com
Proizvodi: vino (borovnica),
sirup (kupina, borovnica),
slatko (borovnica)

Proizvođač: Jelena Krstajić

Lokacija: Katun Pošćenski
Kontakt telefon: +382 (0) 69 562 638
Proizvodi: sir

Proizvođač: Duško Kušljević

Lokacija: Lađana, Pljevlja
Kontakt telefon: +382 (0) 67 367 078
e-mail: mika.kusljevic@gmail.com
Proizvodi: pljevaljski sir, kajmak

Proizvođač: Željko Macanović

Lokacija: Glibači, Pljevlja
Kontakt telefon: +382 (0) 69 023 819
e-mail: zeljko.macanovic@yahoo.com
Proizvodi: sertifikovane organske
žitarice i brašna

Proizvođač: Šefkija Feratović

Lokacija: Budovice, Plav
Kontakt telefon: +382 (0) 67 442 003
e-mail: fahid.f@hotmail.com
Proizvodi: slatko (aronija),
sirup (malina)

Proizvođač: Gordana Jokić

Lokacija: Murino, Plav
Kontakt telefon: +382 (0) 69 539 384
Proizvodi: sirup (borovnica),
slatko (borovnica)

Proizvođač: Željka Milanović

Lokacija: Donja Ržanica, Berane
Kontakt telefon: +382 (0) 68 346 061
e-mail: zeljcam1959@gmail.com
Proizvodi: slatka paprika, živa turšija

Proizvođač: Edin Mulić

Lokacija: Zagrađe, Gusinje
Kontakt telefon: +382 (0) 69 471 605
e-mail: edinmulic@hotmail.com
Proizvodi: sertifikovani organski med

Proizvođač: Amar Muratović

Lokacija: Jasikovica, Petnjica
Kontakt telefon: +382 (0) 69 499 509
e-mail: muratovicamar128@hotmail.com
Proizvodi: džem (malina, šljiva),
sirup (malina)

Proizvođač: Daliborka - Cica Novović

Lokacija: Vinicka, Berane
Kontakt telefon: +382 (0) 68 463 965
e-mail: cicanovic23@gmail.com
Proizvodi: ajvar, barene paprike,
sirup (drijen)

Proizvođač: Anes Ramović

Lokacija: Donja Lovnica, Rožaje
Kontakt telefon: +382 (0) 69 111 606
e-mail: demaramovic5@gmail.com
Proizvodi: sir, kajmak

Proizvođač: Ermina Redžematić

Lokacija: Korita bb, Plav
Kontakt telefon: +382 (0) 69 584 730
e-mail: alenredz98@gmail.com
Proizvodi: sirup (malina)

Proizvođač: Ljubomir Vukadinović

Lokacija: Bojna njiva, Mojkovac
Kontakt telefon: +382 (0) 67 438 678
e-mail: skbjelogrivac@t-com.me
Proizvodi: bistri sok
(jabuka, sertifikovan),
bistri sok od aronije

Proizvođač: Velisavka Vuković

Lokacija: Štitarica, Mojkovac
Kontakt telefon: +382 (0) 67 600 958
e-mail: vukovicvesa@gmail.com
Proizvodi: sirup (malina), pekmez

Proizvođač: Vukadin Vujošević

Lokacija: Zagrad, Berane
Kontakt telefon: +382 (0) 67 817 536
e-mail: radeluge2@gmail.com
Proizvodi: bistri sok (aronija)

Proizvođač: Zoran Pavićević

Lokacija: Kovčica, Žabljak
Kontakt telefon: +382 (0) 67 578 736
e-mail: zoranpavicevzb@gmail.com
Proizvodi: sertifikovane organske
žitarice i brašna

Proizvođač: Vučko Pešić

Lokacija: Tomaševo, Bijelo Polje
Kontakt telefon: +382 (0) 69 665 217
e-mail: vuckopesic1@gmail.com
Proizvodi: rolovani lisnati sir

Proizvođač: Boris Tomović

Lokacija: Podbišće, Mojkovac
Kontakt telefon: +382 (0) 69 376 389
e-mail: boris@t-com.me
Proizvodi: kornišoni, paprike
somborke punjene kupusom

Proizvođač: Branka Šćepanović

Lokacija: Babljak, Kolašin
Kontakt telefon: +382 (0) 67 560 038
e-mail: bscepanovic@ymail.com
Proizvodi: pekmez

Proizvođač: Vanja Krgović Šarović

Lokacija: Virak, Žabljak
Kontakt telefon: +382 (0) 494 601
e-mail: vkrgovic@t-com.me
Proizvodi: čaj (kantarion, vranilova trava,
hajdučka trava)



