

MADMAGASINET *i Beograd*

OPLEV BEOGRAD PÅ 24 TIMER

**BESØG EN VINGÅRD UDENFOR
BEOGRAD**

**SE SERBISKE OPSKRIFTER OG
DELIKATESSER**

**LÆS OM SERBISK GÆSTFRIHED
OG MEGET MERE...**

EN KULINARISK REJSE

For mange kaster Serbiens blodige og voldelige fortid stadig lange skygger ind over opfattelsen af landet. Få har glemt den jugoslaviske borgerkrig og dens efterspil for hele regionen. Historiens hjul maler dog ufortrødent videre, og Serbien bevæger sig stadig fremad. Mens lande som Kroatien var hurtige om at genetablere sin turistindustri, er Serbien først lige begyndt. Som turist er du fri til at sætte dit eget præg – aldrig forstyrret og altid velkommen.

Ikke mange ved, at Serbien er et sandt mekka for madentusiaster og vinkendere, der søger nye jagtmarker. Beograd byder på unikke madoplevelser og vinproduktion i verdensklasse, og i dette magasin vil vi præsentere dig for det kulinariske skatkammer, der gemmer sig i hjertet af Østeuropa.

Det serbiske folkefærd er umådeligt imødekommende og gæstfrit. Der er mad og drikke til mere end overkommelige priser. Serbien spænder over en pulserende hovedstad i form af Beograd, til fantastiske smukke landskaber og rustikke landsbyer. Et fantastisk land med en unik kultur, som det er værd at tage sig tid til at opleve.

Redaktionen har spist sig på tværs af hovedstaden, besøgt en vingård, gæstet en serbisk familie og forsøgt at guide dig gennem 24 timer i det kontrastfyldte Beograd.

Vi håber, at du, ved at læse dette magasin, vil få blod på tanden til selv at drage mod republikken i midten – det endnu uopdagede Serbien.

Rigtig god fornøjelse.

Redaktionen

 **DANMARKS MEDIE- OG JOURNALISTHØJSKOLE**

UDGAVE	April 2016
REDAKTION	Linnea Larsen Dung Le Morten Aldahl Anders Kjær Bruun Charlotte Bjerrekær Kasper Lee Anna Brøns

04-06 **24 TIMER I BEOGRAD**
Opdag det ukendte Beograd

07 **GUIDE**
Smag på Serbiens fineste delikatesser

08-09 **REPORTAGE**
Det rå Serbien gemmer på en varm gæstfrihed

10-11 **ANMELDELSE**
Kontrastfyldte madoplevelser

12-13 **FOTOREPORTAGE**
Træd ind i Beograds madmekka

14-20 **REPORTAGE**
Krydr din storbyferie med et besøg på en vingård

21 **OPSKRIFTER**
Lav serbisk mad i dit eget køkken

22-23 **ARTIKEL**
Serbien er lige uden for døren



OPDAG DET UKENDTE BEOGRAD

Har du kun en enkelt dag i det uopdagede Beograd, bør du tage på opdagelse i det skønne bohemi-an-kvarter, prøve de traditionelle serbiske retter, opleve byens storslåede udsigt fra fortet og kaste dig ud i det vilde natteliv.

Af Anna Brøns



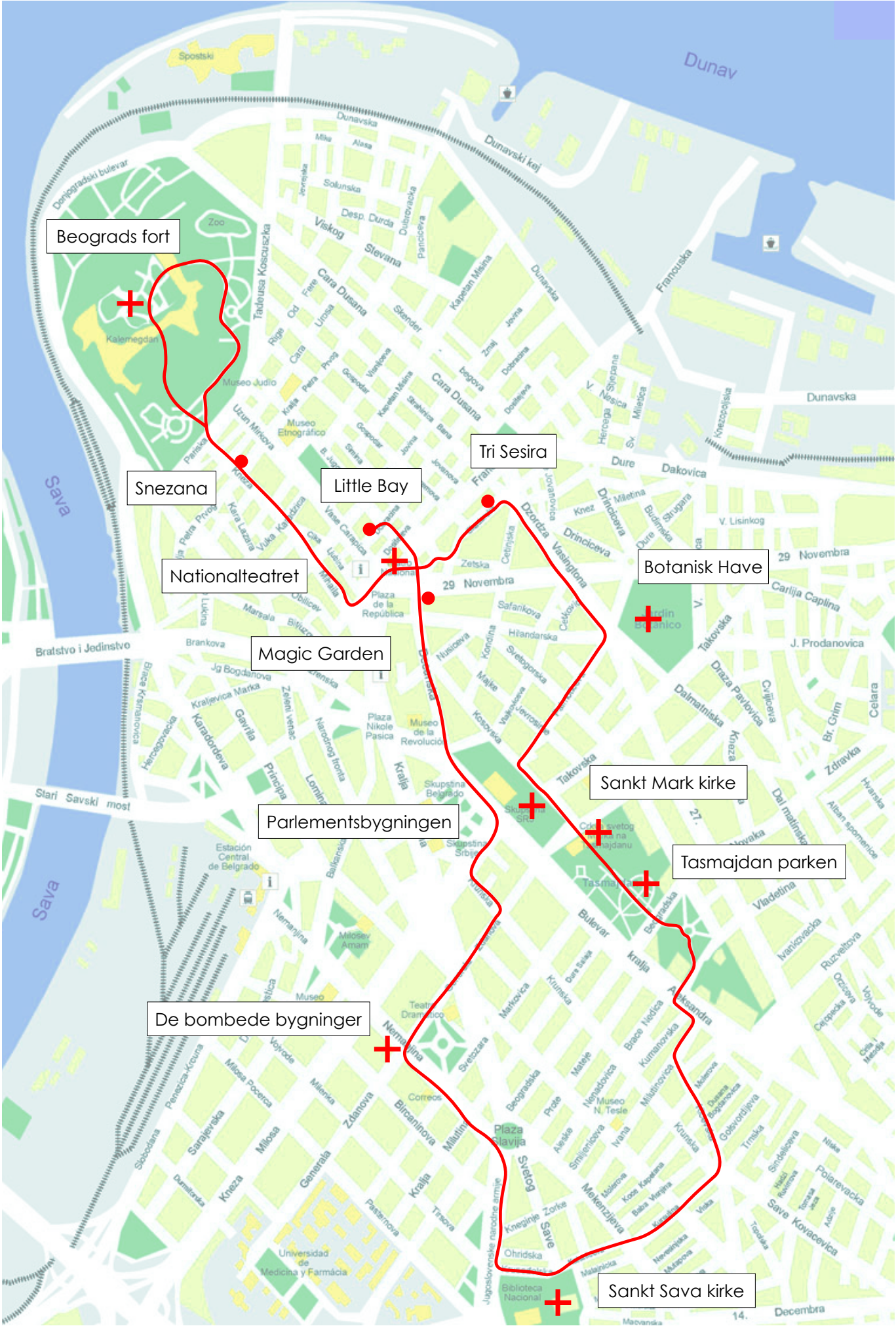
Serbiens hovedstad, Beograd, har masser at byde på. Smuk arkitektur, pulserende natteliv, mangfoldig gastronomi og en hjertevarm befolkning. Har du kun en enkelt dag i byen, er der oplevelser du ikke må gå glip af – og til ingen penge. Her kommer en guide til, hvor du skal spise og hvilke attraktioner, du kan se på din tur gennem byen.

Morgen
Start dagen i byens centrum på gågaden Knez Mihailova (på toppen af gaden). Her finder du et bredt udvalg af caféer med især vestlige morgenmadsretter, eksempelvis cafeen Snezana, som laver en fantastisk omelet og lækker frisk juice. Vil du prøve noget typisk serbisk, kan du bestille en burek, der er en tærtelignende filodejsspakke fyldt med spinat, serveret med yoghurt. Læn dig tilbage og oplev den hektiske by, mens den vågner.

Herefter kan du tage turen op igennem Kalemegdan-parken og besøge det gamle fort, som er højt placeret i byen med udsigt over Donau-floden. Fortet er den ældste del af det oprindelige Beograd og blev bygget omkring år 300 f.Kr.

Fra fortet kan du tage turen gennem byens gågade og tage et hvil i solen på den store plads Trg Republike, også kaldt Republic Square, som er byens pulserende hjerte. På pladsen kan du se Nationalmuseet, Nationalteatret og en statue af prins Mihailo, som regerede i midten af 1800-tallet.

Frokost
I Beograds gamle bydel, Stari Grad, ligger gaden Skadarlija. Her kan du opleve en mere charmerende del af byen. Brosten og ahorntræer pryder gaderne, hvor gamle bygninger står side om side spækket med cafeer og restauranter. Lad dig ikke narre af de mange turisttilbud men gå i stedet efter restauranten Tri Šešira, som betyder 'De tre hatte'. Her kan du få et traditionelt serbisk måltid i skønne omgivelser. Restauranten er hyggeligt indrettet med gamle møbler og udenfor findes en stor terrasse, hvor man kan nyde roen og en pause fra den bagende sol under de store ahorntræer. Bestil den traditionelle serbiske kød-tallerken, pljeskavica, som er god at dele med flere. Forbered dig på at få serveret restaurantens hjemmelavede rakia som forret. Smag altid på det, selvom det ikke er din yndlingsdrik, da det er en fornærmelse for serberne at lade det stå urørt.





Eftermiddag

Syd for byen ligger en af verdens største ortodokse kirker, Sankt Sava, som kan rumme op til 10.000 besøgende. Kirken er stadig under opførelse, selvom byggeriet begyndte i 1935. Opførelsen af kirken er blevet indstillet af flere omgange, på grund af de mange krige og uroligheder, Serbien har oplevet. Den udvendige del af kirken er dog afsluttet og er bestemt et besøg værd. På vej dertil kan du gå igennem den store park Tašmajdan, hvor du kan tage et hvil i skyggen eller køle fødderne af i de store stjerneformede springvand. Parken er smukt placeret i en akse med Sankt Mark-kirken for enden. I nærheden af kirken kan du også slå et smut forbi parlamentsbygningen og de bombede bygninger.

Aften

I bohemian-kvarteret ligger en lille perle af en restaurant, Little Bay. Indretningen er tydeligt inspireret af det nærliggende teater. Bordeauxrøde gardiner hænger tungt i vinduerne og indenfor kan man sidde på balkoner rigt dekoreret med guld og filigran. Som den eneste restaurant i byen, er der ofte liveoptrædener med klassisk musik og sang om aftenen. Maden er god og for ikke mange penge kan du få tre retter inklusiv vin. Det er dog mest oplevelsen af det autentiske rum, man kommer der for.

Nat

Når dagen er ved at gå på hæld, åbner der sig uendeligt mange muligheder for den festglade. Beograd er spækfyldt med barer og natklubber for enhver smag. På diskoteket Tilt kan du feste natten lang til 90'er musik og få lækre drinks, og hvis du ikke helt er typen, der slår dig løs på dansegulvet, kan du finde hyggelige cafeer, der serverer drinks i bohemian-kvarteret. Et ideelt sted at tage hen, hvis du vil opleve den lokale serbiske bodegastemning, er Magic Garden. En lille bar hvor de lokale hænger ud, godt gemt væk fra turistene. Her kan du få den lokale øl, Bajeračko, eller prøve barens egne rakiaer med mange forskellige smage, blandt andet blomme, æble og pære. Hvis det alligevel bliver sent, kan du altid fortsætte festen i kælderen under Magic Garden, hvor der findes et lille diskotek.

Smag på Serbiens fineste delikatesser

"Serbian cuisine is meat," slår flere serbere på min vej hurtigt fast, når jeg spørger dem, hvordan de vil karakterisere det serbiske køkken. Det er da heller ikke til at undgå at bemærke, at hovedparten af de serbiske delikatesser, der møder mig i butiksruderne, i markedsboderne og på Beograds mange restauranter og caféer, er enten kødholdige eller på anden vis meget kalorierige. I denne artikel har vi samlet de delikatesser, du bare må smage under dit ophold i Serbien. Udover kødet er både ost og hvidt brød stærkt repræsenteret på den klassiske, serbiske middagstallerken. Slå dig løs og tag det som en oplevelse, der giver anledning til at droppe alle tanker om kalorietælling for en stund.

Af Linnea Larsen

Cevapi | Ćevapi

Forestil dig en klassisk frikadelle, der bliver strukket ud til en buttet pølse. Nu har du en cevapi. De aflange oksekødsruller serveres ofte i pitabrød eller med dyppelse af eksempelvis ajvar.

Prebranac | Пребранац

Besøger man England, undgår man sjældent baked beans på sin tallerken. Prebranac er serbernes pendant til de hvide bønner i tomat-sauce. Hvor englænderne bruger de små, hvide bønner, foretrækker serberne de større limabønner, der også går under navnet butter beans. Prebranac spises ofte som selvstændig forret eller som tilbehør til en hovedret.

Ajvar | ајвар

Relish af peberfrugt og aubergine, der typisk laves som en tyk dip til brød, kød eller grøntsager. Alternativt bruges den også i en tyndere udgave som sauce til eksempelvis pasta eller ris.

Punjene paprike | пуњене паприке

Bagte peberfrugter med fyld af hakket oksekød, ris og tomat-sauce. Retten kan varieres ved eksempelvis at skifte peberfrugter ud med løg eller kål og fylde dem med dit personlige favoritfyld.

Sarma | Сарма

Ruller af syltet kål, som serberne har adopteret fra Tyrkiet. Kålbladene fyldes med kød og grøntsager, rulles sammen og lægges i en bred, dyb gryde. Her overhældes de med tomat-bouillon, koges op og får lov at simre i minimum en times tid.

Burek | бурека

Oprindeligt en tyrkisk specialitet, som serberne har taget til sig. Burek er en brødpakke af filodej med fyld, der, som med sarma og punjene paprike, kan varieres i det uendelige. Traditionelt består fyldet af hakket oksekød eller af spinat, kartoffel og fetaost. En burek er typisk en fedtet fornøjelse, så hav altid servietter parat til efter måltidet.



Hos familien Trifuuovic:
Yderst til venstre: lillesøster
Yderst til højre: Jelena
Midten: Marija og hendes mor, Rada

Det rå Serbien gemmer på en varm gæstfrihed

Et godt måltid mad betyder meget i både den danske og den serbiske kultur. Men hvor danskerne er meget organiserede omkring både måltider og det at have gæster på besøg, er man mere fleksibel i en typisk serbisk familie.

Af *Dung Le* og *Linnea Larsen*

Det er en mandag eftermiddag. Solen har lagt sig, men den varme temperatur fra dagen hænger stadig i luften. Selv for en serber er det uvant, at temperaturen ligger på de 27 grader i april måned. Vi sidder i taxaen med nedrullet vindue og lader vinden trænge igennem vores t-shirts og korte bukser. Pludselig bliver vi sat af midt på vejen ved den berømte hvide, ortodokse marmorkirke, Sankt Sava kirke. Adressen skulle ligge her i nærheden, får vi at vide. Bag de mange gamle bygninger dukker nyere lejlighedskomplekser op på begge sider af gaden. Vi finder frem til nr. 11 ved en bygning med glasfacade. Vi ringer på og bliver guidet op til anden sal. Her bor Marija Trifuuovic, en 25-årig medicinstuderende, som skal give os et indblik i den serbiske kultur. Ved døren til lejligheden står Marija iført et par blomstrede leggings og en hvid t-shirt med sort tryk. Hun tager imod os med et stort smil.

Marija Trifuuovic har en faster, der er dansk gift, og som hun har besøgt et par gange i København. Om sit indtryk af Danmark og danskerne fortæller Marija Trifuuovic: "Danmark er royalt og Serbien er natur." Det er forskellen mellem den danske og serbiske kultur. Marija Trifuuovic uddyber det med, at alting i Danmark er pænt, rent og velorganiseret, mens Serbien er rå natur.

Den rå natur byder på friere rammer

Serbiens rå natur byder på frie rammer, større fleksibilitet og afslappethed, der afspejler sig blandt andet i den serbiske madkultur, hvor man ikke har faste rammer og struktur for måltider som morgenmad, frokost og aftensmad. Man spiser, når man er sulten. Det fortæller cand. mag. i Culture, Communication and Globalization fra Aalborg Universitet, Almira Sisic, der selv er født og opvokset i Serbien.

Fleksibiliteten afspejler sig også i tilgangen til gæsterne. Som gæst bliver man mødt med åbenhed og gæstfrihed, og uanmeldte gæster er altid velkomne. Det gælder især i landsbyerne, hvor det er normalt, at man kommer forbi til en kop kaffe og en bid mad. "Det gør de for eksempel hver dag, der hvor mine forældre kommer fra i Montenegro," fortæller Marija Trifuuovic.

Forskellen mellem dansk og serbisk kultur

Marija betragter danskerne som lukkede og reserverede mennesker, indtil man lærer dem at kende. Hun fortæller om sin oplevelse første gang, hun besøgte sin familie i Danmark: "Der var en kold atmosfære, og det tog tid at bryde isen. I Serbien snakker man bare." Hun smiler lidt for sig selv og tilføjer: "Man skelner også mellem søskende og kusiner og fætre. Det gør vi ikke her. Her er vi tætte i familien, hvor jeg betragter mine fætre og kusiner som søskende, og man hjælper hinanden."

"Vi nyder meget den danske organisering fx med togsystemet, men vi elsker den rå natur i Serbien, hvor hunde kan færdes frit rundt på gaden"

Marija Trifuuovic

Den serbiske gæstfrihed

Vi bliver budt på vand og cola, og mens vi står og snakker, kommer Marijas tvillingsøster, Jelena Trifuuovic, hjem og falder naturligt ind i samtalen. Søstrene fortæller livligt om deres uddannelse og spørger til vores relation til Jan Nilsson fra Vinograd, der har bragt os i forbindelse med Marija Trifuuovic.

At søstrene kort efter får besøg af deres forældre fra Montenegro er ingen hindring for, at vi kan komme og besøge dem. Da familien er samlet, spørger Marija Trifuuovic, om vi har lyst til at spise med. Så vil de ringe og bestille mad.

"Vi laver sjældent mad herhjemme, når vi får gæster, fordi vores køkken er småt. Det kommer til at lugte i hele lejligheden," fortæller Marija Trifuuovic. Jelena Trifuuovic tilføjer:

"Det er kun ude på landet, at man laver traditionel, serbisk mad, for det tager typisk 4-5 timers kogetid. Der har man tid til det. Vi aftaler som regel at mødes ude på caféerne eller bestiller noget mad hjem."

Ifølge cand. mag. i Culture, Communication and Globalization, Almira Sisic, er både unge og ældre glade for at gå ud om aftenen i storbyerne. Det er billigt, let tilgængeligt og klimaet tillader, at man kan sidde ude på caféerne til sent ud på aftenen. Den gennemsnitlige temperatur i Serbien ligger ca. 5-6 grader over den gennemsnitlige temperatur i Danmark. Samtidig varer sommeren længere.

Den serbiske madkultur blandt unge

For Marija og Jelena Trifuuovic, der begge går op i sund mad og træning, indeholder serbisk mad alt for meget kød og fedt, der ikke passer til deres livsstil. Når de laver mad til sig selv, bliver det tit fedtfattig mad som kylling og salat. Når de tager ud at spise, foretrækker de fisk. Traditionel mad får de en gang om måneden, når bedsteforældrene forsyner dem med den månedlige kasse af færdigretter og råvarer fra bedsteforældrenes gård på landet. De får den sendt med bussen, der går til og fra Beograd, og henter kassen ved stationen.

Vores besøg hos tvillingerne, Marija og Jelena Trifuuovic, byder på mange gode snakke om serbisk tradition, vin, uddannelse og de unges forhold til den traditionelle, serbiske mad. Aftenen slutter med et godt hjemmebragt måltid bestående af serbiske pølser, cevapi, store hamburgere, koteletter og stegte kyllingebryster, der bliver serveret med brød og salat til. Vi bliver selvfølgelig også budt på hjemmelavet rakia, som forældrene har med fra Montenegro. Som prikken over i'et får vi is til dessert og naturligvis en opvisning i serbisk folkedans, der understreger den serbiske imødekommenhed og gæstfrihed.



Faderen, Dragan er ved at lave den bestilte mad: pølser, cevapi, hamburgers, koteletter og stegt kyllingebryste



Kontrastfyldte

MADOPLEVELSER

Med Beograds utallige restauranter, kan man hurtigt blive i tvivl, om man nu vælger det rigtige. Mit bedste råd er at tage chancen.

Af Morten Aldahl

Det viser sig, at mine madoplevelser i Beograd skal give mig en lærestreg i forhold til min opfattelse af spisesteder. Når jeg skal vælge en restaurant, er det ikke maden, jeg først bliver tiltrukket af, men derimod omgivelserne og atmosfæren. Tidligere har jeg med et enkelt øjekast hurtigt kunne vurdere, om maden ville være på niveau med den lokale pølsevogn eller Noma.

Når man spiser ude i den serbiske hovedstad, er chancen for at blive skuffet lige så stor som chancen for at blive overrasket og opdage nye spændende madoplevelser. Heldigvis er det billigt at spise ude. Så hvis maden ikke er den bedste, kan man trøste sig med, at den langt fra er den dyreste. Særligt tre oplevelser var meget kontrastfyldte og lærte mig ikke altid at være forudindtaget i min mening om et spisested - pølsevogn eller ej.

Det kulturelle indblik

KC Grad er et udstillingssted for de lokale kunstnere, men hver mandag bliver stedet transformeret til Deli Monday. Det er et folkekøkken med glade serbere, der står og serverer mad i den gode sags tjeneste. 9 kr. koster en madbillet i baren. Man står i en kø med folk, der står og snakker muntert. Indimellem køen løber små børn med store røde klovnenæser og leger. De 9 kr.



går i dag til hospitalsklovne. Maden er simpel og spiselig, men du skal ikke forvente dig et gourmetmåltid. Til gengæld er der rigeligt af den, og du kan med god samvittighed købe en ekstra madbillet.

Maden nydes ude i baggården, hvor et behageligt og afdæmpet skær fra de store røde lamper lyser ned på små forsamlinger af serbiske familier og venner. I baggrunden står en DJ og sender afslappede rytmer ud gennem højtaleren. Bag ham er væggene fyldt med streetart, der fanger stemningen og atmosfæren. Serberne er glade og imødekommende og nyder hinandens selskab, og man føler hurtigt man sidder midt i en stor familiefest på en mild sommeraften. Det glemmes hurtigt, at maden måske



mangler lidt salt og er en smule brændt på. Man tager ikke til Deli Monday for madens skyld. Man tager derhen for at opleve, hvordan serberne bruger maden som et samlingspunkt for familie og venner samt til at støtte et godt formål.

Det serbiske valg

”Hvis det skal være fint og serbisk, skal du tage på Madera. Alle serbere kender Madera.” Sådan lød anbefalingerne fra flere af de lokale, der med et glimt i øjet bad mig om, at tage resterne med tilbage til dem. Udgangspunktet for en god madoplevelse kunne ikke blive bedre.

Madera ligger i Beograds flotte park, Tasmajdan. Hvis man vælger at sidde udenfor, bliver man placeret under parkens majestætiske trækrone, hvor klassisk musik spilles live i baggrunden. Tjenerne er venlige, og atmosfæren er hyggelig. Det første glas serbiske hvidvin skænkes og lægger tonen an til en god aften. Derefter går det ned ad bakke.

På trods af de gode forudsætninger var maden en slem skuffelse. Den serbiske bønnenet var smagsløs og klæg i sin konsistens. Den serbisk inspirerede bøf var sej, og manglede den gode kødsmag. Desserten var et kogt æble, der var kølet ned. Meget uinspirerende. Ens smagsløg sad tilbage og spurgte: var det, det? Det eneste rigtigt positive var den lokale serbiske rødvin, som havde mere at byde på end den serverede mad. Den kedelige smagsoplevelse blev dog opvejet en smule af de seværdige omgivelser.

Med de gode anbefalinger og stedets fine status må jeg gå ud fra, at den servering jeg fik, er hvad serberne ser som en

af de bedre. Deres traditionelle serbiske mad bærer præg af en bondsk livsstil, hvor maden ikke laves for nydelsens skyld, men for ydelsens.

Den skjulte gastronomioplevelse

Homa ligger lige ved siden af et stort indkøbscenter, kun adskilt af et tyndt plastikhegn. Bordene og stolene er af hvid plastik, der ligner noget fra Ikea. Første tanke går på, at stedet må være en tilknyttet kantine til centeret. Men når menukortet tilbyder otte retter med tilhørende vinmenu, forsvinder tanken om kantinemad hurtigt.

Tjeneren fortæller, at de forsøger at være all-serbian i forbindelse med deres råvarer og vine. Deres vision er at udvikle den traditionelle serbiske mad med inspiration fra den internationale madkultur.

Deres 8-retters menu med vin varierer fra dag til dag, og tager udgangspunkt i kokkens humør. Prisen er billig. Ca. 550 kr. for det hele. Menuen var spændende og anderledes og jeg blev blandt andet præsenteret for olivensikum, blæksprutearme og kalvetunge med sennepsis og trøffelsovs. Den mest finurlige ret var en dessert forklædt som potteplante. Ved første bid var man i tvivl om, det var rigtig jord man puttede i munden. Til sin lettelse opdagede man, at det var mørke kakaokrummer, der skjulte et fiktivt jordlag af hvid mousse og chokoladeis.

Omgivelserne giver langt fra den anerkendelse, Homa fortjener, men her er der en unik chance for at få en gastronomisk oplevelse i særklasse. Endnu bedre er det, at man ikke bliver efterladt med et stort minus på kontoen og må leve af pasta med ketchup resten af måneden.



Træd ind i Beograds madmekka

Frisk frugt, sprudlende grønt, røget kød, aromatiske krydderier og alt andet spiseligt mellem himmel og jord møder dig på Beograds største fødevaremarked, Kalenicova pijac. Hver dag står garvede sælgere klar til at levere friske, lokale ingredienser til de handlende serbere, i den farverige oase. Her kan du gå uforstyret og lade mundvandet løbe i labyrinten af råvarer.



Krydr din storbyferie i Beograd med et besøg på en vingård

Serbiske vine er stadig ukendt land for de fleste danskere. Få et afbræk fra storbyen og opdag de serbiske vines internationale klasse med et besøg på vingården Belo Brdo.



Af Kasper Møller Lee

Efter fire dages klassisk sightseeing og vandren rundt i Beograd sidder vi nu syv mennesker presset sammen i en minibuss. Vores mål er vingården Belo Brdo, der ligger cirka 100 km nord for Beograd.

Efter et kvarters hektisk bykørsel, hvor bussens horn flere gange er blevet testet, kører vi op på motorvejen og i bussens forrude åbner sig et andet Serbien end det, vi har stiftet bekendtskab med i Beograd. Frodige grønne marker, der henleder tankerne på det danske landbrug, bevæger sig langsomt forbi ruderne og viser, at Serbien også kan byde på storslået natur.

Efter en times kørsel gennem det grønne landskab begynder vi at nærme os vores bestemmelsessted. Terrænet skifter, og vi bevæger os nu op ad snoede veje gennem den smukke nationalpark Fruska Gora. Skoven er fortryllende med de mange lyse træer og den flotte udsigt, der er fra bjergets udsigtspunkt.

Ikke lang tid efter, at vi har lagt Fruska Gora bag os, drejer vi ind af en lille sidevej, og foran os ligger vores destination, vingården Belo Brdo.

Familiedrevet vingård med krop og sjæl

Den lille vingård Belo Brdo ligger nord for Beograd og er en del af Almo Mons regionen. Vingårdens marker er placeret på en nærliggende bakke, hvor i alt 100.000 planter står i snorlige rækker. Navnet Belo Brdo er en henvisning til netop denne bakke. Brdo betyder bakke og belo betyder hvid. Farven hvid henviser til jorden, der på bakken er lysere end den omkringliggende jord.

Ejeren af Belo Brdo, Aleksandra Zeremski, startede sit vin-eventyr, da han, sammen med sin kone og to børn, købte gården og den omkringliggende jord i 2007. Men vinprojektet startede ikke som et eventyr. Aleksandra Zeremski havde, med afsæt i sit tidligere job som distributør af alkohol til Serbien, en hvis interesse for de forskellige alkoholiserede drikke, men det var langt fra produktionen af vin, der var hans store passion. Som hans kone Vesna Zeremski fortæller med et glimt i øjet:

”Han valgte vin, fordi han ikke vidste, hvordan man lavede whisky.”

Begyndelsen var hård for den lille familie. For det første havde de ingen erfaring inden for vinproduktion. Alt hvad de vidste om produktionen var, hvad de havde hørt andre gøre, og hvad de kunne læse sig til. Derefter var det ellers bare at forsøge sig frem. For det andet kan der gå op til tre år, før vinstokken begynder at give druer. Der gik derfor tre år, før de mange penge, der var blevet investeret i projektet, kunne omsættes til vin, der kunne sælges.

Herefter gik det stærkt for den serbiske vingård, hvor kvaliteten af vinene er i højsædet. I dag, i 2016, har de en vinproduk-



Ud for hver række af vinstokke, plantes der en rose. Årsagen er, at roserne rammes af sygdom to uger før vinstokkene. På den måde kan man nå at behandle vinstokken og forhindre sygdom.



tion på 100.000 liter vin om året. De producerer fire hvide og seks røde vine, blandt andet Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Sauvignon samt deres egen rødvin Almo Mons, som er blandet efter en hemmelig familieopskrift. Flere af deres vine har siden hen høstet stor anerkendelse og flere priser i den prestigefyldte vinkonkurrence AWC Vienna International Wine Challenge.

Noget der kan mærkes på omsætningen hos den lille familie, der ikke har problemer med at omsætte den vin, der i starten blev produceret og skænket med håndkraft og hårdt arbejde.

Glem det franske vinslot og sig hej til serbisk bonderomantik

Da vi stiger ud af bussen foran Belo Brdo må jeg indrømme, at forventningerne ikke lever op til virkeligheden. På trods af den flot dekorerede hoveddør, ligner vingården ikke meget andet end et lille nedlagt landbrug. Da vi planlagde vores besøg, havde den romantiske tankegang om, at vi skulle besøge noget, der mindede om et fransk vinslot, nok blokeret for alle andre muligheder, og den lille ydmyge bopæl vi ser på nu, kan slet ikke leve op til de forventninger.



Efter kort at have sagt hej til husstandens lille hund der ligger og slapper af i de 30 grader, bevæger vi os indenfor i vingårdens lokaler, og al tvivl bliver hurtigt gjort til skamme. Rummet vi træder ind i, er arrangeret med store langborde, og en hyggelig og afslappet stemning omgiver lokalet. Bag en lille bar ligger de mange vine på køl, klar til at blive serveret til de spændte gæster. Væggene er prydet med et utal af priser, den lille vingård har vundet i årenes løb.

Herren i huset, Aleksandra Zeremski er desværre ikke hjemme, da han er på sin kun fjerde ferie, siden de startede deres vinproduktion i 2009. I stedet bliver vi varmt modtaget af hans kone Vesna Zeremski og deres søn Ranko Zeremski, som begge har taget turen fra Novi Sad for at fortælle os deres historie om deres vingård og vinproduktion.

Succes skabes af hårdt arbejde og gode historier

Ifølge familien Zeremski er der ingen tvivl om, hvorfor Belo Brdos vine er blevet populære: hårdt arbejde og fokus på kvaliteten. På trods af familiens succes er den langt fra steg- et dem til hovedet. Vingårdens fremtid ligger i kvaliteten og

År 232: Kejser Macus Aurelius laver de første vine i Fruska Gore området.

År 1888: De serbiske vine bliver drukket ved det europæiske hof.

År 1991 til nu: Efter Titos død, begynder den serbiske vin atter at fokusere på kvalitet.



ikke kvantiteten. Inden for de næste par år ønsker de at udvide med 18.000 vinstokke, men målet er stadig en produktion på omkring 100.000 liter. Ligeledes ønsker de at flytte vingården op på bjerget, så man kan nyde synet af de brede vinmarker, der ligger spredt ud over den hvide bakke. Men noget tyder på, at succesen kan have baggrund i andet end hårdt arbejde. Vesna Zeremski beder sin søn om at fortælle os legenden om bjerget og regionen.

Ifølge legenden skulle en romersk kejser have givet lov til at dyrke vin i regionen. Men vin høsten var dårlig og efter nogle år befalede han, at alle vinstokkene skulle brændes ned. En befaling som familien Zeremski i dag nyder godt af. Nedbrændingen skulle, ifølge legenden, være årsagen til, at jorden er frugtbar og derfor sikrer den gode høst. Deraf navnet Almo Mons, der kan oversættes til 'moder som giver mad'.

Om legenden er sand er svært at sige, men få dage senere i Beograd fortæller en tjener os, at han kender området Almo Mons, da det er det første område i Serbien, hvor den romerske kejser gav lov til, at der blev plantet vinstokke.

En ting er sikkert. I et historisk perspektiv var det Kejser Aurelius, der bragte vinen til Serbien omkring år 250. Den serbiske vinhistorie er altså over 2000 år gammel. Årsagen til, at den serbiske vin stadig er relativt ukendt, skal findes i årene 1945-1990. Op til dette tidspunkt var de serbiske vine anerkendte vine, der blev drukket hos flere europæiske hoffere, og fokus havde længe været på høj kvalitet hos de serbiske vinbønder. Men i 1945 kom Josip Broz Tito til magten. Fokus på de serbiske vine blev kvantitet. Dette resulterede i enormt fald i kvaliteten på de serbiske vine. De næste 45 år forsvandt den serbiske vins kvalitetsstempel. Familien Zeremski er ikke i

tvivl, om at den faldende kvalitet og Serbiens blakkede ry efter de mange krige i Serbien har været medvirkende til, at de serbiske vine længe er blevet overset og til dels stadig bliver det.

I 90'erne begyndte den serbiske vin dog at nå fordums tids kvalitet. En kvalitet som blandt andet Belo Brdo idag er med til at sætte fokus på i resten af Europa.

Baglokalets overraskelser

Første punkt på dagsordenen på vingården er en tur ind i produktionen. Igen bliver det tydeligt, at bygningens facade ikke retfærdiggør resten af vingården. I det nærliggende rum, hvor duften af træ, vin og de tørrede skinker, der hænger i loftet lifligt leger med næseborene, står flere store trætonder, hvor vinen kan ligge og lagre.

"De fleste skal ligge op mod 12 måneder," fortæller sønnen Ranko Zeremski. På den anden side står flere store metaltanke, hvor vinene efterfølgende bliver fyldt på, inden de bliver tappet. Tapningen foregår fra fire haner, hvorefter flaskerne en efter en bliver forseglet med en korkprop. Sidst men ikke mindst bliver mærkatet sat på. En simpel fremgangsmåde, der vil resultere i 500 flasker i timen. Igen kvalitet frem for kvantitet.

"Min far ville aldrig sælge en vin, der ikke kunne leve op til hans egen standard. Han ville aldrig sælge en vin, han ikke selv ville kunne drikke," fortæller Ranko Zeremski.

Efter en videre gennemgang, hvor vi også ser deres pressemaskiner, der bruges til at presse saften ud af druerne, og kort hører om produktionen fra drue til vin, sidder vi igen i rummet med de store langborde.

Musikken fra MTV står i skarp kontrast til det nydelige rum, der har en vis bondsk charme over sig.

Nu skal vi smage på vinen. Glas og flasker bliver fundet frem. De fleste af os har kun en beskeden viden om vin, men ingen af os er i tvivl. Der er tale om kvalitetsvin. Især deres Pinot Noir og deres egen blanding, Almo Mons, scorer højt hos os alle. Lækker rødvin med masser af smag, og hvis vi er i tvivl, kan vi kigge på de små mærkater, der er klistret på flaskerne i guld og sølv – begge mærkater har de vundet retten til at bruge ved AWC Vienna. Den store internationale scene hvor særligt gode vine vinder stor anerkendelse.

De eventyrlige vinmarker

Efter vinsmagningen spørger vi, om det kan lade sig gøre at se deres vinmarker. Selvom det bliver gjort tydeligt for os, at vejen op til vinmarkerne er ufremkommelig, ender det alligevel med, at vi atter tager plads i bussen og følger efter familiens store firehjulstrækker op ad bjerget. Vejens ufremkommelighed skyldes, at manden, der oprindeligt skulle lave vejen, smuttede efter de første 100 meter var færdiggjort. "Typisk Serbien," svarer sønnen, da han ser vores undrende blikke.

På trods af en bumpet bjergvej lykkes det os at komme til toppen. Vores chauffør kigger lidt ærgerligt på bilen, da vi stiger ud. Den skal med garanti igennem en bilvask, efter det hvide støv fra den hvide bakke har sat sig overalt på bilen.

Udsigten fra bakketoppen tager vejret fra os. Lange lige rækker af vinstokke står overalt omkring os. Stilheden får det til at føles, som om tiden stod stille omkring os. Som i en trance følger vi efter vores værter, mens de viser os flere og flere marker. I alt 15 hektar er tildækket af vinstokke. Langsomt vågner vi op, mens Vesna fortæller, hvilke druer der er plantet hvor. En let brise blæser i vores ansigter. En vind, der er med til at sikre de gode druer, der om nogle måneder vil begynde at vokse frem på de mange vinstokke. Vinden er med til at sikre, at det varme vejr ikke ødelægger de mange druer, der senere skal plukkes og transporteres ned til vingården.

Det er svært at forestille sig, at stilheden til sommer vil blive afbrudt af 40 lokale sommerarbejdere der vil gå række op og række ned og plukke druer.

Vesna Zeremski viser os ned mod den anden ende af markerne.

"I skal se udsigten hernede," siger hun.

For enden af marken bliver vi overvældet af udsigten over floden Donau. Mens vi står og nyder udsigten, fortæller Vesna, at Donau er endnu en af årsagerne til, at den hvide bakke er perfekt til vinstokkene. Donau reflekterer solens lys op mod bjerget og er med til at sikre vinstokkene masser af sollys og varme.

På vejen tilbage standser vi kort ved en græsmark. Vesna fortæller, at om 1-2 år vil den nye vingård stå klar på netop denne mark. Den nuværende vingård har de sidste par år været for trang til de mange maskiner og tønder, som vinproduktionen kræver. Det er spændende, om der om to år er rejst en bygning, der kan hamle op med den romantiske tanke, vi havde om et fransk vinslot, forud for vores besøg. Udsigten over Donau vil under alle omstændigheder kunne slå benene væk under de fleste besøgende.

Inden vores veje skilles, gør vi et kort stop ved vingården. Her køber vi nogle flasker vin, vi kan tage med til Danmark, og

måske kan vi hjælpe med at udbrede budskabet om de serbiske vine.

Et begivenhedsrigt besøg på den serbiske vingård, Belo Brdo, er ved vejs ende.

Belo Brdos priser:

Hos Belo Brdo bruger man næsten ikke nogle ressourcer på reklame af deres vine. I stedet forsøger de at sælge kvalitetsvine til en overkommelig pris. På den måde håber de, at folk vil få øjnene op for deres vine.

Hvis man køber deres vine på vingården, koster de omkring 60 kroner for en flaske.

Hos den danske vinimportør Vinograd.dk sælges deres vin for cirka 140 kroner. (læs mere om Vinograd.dk på side 22-23)

Der kan altså gøres en god handel hvis man har lidt ekstra plads i kufferten på vej hjem fra Beograd.



Lav serbisk mad i dit eget køkken

Det er nemt at fremtrylle de serbiske specialiteter hjemme i privaten. Er du serber i Danmark, eller dansker med interesse for det serbiske køkken, er de følgende opskrifter en god indgang til at opleve serbisk velsmag uden at tage turen mod Østeuropa.

Af Linnea Larsen



Ajvar

3 røde peberfrugter
1-2 røde chilier (efter smag)
2 mellemstore auberginer
2 løg
1 helt hvidløg
Ca. 3 spsk. olivenolie
Ca. 2 spsk. æblecidereddike

Del peberfrugter og chilier og fjern kernerne. Skær aubergine og løg i skiver. Læg alle grøntsagerne på en bageplade med bagepapir sammen med det hele hvidløg.

Pensl grøntsagerne med olie og bag dem ved 200 grader i ca. 30 minutter, eller til de er gyldne på overfladen.

Lad grøntsagerne køle af og flå derefter peberfrugterne. Blend grøntsagern til en tyk puré og tilsæt herefter presset hvidløg. Smag til med olivenolie og æblecidereddike.



Prebranac

500 g tørrede limabønner (butterbeans)
6 løg
1 spsk. paprika
2 fed hvidløg
2 dl solsikkeolie
4 laurbærblade
Salt og peber

Læg bønnerne i blød natten over i rigeligt vand.

Hæld vandet fra bønnerne og hæld bønnerne i en gryde, der er egnet til at gå i ovnen. Dæk bønnerne med nyt vand. Bring i kog ved medium varme. Skru ned når bønnerne koger og lad dem simre i ca. 1,5 time, indtil de er møre. Hæld vandet fra.

Forvarm ovnen til 200 grader. Hak løg og hvidløg. Lad dem simre i olie i en stor gryde i ca. 30 minutter, indtil de er bløde og gyldne. Tilsæt løbende lidt vand, så løgene ikke tørrer ud.

Når løgene er klar. tilsættes bønner, hvidløg, paprika og laurbærblade. Smag til med salt og peber og tilsæt ca. 7 dl vand. Bønnerne skal være dækket af vand uden at svømme i det.

Sæt gryden i ovnen og bag i ca. 1 time til 1,5 time. Tilsæt mere vand hvis nødvendigt. Retten må ikke tørre ud.

Lad retten køle helt af før servering. Lad den eventuelt stå en dag i køleskabet. Server ved stuetemperatur med brød til.

Virker det serbiske køkken bekendt?

Det serbiske køkken trækker tråde til Tyrkiet, Ungarn, Grækenland og resten af Balkan. Derfor vil du opleve, at du kan genkende retter og ingredienser på tværs af landene.

Serbien er lige uden for døren

Kan du ikke helt finde ud af, om Serbien er noget for dig, så er der rig mulighed for at komme tæt på blandt de nordlige himmelstrøg. Fra smørstegte snegle til folkedans byder balkan sig til.

Af Anders Kjær Bruun

Har du ikke helt besluttet dig for, om du vil investere i en tur til Balkans midte, så er det så heldigt anlagt, at den serbiske kultur allerede er til stede i fædrelandet. Det eneste der kræves er, at du ved hvor du skal lede efter den. Nu er det beklageligvis de færreste, der har tid til at sætte sig ind i sagerne. Fat dog mod, for vi i redaktionen har naturligvis gjort det for dig. Så spænd blot hjelm og sikkerhedssele, og bered dig på en guide til en lystig omgang balkanisering.

Vin i egen stue

Hvis du bevæger dig ind i en ellers velassorteret vinforhandler, og spørger efter serbisk vin, er der ingen garanti for et bekræftende svar. Tværtimod. Men fortvivl ikke! Ude på Amager har Danmarks eneste importør af serbisk vin, Vinograd sin base. Vinograd importerede deres første vine i 2012 og drives i fællesskab af ægteparret Dragana og Jan Nilsson. ”Vi var trætte af, at Serbien og Balkan altid blev portrætteret negativt af de danske medier, og så tænkte vi, om det ikke var muligt at lave lidt positiv reklame for Serbien. Og det er jo sådan, at den hurtigste vej til danskerens hjerte, går gennem maven,” fortæller Jan Nilsson om, hvorfor de begyndte at importere vin. Danskerne har dog endnu ikke taget de serbiske vine til sig. ”Danskerne, de er nogle vanedyr, der helst vil drikke det,

som de kender, selvom kvaliteten er ringere. Samtidig er der ikke mange af de ældre serbere, der gider at betale for vin,” siger vinimportøren, men mener samtidig, at det lysner. Han oplever nemlig, at flere gerne vil have ham ud til vinsmagningssarrangementer i privaten. “Det er en god måde at komme ind på vinen på – jeg kan fortælle om det, og de fordomme, der måtte være, kan lægges på hylden,” siger Jan Nilsson. Og serbisk vin viser netop sin styrke, når man går fordomsfrit til den. Ved en blindsmagning i Børsen fik to af Vinograds vine således fem ud af seks stjerner. Jan og Vinograd arrangerer desuden vingårdsbesøg i Serbien for danske turister.

Blommesnaps og Snegle

Skal smagsløgene pirres mere, så er der hjælp at hente i hjertet af det københavnske latinerkvarter, nærmere bestemt i Studiestræde hvor den jugoslaviske restaurant Dubrovnik har til huse. ”Der kommer folk her, som skal ud og rejse, for at prøve det, de skal ned til,” siger Ivan Jovanovic fra restauranten. Køkkenet er bredt eks-jugoslavisk funderet, og her er lidt af alt det bedste fra den tidligere socialistiske republik. På menuen står der både snegle stegt i hvidløgssmør og grillede foreller. Vinkortet er velbalanceret imellem alle balkans vinproducerende nationer men rummer også de berygtede snapse som blommebrændevinen Sljivovica eller mindre kendte likører som den valnødbaserede Oranovaca. Tager du altså godt for dig af de våde vare, kan du komme hele balkan rundt på en hyggelig aften i Københavns bankende hjerte.



Vinograd forhandler såvel rød- som hvidvin



Balkan i smeltediglen

Vil du selv kaste dig ud i tilberedningen af serbisk mad, eller hungrer du efter mere brændevin og vin, så må du bevæge dig fra hovedstadens centrum og ud til Jagtvej. Placeret i en kælder ligger her den balkanske specialbutik Asamo Amadeus. Alt, hvad det eventyrlystne hjerte begærer, fås her. Hyldemeter efter hyldemeter af madvarer, vægge med vine og masser af balkan-musik. Udover alt dette er der også en mindre slagterafdeling med spegepølser, skinker og bacon fra ejerens hjemegn.



Fotokilde: Helene S. B.

Folkedans og fest

Vover du dig udenfor stenbroens spraglede asfalt og sætter kursen mod nordvest, rammer du på et tidspunkt Frederiksværk. Her har den landsdækkende Dansk-Serbiske Organisation til huse. Foreningens formål er blandt andet at arbejde med integration, samt at udbrede kendskabet til serbisk kultur i Danmark. Derfor starter de blandt andet snart en serbisk mødregruppe. For det arbejde har foreningen modtaget Nikola Tesla-prisen, fortæller formanden Gordana Petrovic. ”Den 7. maj modtager vi Nikola Tesla-busten af Nikola Tesla-Fonden i Philadelphia for vores arbejde.” Dette skal naturlig-

vis fejres, og derfor holder foreningen fest i Frederiksværk samme dag. Der vil være folkedans, digte og masser af mad og musik. Her vil der være rig mulighed for at opleve en lille bid af Serbien i Danmark. ”Så arbejder vi også på en serbisk karavane, hvor vi vil præsentere Serbien rundt om i Danmark og ligesom promovere landet. Det er ikke helt planlagt færdig endnu, men vi arbejder meget på fortællingen om Serbien. Det er planen, at vi begynder på Sjælland og så bevæger os mod Fyn,” siger Gordana Petrovic. Karavanen starter efter planen d. 7. maj. Karavanen arrangeres sammen med det etnologiske museum i Beograd. Ud over disse særlige arrangementer afholder foreningen også serbisk nytår og jul, hvor alle er velkomne. Den ortodokse jul falder d. 7 januar, mens nytåret er d. 14. Januar. Foreningen smider løbende deres arrangementer op på deres Facebook-side.



Fotokilde: Wikipedia.org Laslovarga

Vinograd.dk	Restaurant Dubrovnik	Asamo Amadeus	Dansk-Serbisk Organisation
Salg foregår via hjemmesiden	Studiestræde 32	Jagtvej 35	www.facebook.com/serbisk.halsnaes/
Vinograd.dk	1440 København K	2200 København N	Nicola Tesla Festival d. 7 maj kl. 17-02.
info@vinograd.dk	33 13 05 64	35 85 80 79	Rådhusets Festsal i Frederiksværk
51 44 16 06	Åben hver dag: 17-00 (Køkkenet lukker læ. 23)	vmandag-Fredag: 10-18 Lørdag: 10-16 Søndag: 11-15	

