

Дни на Вурда

В Бабушница се провежда традиционно мероприятие „Дни на Вурда“ през всеки октомври. „Дни на Вурда“ е създадена с целта на промоция на нашият местен продукт „вурда“. „Дни на Вурда“ е такова мероприятие, където местните производители, предимно индивидуални, но и онези които правят вурда промишлено, имат възможност и подкрепа да представяват вурда, без съмнение, като уникален много качествен и вкусен продукт от този част от Сърбия, към посетители от страна и чужбина.

Вурда, с своите мирис, вкус, вид, никого не оставява без чувства. Всеки, който посещава Бабушница, трудно е да може да остана устоив на нашият продукт вурда, бял като сняг. Сготвен от чисто, естествено мляко, с много обич от нашите домакинките, докато я готвят въкци. Всеки, който веднъж опита вурда, и се наслаждава с нейният слабо кисел вкус, с много яки и позитивни впечатления ще отиде от област Лужница, и веднага ще пожелава да се върне обратно пак.

„Дни на Вурда“ събира хора от всички страни, които се с прекрасен вкус на вурда и с винаги приятни и гостоприемствени домакини строят нова приятелства и с удоволствие ги помнят.



Days of Vurda (The Vurda Festival)

Babusnica hosts the traditional "Days of Vurde" in October. This festival is conceived and organized with the aim of promoting the local product of vurda. "Days of Vurde" is an event gathering many local producers of vurda. Both individual, who are by far the most numerous, and industrial vurda producers do their best to present the undoubted quality of this traditional local product to a great number of visitors, coming from abroad too. They rightly claim this product to be unique in the territory of Serbia.

The aroma, flavour and appearance of vurda leave no one indifferent. Hardly any "Days of Vurde" visitor can resist the magic of this snow-white product. Made out of pure natural milk, prepared with lots of care and love by our housewives at their homes. Those who once try vurda, with its rather sour taste, leave Luznica Depression full of pleasant and positive impressions. They are inspired to revisit it as soon as possible.

"Days of Vurde" brings people from all sides together. There, enjoying the beautiful taste of vurda and the company of our ever friendly and hospitable hosts, they make friends that are always gladly remembered.

Дани Вурде

У Бабушници се одржавају традиционални „Дани Вурде“ октобра месеца. Осмишљени су и организовани у циљу промоције локалног производа ВУРДЕ. „Дани Вурде“ су догађај где многи локални произвођачи ВУРДЕ, како индивидуални, који су у највећем броју, тако и они који производе Вурду индустријски; могу многобројне посетиоце како из земље, тако и из иностранства да што боље упознају са несумљивим квалитетом овог традиционалног локалног производа, који они с правом сматрају јединственим на територији Србије.

Мириис, укус, изглед ВУРДЕ никога не остављају равнодушним. Било ко, ко посети „Дане Вурде“ тешко може одолети чарима овог као снег белог производа. Настао је од чистог природног млека, који наше домаћице са пуно љубави припремају код својих кућа. Ко једном проба Вурду и ужива у њеном киселкастом укусу, препун лепих и позитивних утисака одлази из Лужничке котлине, са жељом да се што пре врати.

„Дани Вурде“ окупљају људе са свих страна, који уз прекрасан укус ВУРДЕ и увек пријатне и гостопримљиве домаћине, склапају пријатељства којих се са задовољством увек сећају.



ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ОПШТИНЕ БАБУШНИЦА
Ратка Павловића бр. 3 · 18330 Бабушница · Србија · тел. +381 (0) 10 384 940

ТУРИСТИЧЕСКА ОРГАНИЗАЦИЈА НА ОБЩИНА БАБУШНИЦА
Улица Ратко Павловић 3 · 18300 Бабушница · Р. Сърбия · тел. номер +381 10 384 940

THE TOURISM ORGANISATION OF BABUSNICA MUNICIPALITY
Address: No 3 Ratka Pavlovica Street · 18330 Babusnica · Serbia · Phone +381 10 384 940

e-mail: tobabusnica@gmail.com

f /turistickaorganizacija.babusnica

ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ОПШТИНЕ БАБУШНИЦА



ЛУЖНИЧКА ВУРДА



Вурда

Једна од битних одлика лужничког краја (општина Бабушница) је специфичан локални млечни производ „Лужничка вурда са паприком“ који је дубоко укоренен у традицији и исхрани народа лужничког краја.

- Када је у питању сировина, овај млечни производ се производи од крављег и овчијег млека, које је специфично по свом саставу, како због раса говеда и оваца, тако и због исхране ових животиња сеном и испашом са природних ливада и пашњака овог брдско-планинског краја.
- Географско подручје какво је лужнички крај, својим микроклиматским одликама, конфигурацијом терена, саставом тла, биљним покривачем, навикама становништва сточара, условљава специфичности како сировине - млека, тако и начина производње, чувања и конзумирања овог јединственог млечног производа дубоко укорененог у традицији народа овог краја.
- За сада се овај производ справља само по традиционалној рецептури у домаћинствима, без индустријске производње. Рецептурса за припрему и чување је специфична и карактеристична је само за овај производ у односу на сродну групу киселоказеинских сирева. Као таква, дубоко је укоренена у традицији становништва овог краја, преносећи се од памтивека са поколења на поколење.



Специјалитет из Лужнице

Вурда

Една од нај-важните особености на област Лужница е уникален и особен местни млечен продукт „Лужничката вурда със паприка“, дълбоко вкоренен в традицията и храна на хора от нашият край.

- Този продукт готви се от краве и овчо мляко, които са уникални с своето състояние, за породи на говеда и овци, тяхната храна с сено и трева от природни пасища на нашите планини.
- Област Лужница, с своите микроклиматически особености, конфигурацията на терена, състояние на почвата, растения, навици на говедари и овководители, прави условия както на сировина – мляко, так и на начин на готвене, съхраняване и ядене на този уникален продукт, който е дълбоко вкоренен в традицията на хора от нашият край.
- За сега, този продукт готви се само по традиционни рецепти, без промишленост. Рецепти за готвене и съхраняване на тази продукт са уникални и особени относно други киселомлечни продукти (киселоказеински сиреви). От миналото, всичко това предава се от поколение на поколение.



Специјалности од Лужница

Vurda

One of the distinct characteristics of Luznica region (The Municipality of Babusnica) is a unique local dairy product called Luznicka vurda sa paprikom (Curd with paprika), which is deeply rooted in the tradition and cuisine of the people of Luznica.

- As far as its raw materials are concerned, this milk product is made out of cow's and sheep's milk, peculiar both for their composition, which is the result of specific cattle and sheep breeds, and the distinctive nourishment of the animals, including hay and grazing on from the organic meadows and grasslands of this highland region.
- A geographical area such as Luznica region, with its microclimate characteristics, terrain configuration, ground composition, plant cover and the habits of local stockbreeders influences both the specificity of the raw material-milk, and the way of producing, keeping and consuming this unique dairy product typical of this area.
- Temporarily, vurda is made exclusively using the traditional recipe and by individual households, with no industrial production. The recipe for its preparation and keeping is what makes this product rare and so peculiar in comparison to the related group of casein types of cheese. It has been an important component of local tradition for ages, passing through generations.



The Speciality of Luznica