

AROMA  **city**

Ukusi Italije

Period važenja kataloga: 6.2-26.2.2026.



VEČE ITALIJANSKE KUHINJE SA MLADIM TALENTIMA

Aroma i City marketi u saradnji sa ICE (italijanskom agencijom za spoljnu trgovinu) i Visokom hotelijerskom školom krajem februara će organizovati Veče italijanske kuhinje sa mladim kuvarima, inspirisano bogatom tradicijom i gastronomijom Italije, a sve u sklopu projekta "Ukusi Italije".

Cilj je da se mladim kulinarским talentima pruži prilika za profesionalno predstavljanje. Fokus večeri je na povezivanju znanja, prakse i kreativnosti u savremenom gastronomskom okruženju. Poseban akcenat stavljen je na značaj praktičnog iskustva koje će se prezentovati kroz takmičenje, gde će profesionalni žiri nagraditi najbolje u više kategorija.

Više o samom takmičenju može se ispratiti na digitalnim platformama Aroma i City marketa.

Saša Mašić

Direktor Visoke hotelijerske škole

KAKO BISTE PREDSTAVILI VAŠU ŠKOLU, PO ČEMU SE IZDVAJA, KAKVE KADROVE OBRAZUJE I KAKVE VREDNOSTI NEGUJE?

Visoka hotelijerska škola u Beogradu je deo državne visokoškolske ustanove-Akademije strukovnih studija Beograd. Odsek Visoka hotelijerska škola ima više od 50 godina tradicije u pripremi studenata za realan rad u ugostiteljskoj privredi. Školovanje je snažno usmereno na primenljivo znanje i obuhvata obimnu stručnu praksu, uključujući prilike za praksu u različitim zemljama. Na osnovnim studijama realizuju se tri studijska programa: "Hotelijerstvo", "Restoraterstvo" i "Gastronomija", a u ponudi je i program master strukovnih studija Menadžment u ugostiteljstvu.

KOLIKO JE PRAKTIČNO ISKUSTVO VAŽNO U OBRAZOVANJU MLADIH KUVARA I NA KOJI NAČIN GA UČENICI STIČU?

Praktično iskustvo je ključno u obrazovanju mladih gastronomista jer gastronomija nije teorijska disciplina, već disciplina i profesija koja se usvaja kroz rad, ponavljanje i direktan kontakt sa realnim radnim okruženjem. Bez razvijenih praktičnih veština, znanje ostaje ograničeno i teško primenljivo u praksi. U Visokoj hotelijerskoj školi studenti stiču praktično iskustvo kroz sistematično uključivanje vežbi i stručne prakse u nastavni proces. Vežbe se realizuju u moderno opremljenom i visoko specijalizovanom kabinetu. Stručna praksa se realizuje u velikom broju renomiranih ugostiteljskih objekata, u zemlji i inostranstvu. Svake godine, potpuno besplatno pošaljemo i grupu od 20 studenata u najveći kulinarški koledž na svetu, Koledž za turizam, Đedang, NR Kina. Studenti imaju priliku da rade



u realnim uslovima, upoznaju profesionalne standarde, radnu disciplinu i organizaciju posla, kao i da razviju odgovornost, preciznost i timski rad. Ovakvim pristupom studenti ne samo da usvajaju tehnike i procedure, već razvijaju profesionalni način razmišljanja i spremnost za rad odmah po završetku studija, što predstavlja jednu od najvećih prednosti praktično orijentisanog obrazovanja u Visokoj hotelijerskoj školi.

ITALIJANSKA KUHINJA ČESTO SE POSMATRA KAO TEMELJ SAVREMENE GASTRONOMIJE. ŠTA ONA ZNAČI U OBRAZOVANJU VAŠIH UČENIKA?

U obrazovanju studenata Visoke hotelijerske škole, italijanska kuhinja ima poseban značaj jer služi kao sistematičan model učenja. Kroz nju studenti usvajaju osnovne kulinarske tehnike, pravilnu obradu namirnica, kontrolu ukusa i teksture, kao i logiku izgradnje jela. Italijanska gastronomija omogućava studentima da razumeju da složenost ne proizilazi iz broja elemenata, već iz tačnosti izvođenja i poštovanja osnovnih pravila struke. Studenti Visoke hotelijerske škole izučavaju elemente italijanske kuhinje kroz više nastavnih predmeta, a najviše kroz predmet Nacionalne gastronomije. Posebno valja istaći da naši studenti svake godine, a već duže vreme, imaju mogućnost da tokom manifestacije Nedelja italijanske kuhinje u svetu uče od najboljih italijanskih šefova. Ova mogućnost je kreirana kroz saradnju sa Italijanskim kulturnim centrom u Beogradu.

ŠTA ZA VAŠU ŠKOLU I UČENIKE ZNAČI UČEŠĆE U DOGAĐAJU "VEČE ITALIJANSKE KUHINJE SA MLADIM TALENTIMA?"

Italijanska kuhinja kao jedan od temelja savremene gastronomije predstavlja prirodan okvir za nastanak takmičenja „Veče italijanske kuhinje sa mladim talentima“. Ovaj događaj nije zamišljen samo kao prikaz kulinarskih



veština, već kao praktična provera profesionalnih principa koje studenti usvajaju tokom školovanja. Kroz pripremu italijanskih jela, studenti pokazuju razumevanje kvaliteta namirnica, poštovanje tradicije, disciplinu u radu i preciznost u izvođenju, što su osnovne vrednosti savremene gastronomije. Posebna vrednost ovog takmičenja ogleda se u tome što studenti ne izvedu zadatke po šablonu, već razvijaju kulinarско razmišljanje, odgovornost i samopouzdanje. Italijanska kuhinja, sa svojom jasnom logikom i univerzalnom primenljivošću, omogućava mladim talentima da kroz jedan kulinarски sistem pokažu znanja koja su primenljiva u različitim nacionalnim i internacionalnim kuhinjama. Veče italijanske kuhinje sa mladim talentima tako postaje više od takmičenja. Ono predstavlja spoj obrazovanja, prakse i profesionalne afirmacije studenata, kao i jasan pokazatelj opredeljenja škole da mlade gastronome pripremi za stvarne izazove i standarde savremene ugostiteljske industrije.

KOLIKO JE VAŽNO DA STUDENTI DOBIJU PRILIKU DA SE PREDSTAVE VAN ŠKOLSKIH OKVIRA, PRED PUBLIKOM I STRUČNOM JAVNOŠĆU?

Važno je da se studenti predstave van školskih okvira jer se upravo u takvom okruženju najbolje vidi koliko su njihovo znanje, disciplina i kulinarska tehnika primenljivi u realnim, zahtevnim uslovima. Takmičenja razvijaju profesionalnu odgovornost, rad pod pritiskom, organizaciju vremena i timski rad, a istovremeno studentima daju priliku da dobiju objektivnu potvrdu kvaliteta kroz jasne kriterijume i procenu stručnog žirija. Pored toga, nastupi na takmičenjima grade samopouzdanje, ubrzavaju profesionalno sazrevanje i otvaraju važne kontakte sa industrijom, što direktno utiče na kasnije zapošljavanje i razvoj karijere. Naši studenti učestvuju



na velikom broju takmičenja i time dostojno predstavljaju školu i struku. Učestvovali su kao deo reprezentacije naše zemlje i ostvarili zapažene rezultate na Međunarodnoj kuvarkoj olimpijadi, Svetskom gastro kupu, kao i na drugim najprestižnijim svetskim gastro takmičenjima. Ponosni smo na njih jer njihovi rezultati pokazuju da znanje stečeno kroz studije i stručnu praksu može da se meri i potvrdi na najvišem međunarodnom nivou.

ZAŠTO JE VAŽNO DA MLADI KUVARI RAZUMEJU REGIONALNU RAZNOLIKOST ITALIJANSKE KUHINJE, A NE SAMO NJENE NAJPOZNATIJE KLASIKE?

Važno je da mladi kuvari razumeju regionalnu raznolikost italijanske kuhinje jer Italija nije jedan kulinarски stil, već mreža lokalnih tradicija koje nastaju iz klime, namirnica, istorije i načina života. Ako student poznaje samo najpoznatije klasike, usvaja usku sliku i gubi ono što italijansku gastronomiju čini profesionalno vrednom: logika izbora namirnica i tehnika u odnosu na poreklo i kontekst.

KAKO OVAKVI PROJEKTI UTIČU NA NJIHOVU BUDUĆNOST?

Takmičenje Veče italijanske kuhinje sa mladim talentima daje priliku da znanje pokažu van školskih okvira, u uslovima koji najviše liče na stvarni rad u kuhinji. Kroz rad pod pritiskom razvijaju organizaciju, disciplinu, timski rad i sposobnost da održe kvalitet. Istovremeno upoznaju regionalnu raznolikost italijanske kuhinje i u praksi razumeju koliko su autentične namirnice presudne za pravi ukus i konačan rezultat. Ovakvi nastupi grade njihov profesionalni portfolio i povećavaju vidljivost kod poslodavaca i stručne javnosti.





72.60

66,98
rsd

Pavlaka za kafu 10%
mm Campina 10x10g

1299.99

-15%

1099,99
rsd

Kafa za espresso
qualita rosa Lavazza
250g



799.99

-15%

679,99
rsd

Kapsule za kafu
Lavazza, više vrsta
8kom/10kom





549,99

-20%

439,99, rsd

Pizza numero uno
margherita Italpizza
26x38cm 410g

266,50

234,99, rsd

Brašno pizzeria
Caputo 1kg



330.20

-21%

259,99
rsd

Testenina De Cecco,
više vrsta 500g

FUSILLI AL POMODORO

SASTOJCI:

- 250g testenine
- 4 kašike maslinovog ulja
- 1 glavica crnog luka
- 3 čena belog luka
- 400g paradajza iz konzerve
- 1 kašičica origana
- 1 kašičica bosiljka
- 1 kašičica vlašca
- 80g narendanog sira

PRIPREMA:

Testeninu spremi prema uputstvu sa pakovanja. Zagreji maslinovo ulje, dodaj crni i beli luk kratko prodinstaj. Dodaj paradajz i začine. Ostavi da se kuva 10 minuta. Ako je sos gust dodaj malo vode u kojoj se kuvala testenina. Kad je sos gotov dodaj testeninu i promešaj. Dodaj narendani sir.

120.20

109,99
rsd

Sir parmezan
Formaggio per pasta
40g

2542.30

-15%

2159,99
rsd

Maslinovo ulje extra
vergin Monini 1l



već od -30%

264,99
rsd

Pirinač Riso Gallo,
više vrsta 500g

302.31

303.73



344.99

309.99, rsd

Testenina tagliatelle
sa dodatkom jaja
Rana 250g



379.99

339.99, rsd

Njoke od krompira
Gnocchi Rana 400g



399.99

379.99, rsd

Testenina tortellini sa
paradajzom i mozzarelom/
rikotom i spanaćem Rana 250g



444.99

399.99, rsd

Testenina tortellini/ravioli
Rana, više vrsta 250g



685.20

599.99, rsd

Maslinovo ulje od
komine Dante II



389.40

349.99, rsd

Maslinovo ulje
Dante 250ml

Gran Cereale

200.30

184,99
rsd

Keks fibre di cacao
Gran Cereale Barilla
230g



194.50

174,99
rsd

Keks fruta&fibre Gran
Cereale Barilla 250g



129,99
rsd

Keks classico/digestive Gran
Cereale Barilla 250g



147.40



148.30



999.99

-20%

799,99
rsd

Kafa u kapsulama,
više vrsta i 6 kom



196.00

179,90
rsdSir, parmezan grana
padano Zanetti 50g

193.00

179,00
rsdSir, parmezan Granello
mix-ribani 80g

250.90

239,90
rsdSir, parmezan
Zanetti
formaggio 80g

302.70

279,90
rsdSir, gorgonzola
Ballarini 100g

437.30

384,00
rsdSir, tvrdi ribani Gran
Biraghi 100g

540.50

474,90
rsdSir, ribani Gran Biraghi
Pecorino 100g

441.70

409,90
rsdSir, parmezan u
komadićima 32%mm
Grana Padano Zanetti
100g

301.30

353,90
rsdSir, mozzarella 52%mm
Zanetti 125g

499.10

459,90
rsdSir, sveži mekani
63%mm Burrata
Zanetti 150g

0311.20

753,90
rsdSir, parmezan, Grana
Padano 200g

921.20

855,90
rsdSir, Pecorino Romano
Zanetti 200g

927.40

859,90
rsdSir, parmezan
reggiano Zanetti 200g

1121.00

985,90
rsdSir, tvrdi kockice
Boraghi 250g



~~230,30~~

209,90
rsd

Šlag u spreju
Cessibon 250g



~~160,00~~

145,90
rsd

Pavlaka za kuvanje
room culinair 20%mm
Campina 0.2l



~~534,90~~

479,99
rsd

Sladoled tiramisù, vaniglia,
cacao, panna Sorbettiera
1000g



Sveti Valentin

KO JE SVETI VALENTIN IZ TERNIJA?

Valentin je bio biskup Ternija, odnosno Interamne – kako se grad nazivao u rimsko doba – u 4. veku. Valentin je pogubljen tajnim odsecanjem glave duž rimske Via Flaminia, nakon što je uhapšen zbog širenja hrišćanstva među mladima iz uglednih rimskih porodica.

Grad Terni u Umbriji slavi Svetog Valentina kao svog zaštitnika, a 14. februar je u tom gradu i dan kada se održavaju posebne manifestacije, mise i događaji posvećeni ljubavi koji privlače i parove iz drugih zemalja.

ZAŠTO SE POVEZUJE SA DANOM ZALJUBLJENIH?

Prema tradicionalnom hrišćanskom verovanju, on je bio zaštitnik parova koji se vole, a kasnije i svetac koji predstavlja ljubav, brak i romantičnu naklonost. Prema mnogobrojnim legendama, Valentin je tajno venčavao parove čak i onda kada bi to bilo protivno odlukama rimskih vlasti.

Najdirljivija među njima govori o dvoje mladih zaljubljenih, Sabinu i Serapiji, čiju su vezu roditelji osporavali zbog pripadnosti različitim religijama – hrišćanstvu i paganizmu. U potrazi za pomoći obratili su se biskupu Valentinu, koji ih je venčao. Kada je Serapija obolela od tuberkuloze, Sabin je pozvao Svetog Valentina da dođe na njenu smrtnu postelju. Moleći sveca za pomoć, Sabin je rekao da ne može da živi bez svoje voljene. Saosećajući sa očajem mladog čoveka, Valentin se pomolio Gospodu, nakon čega su dvoje zaljubljenih zajedno napustili ovozemaljski život kako bi, prema legendi, zauvek ostali sjedinjeni u večnosti.

KAKO SE SVETI VALENTIN SLAVI DANAS?

Tokom celog meseca februara se u Terniju održavaju manifestacije posvećene Svetom Valentinu.

U ovom mesecu Terni postaje romantičan i gostoljubiv grad u čiju se proslavu uključuju trgovci, ugostiteljski objekti, bioskopi i pozorišta nudeći bogat program predstava, kulturnih susreta kao i umetničkih tura.

Posebno mesto među njima zauzima Nagrada Svetog Valentina, simbolični gest ljubavi koji se dodeljuje pojedincima i organizacijama istaknutim u oblastima kulture, nauke, sporta i humanitarnog rada. Ovu nagradu prati i književni konkurs za poeziju i prozu.



219,99
rsd

Testenina bez glutena
Berruto, više vrsta
400g

236.50



239.50



 ENERVIT

~~329.99~~

-15%

279,99
rsd

The protein deal
Enervit, više vrsta 55g



~~309,99~~

349,99, rsd

Sos pesto
genovese Berruto
1881 190g



~~339,99~~

299,99, rsd

Sos Napoletana/
Arrabiata Berruto 1881
350g



~~110,60~~

-15%

99,99, rsd

Testenina Arrighi,
više vrsta 500g



ARRIGHI

~~506,20~~

524,99, rsd

Pirinač arborio
Conad 1kg



~~537,10~~

479,99, rsd

Pirinač roma
Conad 1kg



CONAD



~~649,99~~

-30%

449,99, rsd

Vino belo/crveno/
rose Freschello
0,75l



18+

Zabranjena
prodaja alkoholnih
pića maloletnim
licima

166.90

149,99
rsdMini rolat sa kajsijom
Balconi 6x20g

206.90

189,99
rsdRolat sa lešnikom
Balconi 222g
Balconi
MILANO 1953

250.00

239,99
rsdMuffin sa čokoladom
Balconi 240g

170.99

159,99
rsdRolat voćni Balconi
250g

210.90

199,99
rsdTortica Trancetto
kakao Balconi 280g

335.00

299,99
rsdKroasan duo kakao
Balconi 300g

353.70

329,99
rsdTorta Tiramisu
Balconi 400g**319,99**
rsdTortica mix Balconi,
više vrsta 350g/10x15g

346.50



345.20

449.99

419,99
rsdKafa u kapsulama
nespresso Drive Cafe,
više vrsta 10kom

599.99

549,99
rsdKafa u kapsulama
dolce gusto Drive
Cafe, više vrsta 10kom

1245.00 -35%

799,99,rsd

Ulje maslinovo extra
virgine Olitalia 0.5l



649.99 -30%

449,99,rsd

Sirće balsamico
Olitalia 0.5l



567.50 -20%

449,99,rsd

Pirinač dugo zrno beli/
parboiled Riso Scotti
1kg



2199.99 -22%

1699,99,rsd

Prosecco Rose/
Tereviso Brut 0.75l



18+

Zabranjena
prodaja
alkoholnih pica
maloletnim
licima.

465.90

418,99
rsd

Tunjevina u
mediteranskoj/
meksičkoj salati
Mareblu-220g



548.20

519,99
rsd

Tunjevina u sopstvenom soku/
maslinovom ulju Mareblu 3x60g



74.50

67,99
rsd

Kobasica živinska
Frankfurt 100g



151.04

137,39
rsd

Ćureća prsa Gran
Podere rinfuz 100g



237.70

215,99
rsd

Ćureća prsa Gran
Podere slažs 100g



224.20

209,99
rsd

Prsa pileća dimljena
Aia 100g



80.50

78,99
rsd

Kobasica barena
živinska Wudy 125g



469.99

439,99
rsd

Štapići pileći panirani
smrznuti Aia-220g



519.99

454,99
rsd

Pileći nuggets
smrznuti Aia-260g



160.50

149,99
rsd

Kobasica živinska
barena Wudy
300g



349,99
rsd

Čips Conad, više vrsta
175g

~~360.00~~

~~300.50~~

~~399.99~~



~~146.00~~

129,99
rsd

Kokice Conad
100g



~~260.00~~

249,99
rsd

Keks sa kremom
Frollini Conad
400g



~~650.20~~

599,99
rsd

Krem lešnik Conad
700g



~~4999.99~~

-20%

3999,99
rsd

Prosecco Bottega
Gold 0.75l



18+

Zabranjena
prodaja
alkoholnih pica
maloletnim
licima.

~~472.60~~

-15%

399,99
rsd

Torta čokoladna/od
limuna La Bottega
400g



121,90

-17%

99,99
rsd

Sok gazirani San
Pellegrino, više vrsta
0.33l

999,99

-40%

599,99
rsd

Vino belo/rose Bianco
Frizzante 0.7l



18+

Zabranjena
prodaja
alkoholnih pica
maloletnim
licima.

273.00

249,99, rsd

Sirće balsamiko
pikantno De Nigris
250ml



407.30

369,99, rsd

Sirće balsamiko
original krema De
Nigris 250ml



DE NIGRIS
ITALIAN VINEGAR MAKER
SINCE 1889

370.00

-20%

294,99, rsd

Testenina penne
rigate Rummo 500g



427.00

-15%

359,99, rsd

Testenina tagliatelle
Rummo 500g



1799.99

-16%

1499,99, rsd

Vino penušavo
prosecco Mionetto 0.7l



1299.99

-23%

999,99, rsd

Vino penušavo Cielo
Prosecco e Terra 0.75l



1199.99

-16%

999,99, rsd

Vino crveno Luccarelli
Primitivo Puglia 0.75l



18+

Zabranjena
prodaja
alkoholnih
pića
maloletnim
licima.



DALI STE ZNALI?

12. aprila 2011. godine je osnovana "Tiramisu akademija" kao kulturna i gastronomsko-enološka asocijacija, zasnovana na principima istorijskog, kulturnog i gastronomskog informisanja. Njen cilj jeste da širi znanje o pravom geografskom poreklu i autentičnim sastojcima tradicionalne italijanske recepture.

Prema tradicionalnoj istoriji regije Veneto, Trevizo se smatra mestom nastanka tiramisua; a sama reč tiramisu u prevodu znači "podigni me" ili "okrepi me".

SASTOJCI (za 6-8 osoba):

- 300g maskarpone sira
- 3 žumanca
- 90g šećera
- Piškote
- Kafa (espresso/moka)
- Nezaslađeni kakao prah



PRIPREMA:

Umutiti žumanca sa šećerom a zatim dodati maskarpone sir i mutiti dok se ne dobije glatka, kremasta struktura. Umakati piškote u prohladenu kafu i redati dok se ne pokrije dno posude. Premazati polovinom fila. Poredati drugi red piškota i drugu polovinu fila. Ostaviti da se dobro ohladi i neposredno pre serviranja posuti kakao prahom.