



ГРАД ЧАЧАК

Кабинет градоначелника

тел: + 381 32 30 90 10; факс: + 381 32 30 90 44; E-mail: gradonacelnik@cacak.org.rs

МИНИСТАРСТВО КУЛТУРЕ И ИНФОРМИСАЊА Национални комитет за нематеријално културно наслеђе

Влајковићева 3
11 000 Београд

Поштовани,

Потврђујемо сагласност да се *Друштвене праксе и знања у вези са припремом традиционалног пића од шљиве – шљивовице*, номинују за Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

Град Чачак активно је укључен у заштиту и очување традиција које се односе на узгој шљиве, као једне од централних воћних култура на нашем подручју, као и на преношење знања и обичаја који се односе на њену употребу у оквору друштвеног живота. Кроз обезбеђивање подстицајних средстава за развој пољопривреде, Град Чачак пружа финансијску подршку за развој и унапређење ове значајне привредне делатности наше регије. Такође, пружајући подршку великом броју програма који су усмерени на организовање и промовисање културног наслеђа, као и туристичким манифестацијама које се одвијају у Чачку, доприносимо и одржавању активности које имају за циљ да се охрабри преношење пракси, знања и обичаја у вези за шљивовицом унутар наше заједнице. Један од највидљивијих облика промоције и презентације шљивовице, не само на подручју централне Србије, одвија се у оквиру манифестације „Смотра најбољих српских шљивовица“, коју реализује Институт за воћарство под покровитељством Града Чачка.

Надамо се да ћемо својом подршком допринети да, уписом на Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа, поред регионалног и националног значаја, знања, вештине и обичаја у вези са припремом и коришћењем шљивовице, добију и међународну видљивост.

С поштовањем,



Градоначелник
Милун Тодоровић



The City of Čačak

Mayor's Office

Phone: + 381 32 30 90 10; Fax: + 381 32 30 90 44; E-mail: gradonacelnik@cacak.org.rs

MINISTRY OF CULTURE AND INFORMATION National Committee for Intangible Cultural Heritage

Vlajkovićeve 3
11 000 Belgrade

To whom it may concern,

We confirm that we consent that *Social practices and knowledge related to the preparation of the traditional plum-based beverage – šljivovica* should be nominated for the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The City of Čačak is actively involved in protection and preservation of traditions related to cultivation of plum fruit as one of the central fruit crops in our area, as well as the transfer of knowledge and customs related to its use as an important part of social life. By providing incentives for development of agriculture, the City provides financial support for development and improvement of this economic activity important for our region. Additionally, through supporting a large number of programs aimed at organizing and promoting cultural heritage as well as numerous tourist events, we strive to encourage activities aimed at support the transfer of practices, knowledge and customs related to šljivovica within our community. One of the most visible and significant events, not only within the area of central Serbia but in the whole region, where plum brandy is promoted, is the manifestation "Festival of the best Serbian plum brandies", organized by the Fruit Research Institute, and under sponsorship by the City of Čačak.

We hope that our support will contribute to inclusion of the knowledge, skills and customs related to the preparation and use of plum brandy within the Representative List of Intangible Cultural Heritage, and thus it would gain international visibility in addition to regional and national importance.



Mayor

Milun Todorović

МИНИСТАРСТВО КУЛТУРЕ И ИНФОРМИСАЊА РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ
Национални комитет за нематеријално културно наслеђе

БЕОГРАД
Влајковићева бр. 3

Поштовани,

Потврђујемо сагласност да се „Друштвене праксе и знања у вези са припремом и коришћењем традиционалног пића од шљиве“ номинују за Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

Општина Осечина у оквиру својих годишњих активности и развојних планова значајну пажњу посвећује стварању и побољшању услова за унапређење узгоја шљиве, као и њеног коришћења као важног привредног и културног ресурса. С обзиром на то да је на подручју Осечине изузетно заступљен узгој различитих сорти шљива, укључујући и аутохтону врсту шљиве *пожегачу*, очување традиција у вези са шљивом, један је од наших приоритетних задатака.

Редовним годишњим суфинансирањем манифестације „Сајам шљиве“, на којој се у оквиру различитих програма промовише узгој и прерада шљиве, општина Осечина доприноси очувању знања и вештина у вези са узгојем и коришћењем шљиве и производа од шљиве, пре свега шљивовице. Део Сајма су и предавања, трибине, односно едукативни програми на којима се уз учешће стручњака из институција културе, као и пољопривредног сектора, произвођачима и прерађивачима приближавају најновија сазнања и кретања у области узгоја и прераде шљиве. У том смислу, Општина Осечина, ће и у наредном периоду, у сарадњи са организацијама, институцијама и поједницима, настојати да додатно подстакне преношење знања о узгоју и преради шљиве које су као део традиције сачуване до данас.

Сматрамо да ће упис „Друштвених пракси и знања у вези са припремом и употребом традиционалног пића од шљиве“ на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства допринети њиховим очувању, повећању видљивости и подизању свести о значају њиховог очувања, не само на подручју наше Општине, већ и у другим срединама.

С поштовањем,



Председник

MINISTRY OF CULTURE AND INFORMATION OF REPUBLIC OF SERBIA
National Committee for Intangible Cultural Heritage

BELGRADE
Vlajkovićeva 3

To whom it may concern,

We declare our sincere belief that “Social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit” should be nominated for the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Within its annual activities and development plans, the Municipality of Osečina pays considerable attention to creating and improving conditions for enhancement of plum cultivation, as well as use of this crop as an important economic and cultural resource. Considering that cultivation of various varieties of plums, including the autochthonous type *požegača*, is widespread in the area of Osečina, one of our priority tasks includes preserving all traditions related to plum fruit.

By regular annual co-financing of the event “Plum Fair”, which promotes cultivation and processing of plums within various programs, the municipality of Osečina contributes to preservation of knowledge and skills related to the cultivation and use of plums and plum products, especially plum brandy. The Fair also includes lectures, forums and other educational programs with participation of experts from cultural institutions and the agricultural sector, where representatives of businesses come in contact with the latest knowledge and trends in the field of plum growing and processing plum produce. In that sense, the Municipality of Osečina sets its goal for the upcoming period, to strive to additionally encourage transfer of knowledge about cultivation and processing of plums which has been preserved through history as part of folk tradition, in cooperation with other organizations, institutions and individuals.

We believe that the entry of “Social practices and knowledge related to the preparation and use of traditional plum-based alcoholic beverage” in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity will contribute to their preservation, increase the visibility and raise awareness of their importance, not only within our municipality but also in other environments.

Respectfully,

President
(Sealed and signed)

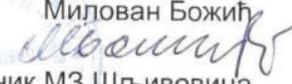
Центар за нематеријално културно наслеђе Србије
Етнографски музеј у Београду

Предмет: Упис елемента *Друштвене праксе и знања у вези са припремом традиционалног пића од шљиве*

Село Шљивоциа, које се налази у западној Србији, у Златиборском округу, на територији Општине Чајетина, једно је од бројних места у Србији које је назив добило по шљиви и њеном узгоју.

Као место у којем се велик број домаћинствава бави узгојем шљиве, најчешће традиционалних сорти присутних на подручју западне Србије, посвећени смо очувању бројних знања и вештина потребних за узгој шљиве, али и за њено коришћење. Настојећи да допринесемо очувању традиционалних знања и вештина потребних за припрему шљивовице, 2008. године смо покренули манифестацију „Сајам домаће ракије шљивовице и других производа од воћа“, на којој су представљене не само најбоље ракије, већ и процес печења. У оквиру манифестације велики значај се придаје представљању традиционаних знања у вези са шљивовицом, а сам манифестација почиње здравицом, као важним делом нашег наслеђа. Такође, део манифестације су и такмичења у говорним вештинама, у припреми традиционалних јела, али и демнострација вештина плетења или ткања.

Част нам је да предложимо да се праксе и знања у вези са припремом традиционалног пића од шљиве упише на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

Милован Божић

Председник МЗ Шљивовица



**Center for Intangible Cultural Heritage of Serbia
Ethnographic Museum in Belgrade**

Subject: Registration of the element *“Social practice and knowledge related to the preparation of a traditional plum spirit”*

The village of Šljivovica, which is located in Western Serbia, in the Zlatibor District, within the territory of the Municipality of Čajetina, is one of many places in Serbia named after the plum fruit and its cultivation.

As a place where a large number of households are involved in plum cultivation, mostly of traditional varieties present in Western Serbia, we are committed to preserving the numerous aspects of knowledge and skills needed for plum cultivation, as well as its various uses. Trying to contribute to the preservation of traditional knowledge and skills needed for the preparation of plum brandy, in 2008 we launched the event “Fair of homemade plum brandy and other fruit products”, which presented not only the best brandies, but also the distillation process. Within the manifestation, great importance is placed on presentation of traditional knowledge related to plum brandy, and the manifestation itself begins with a toast, as an important part of our heritage. The event also includes oratory competitions, competitions in preparation of traditional dishes and demonstrations of knitting and weaving skills.

It is our honor to propose that practices and knowledge related to preparation of traditional plum-based beverages should be included in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

President of Local community of Šljivovica

ПОЉОПРИВРЕДНА ШКОЛА СА ДОМОМ УЧЕНИКА "ВАЉЕВО"



14000 Ваљево, Владике Николаја бр. 54
тел: школа: 014/221-557 дом: 014/240-881
фах: школа: 014/225-740 дом: 014/240-885
e-mail: poljskolava@mts.rs poljskolava@gmail.com
www.poljoprivrednaskola.edu.rs



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ПОЉОПРИВРЕДНА ШКОЛА СА ДОМОМ УЧЕНИКА "ВАЉЕВО"

Бр. 01-134
23. 11 2021 год.
ВАЉЕВО

Република Србија
МИНИСТАРСТВО КУЛТУРЕ
И ИНФОРМИСАЊА
Национални комитет за
нематеријално културно наслеђе

Предмет: Номинација друштвених пракси и знања у вези са припремом и коришћењем традиционалног пића од шљиве на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства

Пољопривредна школа у Ваљеву основана 1921. године, са основним задатком да ученицима пружи теоријска и практична знања из области пољопривреде, током протеклих сто година, дала је велики допринос унапређењу пољопривреде ваљевског краја и пољопривреде и друштва у целини. У оквиру образовних програма, пажња је посвећена, између осталог, образовању у области воћарства и прехранбене технологије, као пољопривредним делатностима изузетно развијеним у овој регији.

Увиђајући значај очувања знања која се односе на начин припреме земљишта, начине производње воћних садница, као и успешно организовање и вођење производног процеса, Пољопривредна школа у Ваљеву кроз васпитно образовне програме доприноси очувању знања и вештина у вези са припремом шљивовице. У оквиру смера воћарство и прехранбене технологије, наставни програми су осмишљени тако да обезбеђују не само усвајање неопходних знања, већ их ученици практично примењују у процесу производње у засадима шљиве које Школа поседује и преради плодова. На тај начин, ученици усвајају знања која се практикују генерацијама уназад, унапређујући их и развијајући у складу са савременим потребама и научним и технолошким унапређењима.

Као професор и директор Школе која већ више од једног века доприноси очувању воћарства, укључујући и знања и вештина неопходних за узгој и прераду шљиве на подручју западне Србије, желим да подржим предлог за упис на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.



ДИРЕКТОР

дипл. инж. Милан Гајић

Republic of Serbia
MINISTRY OF CULTURE AND INFORMATION
National Committee for Intangible Cultural Heritage

Subject: Nomination of *social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit* for the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity

The Agricultural School in Valjevo was founded in 1921, with the basic task of providing high school students with theoretical and practical knowledge in the field of agriculture. Over the past hundred years it made a great contribution to improving agriculture in the Valjevo region as well as agriculture and society as a whole. Within the educational programs, attention is paid, among other things, to education in the field of fruit farming, as one of the agricultural activities particularly well-developed in this region.

Recognizing the importance of preserving knowledge related to the methods of land preparation and production of fruit tree saplings, as well as successful organization and management of the production process, the Agricultural School in Valjevo contributes to preservation of knowledge and skills related to plum brandy preparation. Within the high school major of fruit farming, the curriculum is designed to ensure not only the acquisition of the necessary knowledge, but the students are directly applying them in real time within the production process in the plum orchards owned by the School. In this way, students adopt the knowledge from numerous previous generations of fruit farmers, improving them and developing them in accordance with modern needs and scientific and technological advances.

As a teacher and representative of the School, which has been contributing to conservancy of fruit farming process for more than a century, including the knowledge and skills necessary for farming and processing plum fruit in Western Serbia, I want to support the proposal for inclusion in the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage.

DIRECTOR
(Sealed and signed)
Milan Gajić



66. Proj. 229/1
11.3.2021

Предмет: Номинација друштвених пракси и знања у вези са справљањем и употребом традиционалног пића од шљиве на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства

Институт за воћарство Чачак као научноистраживачка институција у области биотехничких наука, своју делатност остварује у оквиру научних дисциплина воћарства, заштите биља, технологије биљних производа и прехрамбене биотехнологије, реализује програме и пројекте који обухватају примењена и развојна истраживања. Посебно значајна активност Института остварује се на пољу селекције и оплемењивања воћа, као и стварања нових сорти прилагођених природним условима, због чега се истиче чињеница да је Институт до сада створио 18 нових сорти шљиве, у складу са локално специфичним условима. Пројекти које реализује Институт за воћарство у Чачку усмерени су и на перманентну едукацију у области воћарства, а за очување традиција у вези са узгојем и коришћењем и прерадом шљива посебно су значајне активности усмерене на пружање саветодавних услуга у области воћарства и прераде воћа.

За очување друштвених пракси и знања у вези са шљивовицом посебно је значајна манифестација „Смотра најбољих српских шљивовица“, коју Институт реализује од 2012. године под покровитељством Града Чачка, а чији је циљ промоција и унапређење квалитет српске шљивовице, али и подстицање најбољих произвођача на очување знања и вештина потребних за њихову прераду. Како на завршној манифестацију учествују победници регионалних такмичења која се одвијају широм земље, она истовремено представља и подстицај за очување локалних специфичности у производњи шљивовице.

Имајући у виду значај који припрема и употреба шљивовице, традиционалног пића изузетно присутног на подручју Србије, има пре свега у областима западне, централне и источне Србије, верујемо да ће упис на Унескову Репрезентативну листу допринети у унапређењу међународне видљивости шљивовице, али и значаја узгоја шљива у Србији.



ДИРЕКТОР

Stevanovic



Уб. бр. 229/11
11.3.2020

Subject: Nomination of “Social practices and knowledge related to the preparation and use of traditional plum-based beverage” into UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

The Fruit Research Institute in Čačak is a scientific-research institution in the field of biotechnical sciences, which carries out its activities within the scientific disciplines of fruit processing technology, crop protection, plant product technology and food biotechnology, implements programs and projects that include applied and developmental research. One particularly important activity of the Institute is realized in the field of fruit tree selection and breeding, as well as creation of new varieties adapted to natural conditions, which is why the Institute has so far created 18 new plum varieties adapted to locally-specific environmental conditions. The projects realized by the Fruit Research Institute in Čačak are also aimed at permanent education in the field of fruit farming, while activities particularly important for preservation of traditions related to the cultivation, use and processing of plum fruit are those aimed at providing advisory services in the field of fruit farming and fruit processing.

The manifestation “Festival of the best Serbian plum brandies”, which the Institute has been realizing since 2012 under the sponsorship by the City of Čačak, is particularly important for preservation of social practices and knowledge related to plum brandy. Its goal is promotion and upgrading of quality of Serbian plum brandy, as well as motivating the best manufacturers to preserve the knowledge and skills needed for its processing. As the final event brings together winners of regional competitions from throughout the country, it also represents an incentive to preserve local specificities in the production of plum brandy.

Keeping in mind the importance of preparation and use of plum brandy, a traditional beverage widely present in Serbia, especially in Western, Central and Eastern Serbia, we believe that the entry in the UNESCO Representative List will contribute to improving the international visibility of plum brandy, but also the importance of plum farming in Serbia.



DIRECTOR

Đerđević

НАРОДНИ МУЗЕЈ ВАЉЕВО
Трг Живојина Мишића 21
Бр. 143
0303 20 21 год.
ВАЉЕВО

МИНИСТАРСТВО КУЛТУРЕ И ИНФОРМИСАЊА
Национални комитет за нематеријално културно наслеђе
Влајковићева 3
11 000 Београд

Народни музеј Ваљево, као регионална институција задужана за очување разноврсног и богатог културног наслеђа на територији Ваљева и западне Србије, подржава упис друштвених пракси и знања у вези са припремом и коришћењем традиционалног пића од шљиве - шљивовице на Унескову Репрезентативну листу нематеријалог културног наслеђа човечанства.

Кроз редовне активности на истраживању, прикупљању и документовању културног наслеђа ове области, Народни музеј Ваљево доприноси заштити ових пракси, као дела наслеђа ове регије. Активности Музеја остарују се, како у правцу истраживања и презентовања друштвених знања у вези са употребом шљиве, тако и у вези са занатима који су саставни део овог елемента. У том смислу, као предлагач за упис *казацијског заната* у Национални регистар НКН-а, Музеј је укључен у планирање и реализацију мера за његово очување, у сарадњи са локалним зантлијама.

У збиркама Музеја, налази се значајан број предмета који су у вези са овим елементом, који се односе на припрему и прераду шљиве (казани за печење, посуде за складиштење), као и предмета који се односе на употребу у друштвеним обичајима, у прошлости и данас.

Друштвене праксе у вези са узгојем и коришћењем шљивовице и данас чини веома важан сегмент економског и друштвеног живота становника ове области, што је показала и изложбе коју је Музеј реализовао, као резултат теренског рада од 2017. године на подручју ваљевског, колубарског, ужичког и чачанског краја. Изложба, на којој је уз коришћење фотографија, предмета за прављење производа од шљива и документарног филма о овом воћу, реализована је уз подршку Министарства културе и информисања, представљена је и у другим средима, у којима је узгој шљиве пропознат као важан део наслеђа.

У оквиру изложбене делатности и презентације знања и вештина *казацијског заната*, као и друштвених обичаја сеоске славе и свадбени обичаји којима смо се у нашим истраживањима бавили, а у којима је коришћење традиционалног пића од шљиве изузетно наглашено и у сарадњи са локалном заједницом, Народни музеј Ваљево ће наставити рад на очувању ове праксе. Надамо се да ћемо својим активностима допринети упису елемента на Унескову Репрезентативну листу

нематеријалног културног наслеђа човечанства и очувању овог значајног сегмента локалног и регионалног идентитета.

С поштовањем,


Директор


National Museum Valjevo
Trg Živojina Mišića
No 143
03.03.2021
Valjevo

Ministry of Culture and Information
National Committee for Intangible Cultural Heritage
Vlajkovićevo 3
11000 Belgrade

The National Museum Valjevo, as a regional institution responsible for the preservation of diverse and rich cultural heritage in the territory of Valjevo and western Serbia, supports the inscription of social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage.

Through regular activities, which include research, collection and documentation of the cultural heritage in this area, the National Museum Valjevo contributes to the safeguarding of these practices, as part of the heritage of this region. The activities of the Museum focus both on the research and presentation of social knowledge related to the use of plums and on the crafts that are an integral part of this element. In this regard, as the institution that has nominated boilermaking for inscription in the National Register of the Intangible Cultural Heritage, the Museum is involved in the planning and implementation of measures for its preservation, in cooperation with local craftsmen.

The Museum holdings include a significant number of items related to this element, used in the preparation and processing of plums (pot stills, storage containers), and items related to its past and present uses in social customs.

Social practices related to plum cultivation and the use of *šljivovica* are still a very important segment of the economic and social life of the inhabitants of this area, as evidenced by the exhibition organized by the Museum based on field research since 2017 in the Valjevo, Kolubara, Užice and Čačak region. The exhibition, which displayed photographs, items used in the preparation of plum products, and a documentary about this fruit, organized with the support of the Ministry of Culture and Information, was presented in other regions where plum growing is recognized as an important part of heritage.

The exhibition activities and the presentation of knowledge and skills associated with boilermaking, as well as the social customs related to the village *slava* and wedding rituals, which have been addressed in our research and which involve the use of the traditional plum spirit, are particularly highlighted. In cooperation with the local community, the National Museum Valjevo will continue its activities related to the preservation of the practices constituting this element. We hope that our activities will hold up the nomination for the

inscription of the element on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity and contribute to the preservation of this important segment of local and regional identity.

Kind regards,

(Sealed and signed)
Director



МИНИСТАРСТВО КУЛТУРЕ И ИНФОРМИСАЊА РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ
Национални комитет за нематеријално културно наслеђе

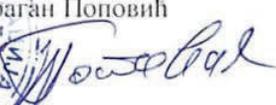
Б Е О Г Р А Д
Влајковићева бр. 3

Туристичка организација „Подгорина“ Осечина посвећена је очувању, презентацији и промоцији богатог природног и културног наслеђа наше регије, а своје активности остварује кроз организацију сајмова, друштвених окупљања, посете историјским местима, као и учешће на бројним манифестацијама у земљи и иностранству.

Једна од најзначајнијих манифестација у чијој реализацији учествује ТО „Подгорина“ је „Сајам шљива“ у Осечини, који је посвећен презентацији и очувању наслеђа нашег краја, а пре свега шљива и шљиварства. У оквиру бројних програма који су део Сајма, подстиче се и преношење знања потребних за узгој шљиве, израду шљивовице, а у сарадњи са институцијама културе и промоција културног наслеђа, обичаја и веровања нашег краја која су повезана са коришћењем шљивовице у свакодневном животу.

Надамо се да ће упис традиција које се односе на припрему и коришћење шљивовице на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства допринети унапређењу презентације природног и културног наслеђа Подгорине, као и бити подстицај новим генерацијама да га сачувају.

ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА „ПОДГОРИНА“ ОСЕЧИНА

Директор
Драган Поповић



MINISTRY OF CULTURE AND INFORMATION OF REPUBLIC OF SERBIA
National Committee for Intangible Cultural Heritage

BELGRADE
Vlajkovićeve 3

The Tourist Organization of Podgorina is dedicated to preservation, presentation and promotion of the rich natural and cultural heritage of our region, and its activities are realized through organization of fairs, social gatherings, visits to historical places, as well as participation in numerous events in this country and abroad.

One of the most important manifestations attended by the TO of Podgorina is the "Plum Fair" in Osečina, dedicated to presentation and preservation of our region's heritage, and above all plums and plum orchards. The Fair includes numerous programs that encourage transfer of knowledge necessary for plum farming and preparing plum brandy, while in cooperation with cultural institutions our cultural heritage is promoted in form of customs and traditional beliefs of our region related to use of plum brandy in everyday life.

We hope that the inclusion of traditions related to preparation and use of plum brandy in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity will contribute to the improvement of the presentation of the natural and cultural heritage of Podgorina, as well as be an incentive for new generations to preserve it.

Director
Dragan Popović
(Sealed and signed)

Центар за нематеријално културно наслеђе
Етнографски музеј у Београду

Желим да подржим упис **практи и знања у вези са припремом традиционалног пића од шљиве и његовом употребом у свакодневним приликама и обичајима** на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

Као председник Удружења чувара српске традиције и обичаја „Прела и посела“ са седиштем у Доњој Топлици код Мионице, активно сам радио са стручњацима из Народног музеја Чачак на припреми номинације за упис здравица (почашница, наздравица) у Национални регистар нематеријалног културног наслеђа Србије. Наше Удружење, које постоји и делује више од три деценије, посвећено је очувању изворног народног стваралаштва, а посебно здравица, које представљају део обичајне праксе и усмених традиција присутних на територије целе Србије и које се најчешће изговарају уз ритуално испијање ракије од шљиве – шљивовице.

Без здравице свако дружење, окупљање, породична слава, свадба, крштење и слично, сиромашни су и празни, јер она даје узвишеност и појачава свечаност тих догађаја. То су мудре и одабране речи које се казују кратко, јасно и гласно, свечаним, молитвеним тоном. Лепота је у бирању племенитих речи, ведрини говора и изражавању најлепших жеља за благостање домаћину, слављенику или онима у чију част се одржава одређена свечаност. Здравичар се обраћа скупу у стојећем ставу, наздрављајући уз ритуално подизање чаше, чутуре, флаше или буклије и испијање ракије шљивовице или вина.

Постоје здравице које су посебно осмишљене за изговарање у различитим приликама: на свадби (домаћину, куму, старом свату, младенцима, барјактару), на слави (домаћину, домаћици, свецу коме је посвећена слава, гостима), на крштењима (за здравље потомства), на сеоским славама, литијама и славама удружења. На бројним манифестацијама посвећеним очувању традиције (сабори, фестивали, сајмови и друго) није редак случај да постоји такмичење у изговарању здравица, у којем радо учествујем, а које доприноси њиховој популарности и побуђивању интересовања код млађих генерација за чување ове традиције.

Такође, како је најчешћа пракса да се здравице изговарају уз чашицу ракије шљивовице, врсни здравичари у различитим приликама осмишљавају и изговарају здравице о шљиви и шљивовици, те на врцав и шљив начин описују све оне обичаје и свакодневне прилике у којима се употребљава ово традиционално пиће које сваки Србин сматра значајним делом свог идентитета.

Здравицама се преносе добро осмишљене поруке, богате и пуне језгровитих речи, али њихова лепота и снага зависе пре свега од вештине и мудрости одважних, даровитих и племенитих здравичара, који имају високу способност импровизације, умеју спонтано да реагују на догађај и чији ум се не мути.

Удружење „Прела и посела“ активно ради на осмишљавању и реализацији манифестација и активности које за циљ имају упознавање шире заједнице са богатством наше усмене традиције која се огледа у здравицама, беседама и песмама. Такође, организујемо и радионице, представе и презентације здравица намењене најмлађима, са жељом да код њих побудимо интересовање за учење и неговање ове традиције.

Лично, поносан сам на моју унуку Милицу, која одличном дикцијом и јасним и ведрим гласом већ изговара здравице и полако постаје достојан наследник, продужава и преноси оно што су мене моји преци заветовали.

Доња Топлица, Мионица, 18.03.2021.



Драгиша Симић,

казивач здравица и беседа

Председник Удружења чувара српске традиције и обичаја „Прела и посела“
Доња Топлица код Мионице, Колубарски округ

I hereby support the entry of ***practices and knowledge related to preparation of traditional plum-based alcoholic beverage and its use in everyday occasions and customs*** into the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

As the president of the Association of Guardians of Serbian Tradition and Customs "Prela i posela" based in Donja Toplica near Mionica, I actively worked with the experts from the National Museum in Čačak on preparing the nomination to include toasts (*zdravica, počasnica, nazdravica*) into the National Register of Intangible Cultural Heritage of Serbia. Our Association, which has been active and operating for more than three decades, is dedicated to preserving the original folk creativity, and especially toasts, which are part of the customary practice and oral traditions present throughout Serbia and most often told along the ritual drinking of plum brandy – slivovitz.

Without a toast, any socializing, gathering, family slava, wedding, baptism, etc., would be poor and empty, as it provides sublimity and intensifies the celebratory spirit of these events. These are wise and chosen words that are said in a fast-paced, clear and loud manner, in a ceremonial, prayerful tone. The beauty is in choosing noble words, brightness of speech and expressing the best wishes for the well-being of the host, the celebrant or those honored by the ceremony. The toastmaster addresses the gathering in a standing position, toasting with the ritual raising of a glass, flask, bottle or *buklija* and drinking plum brandy or wine.

There are toasts that are specially designed to be told on certain occasions: at a wedding (to the host, best man, master of wedding ceremony, newlyweds, or the standard-bearer), at a family slava (to host, hostess, the celebrated saint, and the guests), at baptisms (for the health of offspring), at village slava, liturgies and association celebrations. At numerous events dedicated to the preservation of tradition (assemblies, festivals, fairs, etc.), it is not uncommon to include a competition in saying toasts, in which I gladly participate, and which contributes to their popularity and arousing interest in preserving this tradition among the younger generations.

In addition, as the most common practice is to say toasts with a glass of plum brandy, excellent toastmasters on various occasions design and say toasts about plums and plum brandy – slivovitz, and in a witty and humorous way describe all the customs and everyday occasions when this traditional drink, considered a significant part of personal identity by every Serb, is used.

Toasts convey well-designed messages, rich and full of concise words, but their beauty and strength depend primarily on the skill and wisdom of daring, gifted and noble toasters, who have a high ability to improvise, are able to react spontaneously to an event and whose mind never becomes light-headed.

The Association "Prela i posela" is actively working on designing and realization of events and activities aimed at introducing the wider community to the richness of our oral tradition, reflected in toasts, sermons and songs. We also organize workshops, performances and presentations of toasts intended for the youngest, with the desire to arouse their interest in learning and nurturing this tradition.

Personally, I am very proud of my granddaughter Milica, who with excellent diction and a clear and cheerful voice is already saying toasts and is gradually becoming a worthy heir, continuing and conveying my oath from my ancestors.

Donja Toplica, Mionica, 15.03.2021



Dragiša Simić



Narrator of toasts and sermons

President of the Association of Guardians of Serbian Tradition and Customs "Prela i posela"

Donja Toplica near Mionica, Kolubara District

МИНИСТАРСТВО КУЛТУРЕ И ИНФОРМИСАЊА РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ
Национални комитет за нематеријално културно наслеђе

БЕОГРАД
Влајковићева бр. 3

ПРЕДМЕТ: Номинација „Шљивовице - друштвених пракси и знања у вези са припремом и коришћењем традиционалног пића од шљиве“ на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства

Поштовани,

Као удружење које је посвећено очувању традиција које се односе на припрему и производњу природних ракија, потврђујемо сагласност да се друштвене праксе и знања у вези са припремом и коришћењем традиционалног пића од шљиве номинују за Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

Удружење у оквиру свог деловања посебну пажњу посвећују промоцији природних вина и ракија из југоистичне Србије, организујући манифестације на којима се представљају и локалне врсте ракије. Удружење учествује и у програмима које организује Општина Књажевац, манифестацијама и сајмовима усмереним на очување гастрономског наслеђа Србије, настојећи да подстакне очување старих знања, али и примену нових техника и технологија.

Сматрамо да ће упис шљивовице не Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства допринети очувању и повећању видљивости, како знања и вештина потребних за припрему ракије, тако и обичаја који су са њима повезани, не само на подручју општине Књажевац, већ и у другим срединама.

С поштовањем,
У Књажевцу,
01.03.2021. год.



MINISTRY OF CULTURE AND INFORMATION OF REPUBLIC OF SERBIA
National Committee for Intangible Cultural Heritage

BELGRADE
Vlajkovićeve 3

SUBJECT: Nomination of “Šljivovica – social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit” for the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity

To whom it may concern,

As an association dedicated to preserving traditions related to preparation and production of natural brandies, we declare our sincere belief that social practices and knowledge related to the preparation and use of traditional plum-based alcoholic beverages should be nominated for the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Within its activities, the association pays special attention to promotion of natural wines and brandies from southeastern Serbia, through organizing events at which local types of brandy are presented along with other products. The association also participates in programs organized by the Municipality of Knjaževac, events and fairs aimed at preserving the gastronomic heritage of Serbia, trying to encourage preservation of long-standing knowledge as well as application of new techniques and technologies.

We believe that registration of plum brandy within the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity will contribute to preserving and increasing visibility both of the knowledge and skills needed to properly prepare brandy and the customs associated with them, not only in the area of Municipality of Knjaževac but also in other regions.

Respectfully,

President of Association
(Sealed and signed)

САГЛАСНОСТ

Желим да подржим упис пракси и знања у вези са *припремом традиционалног пића од шљиве и његовог коришћења у свакодневним приликама и обичајима* на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

У мојој породици, узгој шљива и производња ракије шљивовице се практикује генерацијама уназад. У припреми ракије сам учествовала још од детињства, када сам заједно са осталом децом из фамилије ишла да купим (берем) шљиве, а касније сам почела да помажем уз казан током печења ракије. И дан-данас, ракију припремам на начин који сам највише научила од свекра Николе и свекрве Надежде. Своје знање сам пренела и на своје синове Николу и Слободана, као и на снаху Сузану, који ми помажу у овом послу.

Припреме за печење ракије започињемо половином августа или почетком септембра, када се организује купљење и берба шљива, која траје неколико дана. Шљиве узгајамо у наша два шљивика. Већи шљивик на парцели од 65 ари је у власништву старијег сина Николе. Године 1988. мој муж Бранислав, отац наших синова, посадио је младице домаће сорте шљива *пожгаче*, а касније је Никола досадио још 20 стабала *стерлејке*. Други воћњак, који је мало мањи око 40 ари, власништво је млађег сина Слободана. У воћњак је 2005. године засађена сорта *чачанка родна*, а саднице је уз помоћ брата Николе засадио Слободан.

Када шљиве добро роде, нисмо у могућности сами да их оберемо или покупимо. Како шљиве у Слободановом воћњаку пре зрију, а воћњак је мањи, стабла орезана тако да шљиве беремо, најчешће се скупимо нас четворо (ја, Слободан, Никола и Сузана) и сами их оберемо. Ако ипак не можемо да сав посао обавимо сами, нађемо неког у селу, платимо надницу и то најчешће не дајемо новац него одређену количину ракије. Када је у пуном роду већи воћњак сина Николе, у сакупљању шљива учествују сви Лазаревићи, као и мој девер Живко и јетрва Живана, а цео посао траје три до четири дана. Након купљења шљиве, она мора да одстоји у кацама све док не преври и не буде спремна за печење.

Ракију печемо у казану који је власништво моје породице од 1980. године, када смо казан купили код казанције у Ваљеву. Ракију најчешће почињемо да печемо крајем септембра или у октбру и то траје више дана, некада и по десет. Најчешће ракију печем сама, али ми у помоћ притекне и син Никола и јетрва Живана, којој после ја помажем да на нашем казану испече своју ракију. Некада се деси да уз ракију печемо и паприку за ајвар, а како имам мало времена за кување ручка, некада у жар убацимо кромпира, па их печене једемо. Уз казан, у којем треба стално одржавати ватру када је комина већ наливена, најчешће сам ја, али и син Никола често одсуствује с посла и помаже ми. Дођу и рођаци, а често и Николине колеге из Шапца да виде како настаје најбоља ракија у Вукони. То није само гледање, него је обавезна и дегустација.

Након печења, остављамо ракију да одлежи у дрвеном бурету и стакленим балонима. Син Никола је на вашару у Шапцу 2003. године, купио багремово буре, па када ракија одстоји у њему месец или два, буде лимун жута. Тада је носе у Шабац и држе је у пружећем оплетеним стакленим балонима, које је снаха Сузана донела из села Градојевића (Посавотамнава), а које је користио још њен деда за чување ракије.

Нажалост, бурад породице Лазаревић су се расточила, напао их је и жижак, тако да нисмо успели да их сачувамо.

Прву здравицу и наздрављање за нашу крсну славу Светог Јована Крститеља подижу у својим домовима оба сина. Поносни смо што су и наши гости навикли на леп и питак укус наше ракије, па се за нашу крсну славу служи само ракија из Вуконе. Наравно и сваком другом приликом и поводом служимо нашу ракију: Божић, Ускрс, рођендани, породична окупљања, а кумовима, драгим рођацима и пријатељима је поклањамо за сва њихова славља. Балон од 50 литара ракије чували смо све до 2012. године, када се женио син Никола. И тада се нашом ракијом наздрављало, а утицала је да и гости буду веселији. Син Никола и снаха Сузана су носили нашу ракију када су ишли код Сузаниног брата на свадбу у Америку. Нашом ракијом наздрављало се и у Вашингтону.

Како је наша ракија мало јача, увек има више од 20 гради, ја справљам и ораховачу, дреновачу, као и ликер од трњина и вишања. Обично су то женска пића, која уз благ и сладуњав укус имају и лековит карактер. Ракију користимо и као лек, уз додатак лековитих трава. Како сам већ у осмој деценији живота, најчешће правим лек за реуму, лек моје баке. Иако сам пензионисана као виша медицинска сестра дајем предност народној медицини. У 300 милилитара ракије шљивовице ставим три струка рузмарина и то стоји од седам дана до три недеље. Нема бољег лека за реуму, него када се овај мелем утрља на болна реуматична места.



Светлана Лазаревић-Лукић

Село Вукона, Општина Уб,
Колубарски округ, западна Србија

LETTER OF CONSENT

I declare that I wish to support the inclusion of practices and knowledge regarding the *preparation of traditional plum spirit and its use in everyday occasions and customs* into the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

In my family, plum farming and plum brandy production have been practiced for generations. I participated in preparation of brandy since my childhood, when I joined the other children in the family in collecting (picking) plums, while later on I started helping around the cauldron during distillation of brandy. Even today I prepare brandy in the way I learned primarily from my father-in-law Nikola and mother-in-law Nadežda. I passed on my knowledge to my sons Nikola and Slobodan, as well as to my daughter-in-law Suzana, and they help me with this task today.

Preparations for brandy distillation begin in mid-August or early September, when plums are collected and picked, and this lasts for several days. We farm plums in our two plum orchards. The larger plum orchard, on a plot of 1.6 acres (65 are), is owned by our older son, Nikola. In 1988, my husband Branislav, the father of our sons, planted young shoots of the local variety of *požegača* plum, while Nikola later added 20 more trees of variety *stanley*. The second orchard, a bit smaller, around one acre (40 are), is owned by our younger son Slobodan. In 2005, Slobodan planted the variety *čačanka rodna* with help by his brother Nikola.

When the annual crop of plums is good, we are not able to pick or collect all of them by ourselves. As the plums in Slobodan's orchard ripen earlier, the orchard is smaller and the trees are pruned so that we can pick the plums directly from trees, in most cases the four of us (Slobodan, Nikola, Suzana and I) get together and pick them all by ourselves. If we still cannot complete the work, we find someone in the village, and we most often do not pay them in money but in a certain volume of brandy. Once the larger orchard, owned by my son Nikola, is in full ripening season, the whole Lazarević family takes part in collecting plums, including my brother-in-law Živko and his wife Živana, and the whole task takes three to four days. After the plums are collected, they must be stored in barrels until they ferment and become ready for distillation.

We distill brandy in the cauldron owned by my family since 1980, when we bought it from a professional cauldron-maker in Valjevo. We usually start distilling brandy in late September or in October, and the process lasts for several days, sometimes even ten. I usually distill brandy by myself, but my son Nikola and sister-in-law Živana also come to my aid, and later I help her make her own brandy in our cauldron. Sometimes it happens that along with brandy we also roast bell peppers for ajvar, and since I have little time to prepare lunch sometimes we put potatoes in the hot coals and eat them roasted. Most of the time I, by myself, monitor the cauldron, in which the heat should be constantly maintained once pomace is poured, but my son Nikola often takes days off work to help me. Our relatives also come, as well as Nikola's colleagues from Šabac who want to see how the best brandy in Vukona is made. It is not just watching, but tasting is also mandatory.

After distillation, we leave the brandy to age in a wooden barrel and glass balloons. At the fair in Šabac in 2003, my son Nikola bought a barrel made of "false acacia" wood, so when the brandy stays in it for a month or two, it turns lemon yellow in color. Then it is taken to Šabac and stored in wicker-braided glass balloons, which my daughter-in-law Suzana brought from

the village of Gradojević (Posavotamnava), and which was also used by her grandfather to store brandy. Unfortunately, the barrels originally used by the Lazarević family have fallen apart and attacked by weevil, so we were not able to save them.

Both sons raise the first toast and salute for our slava of Saint John the Baptist in their homes. We are proud that our guests are also used to the beautiful and smooth taste of our brandy, so brandy from Vukona is the only one used for our slava. Of course, we also serve our brandy for every other occasion and circumstance: Christmas, Easter, birthdays, family gatherings, and we present it as a gift to our godparents, dear relatives and friends, to use at all their celebrations. We preserved a balloon canister of 50 liters of brandy until 2012, when our son Nikola got married. And then our brandy was used for toast, and it caused our guests to be merrier. Our son Nikola and daughter-in-law Suzana took our brandy when they went to Suzana's brother's wedding in America. Our brandy was used to toast in Washington.

As our brandy is a little on the stronger side, always above 50% volume of alcohol, I also prepare "orahovača" (walnut liqueur), "drenovača" (cornel liqueur), as well as sloe and cherry liqueur. These are usually drinks preferred by women, and in addition to a mild and sweet taste they also have healing character. We also use brandy as a medicine, with the addition of special medicinal herbs. As I am already in the eighth decade of my life, the ointment I most commonly make is a cure for rheumatism, as was prepared by my grandmother. Although I am retired as a senior nurse, I prefer traditional medicine. I put three sprigs of rosemary into 300 milliliters of plum brandy and let it infuse from seven days to three weeks. There is no better cure for rheumatism than when this ointment is rubbed into painful rheumatic spots.

Svetlana Lazarević-Lukić

Village of Vukona, Municipality of Ub,
Kolubara District, Western Serbia

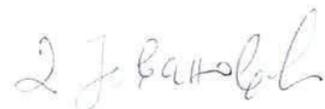
САГЛАСНОСТ

Желим да подржим упис *друштвених пракси и знања у вези са прављењем и употребом традиционалног пића од шљиве – ракије шљивовице*, на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

У мојој породици се дужи низ година на нашем имању узгајају шљиве од којих се производи ракија шљивовица. Најстарија стабла аутохтоне сорте шљива *црвене ранке*, коју називамо *црвењача*, рађају у нашим воћњацима око деведесет (90) година. Касније су дошле новије сорте које такође имамо. Оне су знатно краћег века.

Ракију печем на стари традиционални начин, онако како се то ради преко сто година уназад у мојој породици. После сакупљања воћа и стављања у каце, креће ферментација, односно врење кљука. Непосредно по завршетку ферментације, приступам печењу ракије тј. дестилирању. Ферментација обично траје од 14 до 21 дан, у зависности од спољне температуре ваздуха и процента воћног шећера у воћу. Печење ракије од шљиве изводим тако што прво печем *меку* или *благу* ракију. Тада се из кљука извлачи максимум алкохола. Сва та ракија се сакупља у једну посуду (буре). Следећи корак је препек, односно вађење *срца* ракије. У казан се сипа *мека* ракија уз додавање 20% хладне бунарске воде. Одваја се око два литра ракије која прва потече и то се просипа, а остатак се пече до момента када из казана почне да тече ракија слабија од 40 степени. То што се добије је *срце* ракије. Добијена количина се сипа у храстово буре да одлежи око шест месеци. После тога се приступа спуштању ракије, тј. скидању степенаже. То се ради додавањем дестиловане воде у неколико наврата. Ни једно доливање воде не сме да скине степенажу више од два степена. Кад се постигне жељена степенажа, најчешће око педесет степени, ракија се оставља да одлежи минимум шест месеци. После тога се може користити за пиће.

март 2021.



Драган Јовановић

Село Загорица, Општина Топола

Letter of consent

I declare my support to include the practices and knowledge related to the preparation of traditional plum spirit and its use in everyday occasions and customs into the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

In my family, plum fruit used for production of plum brandy has been grown on our property for many years. In our orchards, the oldest trees of the autochthonous plum variety *crvena ranka*, which we call *crvenjača*, have been producing fruit for about 90 years. The newer varieties that appeared later have a much shorter lifespan.

I prepare brandy in the old traditional way, the way it has been done in my family for over a hundred years. After collecting the fruit in tubs, the fermentation starts, and that is when the pomace cooks itself on its own. Immediately after the end of the fermentation, I start "roasting" the brandy, which is our name for distillation. Fermentation usually lasts for 14-21 days, depending on the outside air temperature and the percentage of fruit sugar in the fruit. I prepare plum brandy by first making soft or mild brandy. Then the maximum amount of alcohol is extracted from the pomace. All this brandy is collected in one container (barrel). The next step is *prepek* or making double-distilled brandy, i.e. "extracting the *heart* of brandy". Soft brandy is poured into the cauldron with the addition of 20% cold water from the well. The first two liters of brandy that flows out is discarded, while the rest is cooked until the moment when it starts flowing with less than 40 degrees. What is obtained is the *heart* of brandy. The collected amount is poured into an oak barrel to age for about six months. After that, the brandy is *lowered*, i.e. the strength is moved to lower degrees. This is done by adding distilled water several times. The reduction should not be more than two degrees with any addition of water. Once the desired degree is reached, usually around fifty degrees, the brandy is left to stand for at least six months. After that, it can be used for drinking.

March 2021. Dragan Jovanović, village Zagorica, Municipality Topola.

САГЛАСНОСТ

Желим да подржим упис *друштвених пракси и знања у вези са припремом и употребом традиционалног пића од шљиве – шљивовице* на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

Гајење шљиве и печење ракије шљивовице, веома су важан део наслеђа моје породице. Ова знања и вештине код нас се преносе са генерације на генерацију, најчешће се усвајају учешћем у самом процесу припреме ракије – гледањем и слушањем о искуствима старијих чланова породице, а саму праксу усавршавамо у разговору са суседима и познаницима у селу Јаребице у околини Лознице. Наша породица данас производи мале количине ракије за сопствене потребе – да можемо да послужимо госте и поклонимо пријатељима, као и да бисмо сачували и усавршили вештине које су познавали и развијали наши преци.

Шљиве у породичном шљивику и на осталим деловима породичног имања, надгледамо током целе године, од цветања до резивања. Пажљиво процењујемо време када ће се шљиве купити, да ли су довољно зреле, баш таман зреле, а када их купимо, бирамо само чисте и здраве плодове. По традиционалном начину припремања шљивовице који ми примењујемо, ракија мора да буде направљена само од воћа. Не додаје се ништа што би убрзало врење – на њега се једноставно сачека, нити било шта што би повећало количину, а нарушило квалитет овог традиционалног пића. Ракија се најпре пече, а након извесног времена препече и остави да поново стоји у бурету. Када се добро испече и одлежи у квалитетном бурету (у нашој породици и у околини бурад су од дудовог дрвета) она би требало да има свеж и ненаметљив укус воћа и благу жућкасту боју. Добра домаћа ракија од органског воћа увек се радије бира у односу на друга пића чије је порекло непознато.

У сваком тренутку неколико чланова породице има сва знања о печењу ракије и могу да замене једни друге на том послу. Поред самог процеса печења и пажљивог ложења ватре која треба да буде добро усклађена, за добар квалитет ракије подједнако је важно и редовно одржавање каца за врење и буради за ракију, као и њихова беспрекорна чистоћа и стално раскалпање делова казана (килер, лула и капак) и њихово прање пре сваког печења. Ракија када се испече мора бити најбоља, ту нема преговарања и нема преваре. Ту ракију ће у току године пробати и процењивати сви гости, пријатељи и укућани и зато се трудимо да она сваке године буде све боља и да задржи изузетност по којој се издваја од осталих. Свака ракија има своју посебност, могли бисмо да кажемо да је то тајна сваког произвођача. И, мада у процесу производње нема никаквих тајни, свака породица има различите навике, различито воће, различиту бурад, различит географски положај имања и тако се све домаће ракије, иако доста сличне, једне од других ипак незнатно разликују.

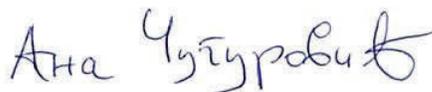
Печење добре ракије подразумева знања о гајењу шљива, о печењу и чувању ракије, али и различите врсте потреба за ракијом у домаћинству. Ракија шљивовица је прво пиће које служимо гостима. Пије се у разним приликама – од обичног суседског окупљања уз кафу, до прослава, великих окупљања и друштвених догађаја – када се неко роди наздравља се ракијом, са чутуром ракије и рузмарином позива се на свадбу, ракија се пије за покој душе када неко умре и тада се део просипа на земљу, ракија се „износи“ на гробље у различитим приликама. Ракију пијемо и послужујемо у малим чашама, а током зиме припремамо и кувану ракију „варенику“ – благу, „меку“ ракију која се кува на карамелизованом шећеру и служи у великим чашама.

У мојој породици је обичај да ракијом шљивовицом по три пута наздрављамо за различите празнике, када прослављамо Бадње вече, Божић, Ускрс или крсну славу. Када наздрављамо, изговарамо и прикладну здравицу, а обичај је и да свеће које на зиду палимо за молитву – „колут“ за Бадње вече и „тројчицу“ за славу, након трећег наздрављања гасимо ракијом („гасимо трећом“).

Са друге стране, ракију од шљиве користимо и као лек – за испирање мањих посекотина, код зубобоље, као и код грлобоље и кашља, када се прави „ракијана“ облога – на памучну тканину се сипа загрејана ракија и она се, тако топла, везује око врата и оставља током целе ноћи.

Поред гајења шљива и печења ракије од шљиве на традиционалан начин, у нашој породици већ три генерације од шљивовице праве и ликере – ликер од вишње „вишњовачу“ и ликер од ораха „орახовачу“, а од пре неколико година правимо и ликер од руже и ликер од трњине (дивљих бобица које расту у нашем крају). Ови иновативни начини употребе домаће ракије од шљиве само су показатељ да се потребе за њом усложњавају и да потребе за њеном производњом неће престати.

Сматрам да би друштвене праксе и знања у вези са припремом и употребом традиционалног пића од шљиве – шљивовице требало да се упишу на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства јер је то део наслеђа вештина наших локалних заједница и један од начина на који смо повезани са нашим аутентичним природним окружењем, а уз то све то су и искуства која размењујемо са људима који нису чланови заједница и поводи и начини да се људи међусобно зближе, упознају и изграде нова заједништва.



Ана Чугуровић

Лозница, западна Србија

LETTER OF CONSENT

I declare that I wish to support the inclusion of *social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit – šljivovica* into the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Farming plums and distillation of plum brandy are a very important part of my family's heritage. These knowledge and skills are passed on from generation to generation, most often adopted by directly participating in the process of brandy preparation - watching and hearing from older family members about their own experiences, and we improve the practice by talking to neighbors and acquaintances in the village of Jarebice near Loznica. Today, our family produces small quantities of brandy for their own needs, so that we can serve it to our guests and give it as a present to friends, as well as in order to preserve and improve the skills that our ancestors knew and developed.

We monitor plum trees in the family plum orchard and on other parts of the family estate throughout the year, from flowering to fruit pruning. We carefully estimate the right time to collect the plums, whether they are just ripe enough or perfectly ripe, and when we collect them we only choose clean and healthy fruits. According to our traditional way of preparing plum brandy, brandy must be made only from fruit. Nothing is added that would speed up the fermentation - it is simply waited for, or anything that would increase the quantity and impair the quality of this traditional beverage. The plum brandy is first distilled (“peče”), and after a while it is distilled again (“prepeče”) and left to rest for the second time in a barrel. Once brandy is well-processed and aged in a high-quality barrel (in our family and our neighborhood the barrels are made of mulberry wood), it should have a fresh and unobtrusive fruit taste and subtle yellowish color. Good home-made brandy made from organic fruit is always preferred over other drinks whose origin is unknown.

At any given time, several family members possess all the necessary knowledge about distilling brandy and can replace each other at that task. In addition to the process of distilling and careful lighting of the fire, which must be well coordinated, the good quality of brandy equally depends on regular maintenance of boiling vats and brandy barrels and their impeccable cleanliness and constant disassembly of parts of the pot (cylinder, pipe and lid) and washing them before each distillation. Once done, brandy must be the best - there is no negotiation and no deception. This brandy will be tried and evaluated by all guests, friends and family members during the year, and that is why we try to make it better every year and to keep its exceptionality by which it stands out from the others. Each brandy has its own uniqueness; we may say that it is the secret of every producer. And although there are no secrets in the production process, each family has different habits, different fruits, different barrels, different geographical position of the land, and so all homemade brandies, although quite similar, still differ slightly from each other.

Preparing good brandy implies knowledge about growing plums, distilling and storing brandy, as well as the different types of using brandy in the household. Plum brandy is the first drink we serve to guests. It is used on various occasions - from ordinary neighborhood gatherings over coffee, to celebrations, large gatherings and social events - when someone is born he or she gets

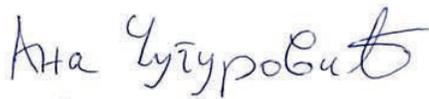
a toast of brandy, a bottle of brandy (“čutura”) and some rosemary is an invitation to a wedding, brandy is drunk for the rest of the soul when someone dies and then part is spilled on the ground, brandy is “brought out” to the cemetery on various occasions. We drink and serve brandy in small shot glasses, and during the winter we also prepare boiled brandy “varenika” - mild, “soft” brandy boiled with caramelized sugar and served in large glasses.

In my family, it is customary to make a toast with plum brandy three times on occasions of different holidays, when we celebrate Christmas Eve, Christmas, Easter or the family slava. When we raise a toast, we say a suitable address (“zdravica”), and it is also customary to extinguish with brandy the “kolut” candle which we light for Christmas Eve prayer, and the “trojčica” candle which we light for family slava, after the third toast (“we extinguish with the third”).

On the other hand, plum brandy is also used as a traditional medicine - for rinsing minor cuts, for toothache, as well as for sore throats and coughs, when “brandy bandage” is prepared - heated brandy is poured on a cotton cloth and still warm it is wrapped around the neck and left overnight.

In addition to farming plums and distilling plum brandy in the traditional way, our family has also been making plum brandy liqueurs for three generations – cherry liqueur “višnjovača” and walnut liqueur “orahovača”, while a few years ago we also started making rose liqueur and liqueur of sloe (wild berries native to our area). These innovative ways of using homemade plum brandy are just an indication that types of its use are becoming ever more complex and that the needs for its production will not stop.

I believe that social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit – “šljivovica” should be included in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, because it is part of the skill-related heritage of our local communities and one of the ways we are connected to our authentic natural environment, and in addition, all these experiences are exchanged with persons who are not members of our communities. and the events and forms of bringing people together will help us know each other and build new communities.



Ana Čugurović

Loznica, Western Serbia

Сагласност

за упис знања и вештина припреме шљивовице на Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства

Справљање традиционалног пића од шљиве - шљивовице, део је наслеђа које се генерацијама преноси у нашој породици. На успостављање ове традиције утицало је и поднебље у којем живимо, чувено по узгоју старих сорти шљива - *црвене ранке*, *пожегаче (маџарка)*, *пискавца (округлица)*. Узгајане у породичним воћњацима, ове сорте су у прошлости, а и данас, чиниле основу за припрему наше најквалитетније шљивовице.

Шљивовицу и данас правим на начин који сам научила од својих старијих, седећи са њима поред лампека, слушајући искуства, пажљиво усвајајући знања и откривајући тајне старих мајстора. Важно је било да научим да препознам право време за сакупљање шљива, колико траје врење за сваку од сорти шљива које узгајамо, како се одржавају судови и каце за врење и све оно што једну ракију разликује од друге, а онда и на основу тога и сама унапређујем сопственим искуством. Само печење ракије, као догађаја којем често присуствује велики број пријатеља и комшија, прилика је и да се размене искуства, али и да се усавршава начин печења. Искуства старијих нас уче да је за добру ракију изузетно важно одлеживање у квалитетној буради, што и данас примењујемо, па се у нашем подруму данас налазе шљивовице старе и по неколико деценија. За сваку годину, почев од 1941. да све до данас, у нашој кући чувају се ракије као аманет и вредне успомене на све наше претке који су се бавили производњом шљивовице.

Због свега наведеног, желим да подржим упис Друштвених пракси и знања у вези са припремом шљивовице на Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

Доња Трепча, Чачак,

17.03.2021.

Јована Новаковић, произвођач ракије



Letter of consent

For including Social practices and knowledge of preparing slivovitz -plum brandy into the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity

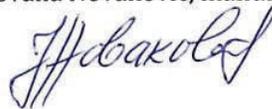
Preparing the traditional plum-based alcoholic beverage – slivovitz or plum brandy, is part of the heritage passed down through the generations in our family. The establishment of this tradition was also influenced by the natural environment of our region, renowned for cultivation of old varieties of plums – *crvena ranka*, *požegača (madžarka)*, *piskavac (okruglica)*. Grown in family orchards, these varieties were used through history to this day as the foundation for preparing our highest-quality plum brandy.

I still make plum brandy in the way I learned from my elders, sitting with them next to the cauldron, listening to experiences, carefully adopting knowledge and discovering the secrets of old masters. It was important for me to learn to recognize the right time to collect plums, the preferable length of fermentation for each individual plum variety we have been farming, how to maintain vessels and tubs for fermentation and everything that distinguishes one brandy from another, and then I upgraded that foundation by my own experience. The central event of brandy distillation is often attended by a large number of friends and neighbors, as an opportunity to exchange experiences, but also to advance the way of distillation. The experiences of our elders teach us that it is extremely important for good brandy to age in a high-quality barrel, which is the tradition we continue, and plum brandies that are several decades old are still aging in our cellars. Starting in 1941, brandy samples made on every calendar year have been kept in our house as a testament and valuable memories of all our ancestors who were engaged in the production of plum brandy.

Due to all the above, I want to support the entry of Social practices and knowledge related to the preparation of plum brandy into the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Donja Trepča, Čačak,
March, 17·2021.

Jovana Novakovic, manufacturer of plum brandy



Сагласност

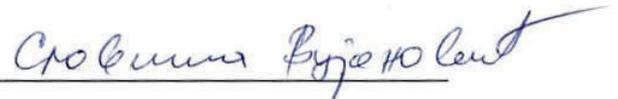
Село у коме живим са својом породицом зове се Брезовац. Смештено је између три планине: Венчац, Букуља, Рудник, самим тим подразумева се да смо планински предео. Моја породица се поред сточарства бави и воћарством где је највише заступљен узгој шљиве. Од сорти заступљен је Стенлеј и Чачанска Лепотица., некада је то била домаћа сорта Мацарка Уредном обрадом и редовним поливањем добијамо жељени принос и квалитет. Иако је у данашњем времену јако тешко избећи вештачка ђубрива, трудимо се да то радимо у што мањој мери. За ђубрење воћњака и њива користимо стајско ђубриво, а од пре пар година и ђубриво од калифорнијских глиста. Део шљива предајемо на откуп а остатак користимо за печење ракије. Зреле плодове отресемо на земљу где одстоје пар дана на сунцу да би добиле слад, онда се купе и најбоље шљиве стављају у дрвене каце где се врши врење, тј. ферментација. Када се заврши врење које од прилике траје од 20-30 дана, креће се са печењем ракије. Казан који поседујем у власништву је моје породице од 1961. године, уз малу поправку задржао је првобитан облик као што је и купљен. Мој деда који је купио тај казан раније је пекао ракију по селу за новац или за ушур. Ушур је народски израз за ракију уместо новца. Ракија коју смо ми пекли користила се за продају, поклон, дегустацију на породичним окупљањима попут слава, рођендана, свадби и сахрана.

Ракија као свето пиће мог народа. За здравицу, за покој душе, за рођења и крштења, за удају и разводе, па чак и наздрављање без повода, оно чувено „уздравље“ или „да помогне Господ Бог“.

А онда, печење ракије, као свети чин, нешто попут сечења бадњака. Окупе се комшије, пријатељи, деца. Сви који су помагали при купљењу, а и они који нису, сад су ту. Дегустира се стара ракија, оцењује нова. Приповедају се знане и незнане приче које обично старији људи преносе са колена на колена. Новој ракији се само „исписује судбина“, она се само градира тј. мери јој се степен љутине, па одатле иде у дрвене буриће да се „слегне“, одстоји одређен временски период. За тек печену ракију кажу да је „луда“, брзо хвата и није погодна за пиће док не прође барем 2 године. Што старија ракија, то боља.

Све више младих се враћа казану, традицији печења ракије, ракији. Ничу нови воћњаци шљива, баш као некад када је Србија била једна од првих извозника. Печење ракије у мом крају је део фолклора и представља за нас посебан чин који када се обавља не ради се ништа друго, а и како би. Кроз јесење вечери на село се спусти тама са измаглицом, крајем се шири мирис вреле цибре, песма казанције и жубор тек потекле ракије.

Волео бих кад би сутра тај казан „умештали“ моја деца и унуци, да га дам у наслеђе као што сам га и ја добио. Желим да подржим упис Ракије шљивовице на Листу нематеријалног наслеђа Србије, јер се производња ракије у нашој породици практикује кроз генерације и важан је део наше традиције.



Славиша Вујановић

07.03.2021.

Село Брезовац, Општина Аранђеловац, Република Србија

LETTER OF CONSENT

The village where I live with my family is called Brezovac. It is surrounded by three mountains - Venčac, Bukulja and Rudnik, so it goes without saying that we are a mountainous region. In addition to livestock farming, my family is also engaged in fruit production, where plum is the most prevalent crop. *Stanley* and *Čačanska lepotica (the Beauty of Čačak)* are the varieties represented today, while the native variety *madžarka* was common in the past. The desired yield and quality depend on proper care and regular irrigation. Although in the modern times it is very difficult to avoid artificial fertilizers, we try to use them as little as possible. We use manure for fertilizing orchards and fields, and a couple of years ago we also started using fertilizer produced by Californian earthworms. We sell a portion of our plums and use the rest for distilling brandy. The ripe fruit is shaken from the tree to the ground, where they stand for a couple of days in the sun to become sweeter; then they are collected, and the best plums are placed in wooden tubs where fermentation takes place. Once the fermentation process is completed, after approximately 20 to 30 days, we start the brandy distillation process.

My cauldron has been owned by my family since 1961, and with a small repair it has retained its original shape as it was bought. My grandfather, who bought that cauldron, used to make brandy in the village for money or for *ušur*. *Ušur* is a term we use when someone is paid in an amount of brandy instead of in money. The brandy we made was used for sales, gifts, and tastings at family gatherings such as *slava* (celebration of family patron saint's day), birthdays, weddings and funerals.

Brandy as a sacred drink of my people. For a toast, for rest of soul of the departed, for births and baptisms, for marriage and divorce, and even a toast without a reason, that famous cheer "in good health" or "may the Good Lord help".

And then, brandy distillation, as a sacred act, something like cutting the Christmas Eve tree. Neighbors, friends and children gather. Everyone who helped with picking the plums, as well as those who did not, they are all here now. The old brandy is tasted, the new one is evaluated. Known and unknown stories are told, usually passed down from generation to generation by the elders. The new brandy only has its "destiny told", it is briefly graded as its strength is measured, and it immediately goes into wooden barrels to "settle down", resting for a certain period of time. The freshly made brandy is considered "a wild youth", it goes into the head quickly and is not suitable for drinking until at least 2 years have passed. The older the brandy, the better.

More and more young people are returning to the cauldron, the tradition of distilling brandy, and the brandy itself. New plum orchards are sprouting, just like when Serbia was one of the top exporters. Distilling brandy in my area is part of the tradition and to us it represents a special act, and in this period nothing else gets done. In the autumn evenings, darkness and fog descend on the village; the smell of hot *džibra* (pomace) and the song of the cauldron-stirrer spread around, together with the murmur of freshly created brandy as it starts flowing.

My wish is that my children and grandchildren will “stir” that cauldron tomorrow, to inherit it as I received it. I want to support the entry of Plum Brandy in the List of Intangible Heritage of Serbia, as production of brandy in our family is practiced for generations and is an important part of our tradition.

Slaviša Vujanović

March 07th 2021.

Village Brezovac, Municipality of Arandelovac,
Šumadija District, Republic of Serbia

Ракија је српско традиционално алкохолно пиће и у
нашим крајевима се сваки догађај започиње ракијом.

Зато свака породица у својој кући има ракију углавном
из сопствене производње. Ракија се користи и за весеље и
за тушне догађаје.

Прављење ракије сам наследио од својих предака и
цео процес производње је углавном исти као што су и
они радиле.

~~У процесу~~ у процесу прављења ракије сам се укључио још
од малих ногу. У том добу сам са децом сакуљаво
дивље шљиве (џанарике) по пољу и шуми. И дан
данас сакуљаво џанарике и од ње правимо квалитетну ракију
Поред тога, пре тридесетак година, када смо пошлели
своју кућу, у дворишту смо посадили 5 стабала
шљиве сорте стерлеј и од њих правимо ракију за
сопствене потребе. То је доверљиво за ~~помаћинство~~
да на годишњем нивоу произведе шљивовицу са сопствене потребе.

Производња ракије се дели на два дела: процес врења и
процес дестилације.

Када шљива сазри, сакуљаво зреле и квалитетне плодове
(трешке одстранујемо) и стављамо у посуде за врење.

Ово се код нас зове спремање комине.

Раније смо шљиве стављали у дрвене бачве, након тога у
металну бургу и најлонске џанове, док данас користимо
искључиво пластичне посуде (пластична бурга и пластичне бачве).

За разлику од пре, сада у комине додајемо већер
растворен у ~~то~~ топлу воду. Да би се убрзао процес врења

КЕШИНЕ СЕ ПОВРЕМЕНО МЕШАЈУ И НА ТАЈ НАЧИН СЕ ДОБИЈА
КАШАСТА СМЕСА И КОШТИЦЕ СЕ ОДВАЈАЈУ ОД ПЛОДОВА.

НАКОН ЗАВРШЕТИА ПРОЦЕСА ВРЕЊА, ОД 3 ДО 4 НЕДЕЛЕ,
ДОЛАЗИ ПРОЦЕС ПЕЧЕЊА, Т.Ј. ДЕСТИЛАЦИЈА РАКИЈЕ.

ЗА ПЕЧЕЊЕ РАКИЈЕ ОДЧВЕК КОРИСТИМО ДВОЕЛЕМЕНТИМ КАЗАН:
САСТОЈИ СЕ ОД ~~ДЕЛА~~ ДЕЛА У КОЈЕ СЕ СИПА КОШИНА И
ЛОШИ ВАТРА, А ДРУГИ ДЕО ЈЕ ПОСУДА СА ВОДОМ И ТУ
СЕ ВРШИ ДЕСТИЛАЦИЈА.

НАКОН ПРВЕ ДЕСТИЛАЦИЈЕ ДОБИЈА СЕ МЕКА РАКИЈА
(ОД 20 ДО 30 СТЕПЕНА) КОЈА СЕ МОЖЕ ТАКО КОНЗУМИРАТИ.
У ЗИМСКИМ ДАНИМА МЕКА РАКИЈА СЕ ГРЕЈЕ И
КОНЗУМИРА СЕ ГРЕЈАНА РАКИЈА.

АКО СЕ МЕКА РАКИЈА ВРАТИ НА ПОПОВИТУ ДЕСТИЛАЦИЈУ, ~~ДОБИЈА~~
НАКОН ДРУГЕ ДЕСТИЛАЦИЈЕ СЕ ДОБИЈА ЈАЧА РАКИЈА (ОД 40 ДО
50 СТЕПЕНА) И ОНА СЕ ЗОВЕ ПРЕПЕЧЕНИЦА. ПРЕПЕЧЕНИЦА ЈЕ
КВАЛИТЕТНИЈА РАКИЈА.

РАКИЈУ СМО РАКИЈЕ ЧУВАЛИ У ДРВЕНУ БУРАД И У ЗАВИСНОСТИ
ОД ВРСТЕ ДРВЕТА ~~РАКИЈА~~ РАКИЈА ЈЕ ДОБИЈАЛА РАЗЛИЧИТУ БОЈУ.
БУРАД СУ БИЛА ОД ХРАСТА, ДУДА, БАГРЕМА, ИТД.

ДАНАС ЗА ЧУВАЊЕ РАКИЈЕ КОРИСТИМО СТАКЛЕНУ АМБЛАЖУ.

ПЕЧЕЊЕ РАКИЈЕ ПРЕДСТАВЉА ПОСЕБАН ДОТАЈАЈ ЗА ДОМАЋИНА И
ЗА КОМУНИЦКУ. КОД НАС СЕ РАКИЈА ПЕЧЕ ОД 2 ДО 3 ДАНА
И ТАДА СЕ ОКО КАЗАНА ОКУЛКАЈУ КОМШИЈЕ, РОДБИЦА,
ПРИЈАТЕЉИ И РАЗМЕЊУЈУ СЕ ИСКУСТВА, УЗ НАЗДРАВЉАЊЕ
РАКИЈОМ.

ПОДРЖАВАМ УПИС ДРУШТВЕНИХ ПРАКСИ И ЗНАЊА У ВЕЗИ СА ПРАВЉЕЊЕМ И КОРИШЋЕЊЕМ
ТРАДИЦИОНАЛНОГ ПИЋА ОД УЛИВЕ - РАКИЈЕ УЛИВОВИЦЕ НА УНЕСКОВУ
РЕПРЕЗЕНТАТИВНУ ЛИСТУ НЕМАТЕРИЈАЛНОГ КУЛТУРНОГ НАСЛЕЂА ЧОВЕЧАНСТВА.

ДРАГАН МАКСИМОВИЋ
СЕЛО ПАСЈАНЕ, КОСОВО И МЕТОХИЈА
РЕПУБЛИКА СРБИЈА

Максимовић Драган

10.03.2021.

Г:

Letter of consent

A type of brandy named *rakija* is Serbian traditional alcoholic beverage and in our region every event starts with brandy. That is why every family has brandy in their house, mostly from their own production. Brandy is used for both joyful and sad events.

I inherited the process of brandy-making from my ancestors and the whole production process is mostly the same as they did it. I have been involved in the process of making brandy since I was a child. At that time, my grandfather and I collected wild plums (*džanarika* or cherry plums) in the fields and forests. Even today, we collect cherry plums and make high-quality brandy from it. In addition, about thirty years ago, when we built our house, we planted 5 Stanley plum trees in the yard and from them we make brandy for our own needs. That is enough for the household to produce plum brandy for its own needs on an annual level.

Brandy production is divided into two parts: the fermentation process and the distillation process.

Once the plums ripen, we collect ripe and high-quality fruits (any rotten ones are discarded) and put them into containers for fermentation. We call this preparation of *komina* (pomace).

We used to put plums in wooden barrels, then in metal barrels and nylon bags; while today we use only plastic containers (plastic barrels of various shapes). We changed the process as we now add sugar dissolved in warm water to the pomace, in order to speed up the fermentation process. The pomace is occasionally mixed, creating a mushy mixture while the stones are separated from the fruits. After the end of the fermentation process, which lasts 3 to 4 weeks, it is time for “baking”, i.e. distillation of brandy.

We have always used a two-element cauldron for distilling brandy: pomace is poured into one chamber where the fire is lit, while distillation happens in another chamber with water.

The first distillation creates soft brandy (20 to 30 degrees), which can be consumed in this way. In winter, soft brandy is heated and mulled brandy is consumed. If the soft brandy is used for repeated distillation, the second distillation creates stronger brandy (40 to 50 degrees) and it is called *prepečenica* (toasted brandy). Toasted brandy is of higher quality.

We used to store brandy in wooden barrels, and depending on the type of wood the brandy would obtain different hues. The barrels were made of oak, mulberry, “false acacia” wood etc. Today, we use glass packaging to store brandy.

Distilling brandy is a special event for the host and the neighborhood. In our country, brandy-making process takes 2 to 3 days, when neighbors, relatives and friends gather around the cauldron and exchange experiences, along with a toast of brandy.

I support the entry of social practices and knowledge related to the making and use of the traditional plum spirit – plum brandy into the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Dragan Maksimović
village Pasjane, Kosovo and Metohija
Republic of Serbia

March 10th 2021.

САГЛАСНОСТ

Гађење шљиве на нашем породичном имању и печење ракије чува се и негује кроз генерације. Шљивовицу и данас правим на начин који сам научио од својих старијих и то знање се преноси у нашој породици. За нас је увек било важно да имамо добру домаћу ракију којом ћемо почастити госте као и за наше свакодневне потребе. Од детињства сам учио све што је важно за печење ракије. Као мали учествовао сам у сакупљању шљива у јесен када почну да зру, а касније сам научио и како се пече ракија; када је набоља за бербу, колико мора да одстоји у кацама. Кад је берба шљива окупљала се цела фамилија, комшије и пријатељи да нам помогну; и данас, када је време бербе, у њој учествују сви који могу да помогну. После сакупљања шљива, чија берба траје више дана, плодови се чувају у кацама, од 15 до 25 дана, зависно од дужине врења, које зависи од температуре и места где се чувају судови са плодовима шљиве. Након врења, следи најважнији задатак, а то је печење, које траје и по неколико дана. Тада нам обично долазе и комшије, пријатељи, да се дружимо уз казан. У нашем домаћинству печемо „меку“ ракију, али обавезно и препечницу, коју пијемо током године у свим приликама а често је користимо и као лек.

Знајући колико је печење ракије важно за моју породицу, као и за моје пријатеља и комшије, желим да подржим упис знања, вештина и обичаја у вези са печењем и коришћењем шљивовице на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства.

15.3.2021.



(Ненад Марјановић)

Село Звездан, општина Зајечар

Источна Србија

LETTER OF CONSENT

Production of plum fruit and distilling brandy, at our family farm, has been preserved and nurtured for generations. I still make *šljivovica* in the same way I learned from my elders, and that knowledge is passed down through generations of our family. For us it was always important to have good homemade *šljivovica*, with which we will honor our guests and also use it for our everyday needs. Since my childhood I have been learning everything that is important for roasting brandy. As a child I participated in collecting plum fruit in the fall when they start to ripen, and later I learned how to make *šljivovica*, to recognize when the fruit is best for harvesting, and how long it has to stand in the tubs. The plum harvest brought together the whole family, neighbors and friends, all working together to get the job done as soon as possible. Even today, when it is harvest time, everyone who can help participates in it. After plum fruit is collected, which takes several days, it is stored in tubs for 15 to 25 days, as length of fermentation is affected by temperature and position in which the containers with plum fruit are stored. After fermentation is completed, it is time for the most important task, the distillation, which lasts for several days. Then our neighbors and friends usually come to socialize around the cauldron. In our household, we prepare both "soft" *šljivovica* and double-distilled brandy, which we drink during the year at all occasions, and also often use as homeopathic medicine or for disinfection.

Knowing how important *šljivovica* is for my family, as well as for my friends and neighbors, I want to support the entry of knowledge, skills and customs related to making and use of *šljivovica* into the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

15. 3. 2021.



(Nenad Marjanovic)

The village Zvezdan, Municipality Zaječar
Eastern Serbia