



ЕТНОГРАФСКИ МУЗЕЈ У БЕОГРАДУ
ETHNOGRAPHIC MUSEUM IN BELGRADE

НЕМАТЕРИЈАЛНО
КУЛТУРНО НАСЛЕЂЕ
СРБИЈЕ



INTANGIBLE
CULTURAL HERITAGE
OF SERBIA

Одлуком Националног комитета за нематеријално културно наслеђе Републике Србије од 15. октобра 2015. године елемент

Ракија од шљиве

уписан је у Национални регистар нематеријалног културног наслеђа Републике Србије који се води у Центру за нематеријално културно наслеђе при Етнографском музеју у Београду, под инвентарним бројем 30.

Предлагач: Народни музеј Чачак


Анаст
Директор

ETHNOGRAPHIC MUSEUM IN BELGRADE

INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF SERBIA

Based on the decision of the National Committee for the Intangible Cultural Heritage of the Republic of Serbia as of 15 October 2015, the element

Šljivovica (Plum Brandy)

is inscribed in the National Register of the Intangible Cultural Heritage of the Republic of Serbia, maintained by the Centre for Intangible Cultural Heritage at the Ethnographic Museum in Belgrade under entry no. 30.

Nomination submitted by the National Museum Čačak

T. Čolak-Antić

(signed)

Director

Нематеријално културно наслеђе Србије (/cyr)



Почетна страница (/cyr) / Ракија шљивовица

РАКИЈА ШЉИВОВИЦА

Кратак опис:

Шљивовица је алкохолно пиће које се добија дестилацијом преврелог кљука од шљива. Прераде шљиве у ракију у домаћинствима подразумева специфична знања која најчешће обављају мушки чланови домаћинства, док остали чланови породице учествују у брању и скупљању шљива и другим припремним радњама. Процес обухвата неколико фаза, као што су берба воћа, сакупљање и транспорт до судова за врење, прерада воћа и врење воћног кљука „џибре“, дестилација преврелог воћног кљука, препек сирове благе, „меке“ ракије, као и лаганим одлежавањем, у храстовим бурадима. Током процеса „печења“ ракије карактеристично је окупљање мушких чланова породице, пријатеља и комшија. Ракија је пиће које се служи се свакодневно и у посебним приликама: на колективним свечаностима, различитим врстама пријема, пословних састанака, а неизоставно је у свим обичајима годишњег и животног циклуса. Уз испијање ракије изговарају се здравице уз изражавање најбољих жеља за здравље.

Производња ракије шљивовице посебно је развијена у домаћинствима и дестилеријама на подручју западне и централне Србије, општина: Ариље, Бајина Башта, Ваљево, Косјерић, Пожега, Ужице, Чајетина, Чачак, Краљево, Крагујевац, Осечина, Рековац, Петровац на Млави, Рашка, Лепосавић, Пријепоље, Блаце, Брус, Аранђеловац

Носиоци елемента:

Ракија од шљиве се производи за кућну употребу скоро у сваком сеоском домаћинству у којем се гаје шљиве, у регионима западне, централне и источне Србије

Назив локалитета:

Подручје западне и централне Србије, општина: Ариље, Бајина Башта, Ваљево, Косјерић, Пожега, Ужице, Чајетина, Чачак, Краљево, Крагујевац, Осечина, Рековац, Петровац на Млави, Рашка, Лепосавић, Пријепоље, Блаце, Брус, Аранђеловац

Инвентарни број:

30

Датум уписа на листу НКН:

Четвртак, Октобар 15, 2015

НАЦИОНАЛНИ РЕГИСТАР

Упис у Национални регистар

Образац за упис елемената

Правилник о упису у Национални регистар

Приликом преузимања садржаја, или делова садржаја, из Националног е- регистра, неопходно је навођење извора (Национални регистар нематеријалног културног наслеђа, nkns.rs)



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

With the support of
**Participation
Programme**

(<http://www.unesco.org/new/en/member->

[states/mscontent/participation-programme/](http://www.unesco.org/new/en/member-states/mscontent/participation-programme/))

Сва права задржана © 2015

Центар за нематеријално културно наслеђе Србије

Intangible cultural heritage of Serbia (/en)



Home (/en) / Plum brandy (Ракија шљивовица)

PLUM BRANDY (РАКИЈА ШЉИВОВИЦА)

Кратак опис:

Description: Plum brandy is an alcoholic beverage obtained by distilling fermented plum brew. The processing of plums in a home environment to obtain brandy involves specific skills, usually employed by male members of the household, while other family members take part in harvesting plums and preparations for distilling. The process involves several stages, such as harvesting fruit, collecting and transporting fruit to brewing vessels, processing fruit and the fermentation of the fruit juice (*džibra*), distillation of the fermented fruit brew, re-distillation of raw mild brandy and slow aging, in oak barrels. The distillation process is typically accompanied with the gathering of male family members, friends and neighbours. Brandy is a beverage that is served both daily and on special occasions: during collective festivities, various types of receptions, business meetings, and it is also a mandatory element of the ritual of the annual and life cycles. Brandy drinking is accompanied with toasts expressing the best wishes for health.

The production of plum brandy is especially developed in households and distilleries in western and central Serbia, i.e. the municipalities of Arilje, Bajina Bašta, Valjevo, Kosjerić, Požega, Uzice, Čajetina, Čačak, Kraljevo, Kragujevac, Osečina, Rekovac, Petrovac na Mlavi, Leposavic, Prijepolje, Blace, Brus, Arandelovac.

Носиоци елемента:

The element is practised throughout Serbia' territory and is recognized as communities' local identity trait in western, central, and eastern Serbia. Knowledge and skills relating to *šljivovica* preparation are used and transmitted within families and local communities.

Назив локалитета:

Western and central Serbia, i.e. the municipalities of Arilje, Bajina Bašta, Valjevo, Kosjerić, Požega, Uzice, Čajetina, Čačak, Kraljevo, Kragujevac, Osečina, Rekovac, Petrovac na Mlavi, Leposavic, Prijepolje, Blace, Brus, Arandelovac.

Инвентарни број:

30

Датум уписа на листу НКН:

Thursday, October 15, 2015

Приликом преузимања садржаја, или делова садржаја, из Националног е- регистра, неопходно је навођење извора (Национални регистар нематеријалног културног наслеђа, nkns.rs)



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

With the support of
**Participation
Programme**

(<http://www.unesco.org/new/en/member->

[states/mscontent/participation-programme/](http://www.unesco.org/new/en/member-states/mscontent/participation-programme/))