САЈАМ ПИРОТСКЕ ПЕГЛАНЕ КОБАСИЦЕ окупља близу 40 произвођача/излагача овог јединственог гастрономског специјалитета на свету. Сваке године Сајам пеглане кобасице бележи све већи број посетилаца из Србије и региона. Поред пиротске пеглане кобасице на сајму можете дегустирати и млечне производе попут сира и качкаваља са ових простора, вина и ракије из читаве Србије, старопланински мед, као и заборављена старопланинска јела и специјалитете.

Неки од мајстора израде пиротске пеглане кобасице тврде да овај специјалитет има афродизијачка дејства, на Вама је да пробате. Добродошли!

ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ПИРОТ

ПИРОТСКА ПЕГЛАНА
УДРУЖЕЊЕ ПРОИЗВОЂАЧА ПЕГЛАНЕ КОБАСИЦЕ

ДОМ КУЛТУРЕ ПИРОТ

Туристичка организација Пирот

Контакт телефон: +381 10 320 838

e-mail: top010@mts.rs

www.topirot.com

ПИРОТСКА ПЕГЛАНА • КОБАСИЦА •

11. САЈАМ ПИРОТСКЕ Пеглане КОБАСИЦЕ

ПИРОТ

Спортска хала Кеј, 27 и 28. јануар 2024.

ПИРОТСКА ПЕГЛАНА КОБАСИЦА

Ова врста кобасице је врхунски специјалитет произведен од најквалитетнијег меса умешаног са зачинима, међу којима доминирају бели лук и сува љута паприка. Предпоставља се да потиче још из доба Турака. За справљење пеглане кобасице најчешће се користе пажљиво одабрани комади козијег, овчијег и јунећег меса, односно „посне“ врсте меса. Након пуњења кобасица се везује у облику потковице и суши на промаји, без термичке обраде. Током периода сушења, кобасице се свака два-три дана пеглају (најчешће флашом), због чега су и добиле назив пеглане кобасице.

Овај специјалитет се једино припрема у Пироту, у одређеном периоду године. Од 2022. године је аутентични пиротски производ са заштићеним географским пореклом.

САЈАМ ПИРОТСКЕ ПЕГЛАНЕ КОБАСИЦЕ

Пиротска пеглана кобасица само је један од локалних брендова овог поднебља, поред већ познатих производа као што су **пиротски ћилим и пиротски качкаваљ**. У циљу заштите овог јединственог производа 2013. године организован је први Сајам пиротске пеглане кобасице у Пироту. Одржава се последњег викенда у јануару.

Изазива велико интересовање не само у Србији већ и у земљама региона, пре свега због своје јединствености и све веће популарности овог кулинарског производа и чињенице да се пеглана кобасица производи само у Пироту који верно чува традицију и начин израде производа.