

DOBRODOŠLI U ŽUPU ČIKAŠKU



miris roštilja iz kuhinje koji se venčanja, rođendane... Jer ovde
ovde sprema na poseban način, po možete svoje goste ugostiti kao

"Putniče kad dođeš u Župu, bilo da u nju dođeš sa severa ili juga, ili iz nekog drugog pravca, znaj da si dobrodošao gost u ovom blagoslovenom kraju. Ovde gde je vinova loza čvrsto isprepletala svoj život sa životom čoveka, gde se zajedno raduju i tuguju stolicima i gde su pustili duboke korene srpskog vinogradarstva i srpskog domaćinstva"

Tako župski kraj opisuje jedan pisac. A pisac ovih redova opisuje i preporučuje jednu drugu Župu, poznatu žiteljima Čikaga, a koja će vas takođe uveriti u verodostojnost ovih reči. Župu na Ogden ulici u Lajonsu, koja ima restoran, pekaru, poslastičaru i prodavnicu naših proizvoda, alkoholnih i bezalkoholnih pića. Sve pod istim krovom i sve na jednom mestu.

Ime Župa, vlasnici Marina i Dule Gošić poneli su sa sobom u srcu, iz svog zavijača, Aleksandrovca Župskog. Dule je



Miloš Dunjić - menadžer restorana sa gostima

Dule je završio studije DIF-a u Nišu, ali kratko radi kao profesora fizičkog vaspitaja. Nekako u to vreme, krenula je ekspanzija otvaranja kafića kod nas pa se Dule vraća u rodni Aleksandrovac, postaje predsednik Rukometnog kluba "Župa", i ujedno otvara prvi kafić u svom mestu. Kafić "Faraon" postaje atrakcija za meštane i odlično posluje, pa mladi vlasnik ubrzo otvara i prvi i jedini Kasino u svom mestu. A onda 1993. godine, Dule odlazi na ratište u Bosnu. Nakon njegovog povratka sa ratišta, mladi bračni par sa svojom malom ćerkicom dolazi u Čikago, gde već živi Marinin otac. Prvih par godina Dule je radio kao vozač, a onda kupuju zgradu sa postojećom prodavnicom pića "Liquer Store" i otvaraju svoju Župu.



Vlasnica Župe - Marina Gošić

rođen u Aleksandrovcu, a supruga Marina, po rođenju parižanka, a poreklu Aleksandrovčanka, došla je kod svoje bake u Aleksandrovac kada je krenula u srednju školu, pa je tu i sreća svog sadašnjeg supruga. Pored imena uneli su u svoju Župu ovi mladi ljudi, ukus i miris autentične hrane rodnog kraja. Ovde se ništa ne servira gostu što nije domaće i originalno, zato su

Dule i Marina doveli profesionalnog kuvara i pekara iz otadžbine sa dugogodišnjim iskustvom u svom poslu. Ništa ovde nije prepušteno slučaju ili pak improvizaciji i sve je pripremljeno na domaći način. Počev od hleba, koji se mesi tu u pekari, preko predjela, salata, kuvanih čorbi i jela kao i odličnog roštilja, sve do slatkiša i kolača koji najviše podsećaju na one iz kraja a možete ih naći samo u Župi.

Došli smo u Župu u podne, za vreme ručka, jer se ovde serviraju i ručak i večera. Prošli smo kroz pekaru u kojoj ne možete doleteti mirisu hleba, bureka i peciva, a još manje izazovnom izgledu kolača i torti. Tu je i žito pripremljeno na način kako se to sprema kod nas, tulumbe, krem-pite, baklave, sitni i voćni kolači, torte i još mnogo raznih poslastica. Sve deluje besprekorno čisto, a ljubazna prodavačica je u beloj kecelji kako i dolikuje. Oseća se

receptima kuvara Jovana, sa kojima je on osvajao mnoge nagrade, ne samo u našoj zemlji već i po Evropi.

U restoranu na ručku su majke sa decom, bračni parovi, nekoliko stolova poslovnih ljudi, pa čak i samci koji se svakodnevno hrane u Župi, jer kažu da vole da pojedu "domaće i skuvano", a to je ovde bolje nego na bilo kom drugom mestu. Sve ovo odaje neku opuštenu atmosferu koja nas najviše podseća na pravu domaćinsku kuću iz Župskog kraja. Ovde se svakodnevno menjaju kuvana jela na jelovniku, a pored odličnih, stalnih telećih i pilećih čorbi i specijaliteta sa roštilja, specijaliteti ove kuće su: teleći medaljoni, rolovana teletina i tartar biftek.

Ne dolaze familijarni ljudi samo na ručak i večeru u Župu, oni tu organizuju i svoje proslave, krštenja, veridbe,



Vlasnik restorana Dule Gošić sa osobljem

Najveći uspeh su zadovoljni gosti, a mi ih imamo svakim danom sve više i više - kaže kuvar Jovan, koji je trideset godina radio u najpoznatijim lokalima u našoj zemlji.

kod svoje kuće, a hrana će biti pripremljena po vašem izboru i vrlo pristupačnoj ceni.

Čuvane su i vesele muzičke večeri, četvrtkom u Župi, koje predvodi Saša Aleks. Mnogi dolaze četvrtkom da čuju ovog izvrednog pevača, a pored njega uvek se pojave i okupe i druge zvezde koje su u tom momentu u gradu. Tako su u Župi gostovali Miroslav Ilić, Ana Bekuta, Lepa Lukić, Zvonko Bogran, Lepe Lana, Aca Lukas, Miki Jevremović, Predrag Gojković Cune, Neda Ukraden, Marina Živković, Stela i mnogi drugi.

Ljubazni gazda Dule će svakog gosta srdačno dočekati i maksimalno ispoštovati, a i kada vas sretne u drugom lokalnu "pozvaće turu", tu svoju poznatu domaćinsku srdačnost župskog kraja zadržali su i on i supruga Marina.

Sa restoranom povezana je i prodavnica, "Liker Stor" gde ćete naći iznenađujuće širok asortiman naših prehrambenih proizvoda i artikala, kao što su: kore za gibanicu, razni sirevi, suhomesnati proizvodi, konzervirani džemovi, kompoti, salate, paprika i ajvar, bombonjere, čokolade, kafa i još mnogo toga iz Srbije. A zar bi Župa bila Župa kad vam ne bi nudila bogat izbor naših vina, rakija i drugih alkoholnih pića, pa i domaćih sokova. Tu su župska vršaćka, rubinova i oplenačka vina. Tu ćete naći i poznati Vranac, kao i vina Car Lazar, Carica Milica, Župski i Banatski rizling, a pored toga i naše najbolje prirodne sokove, Next i Fructal. Radnja vam takođe nudi bogat izbor domaćih rakija: Manastirku, prepečenicu,

cmogorsku Lozu, Žutu osu, made-donsku Mastiku, komovicu, rubinov Vinjak i još mnogo toga od

Nastavak na strani 26