

9. Navede proizvode po kojima je Crna Gora prepoznatljiva i koja se ističu kroz razvoj gastronomskog turizma ?

- Tradicionalna kuhinja Crne Gore na najbolji način koristi darove mediterana i bogastvo sjevernih planina, vjerna je tradiciji i opet otvorena za jela drugih naroda. U restoranima je zastupljena osnovna evropska kuhinja ali se i pored ostalog koriste i sledeća jela i proizvodi kao što su: crnogorska zakuska, njeguški pršut, durmitorski kajmak, bokeljska salata, salata od hobotnice, kačamak od heldije, heldija, kačamak tučanik, smočani kačamak, cicvara, paštrovski makaruli, priganice, kuvana jagnjetina u varenici, jagnjetina na pari, krap u tavi, pletenica crnogorke, popeci na podgorički način, pljevaljska saksija, bamije na ulcinjski način, češke, jardum, medovina, njeguški stek, tufahije, palačinke montenegro, šećerpara, patišpanj.