

<b>Ime lista</b>	DNEVNIK	<b>Datum</b>	23.12.2007.	<b>Autor</b>	R.L.S.	<b>Str.</b>	8,9
<b>Naslov članka</b>	SLADAK ŽIVOT UPETROVCU		<b>Rubrika</b>	DODATAK DNEVNIKU			

Studio za press-clipping | medijski monitoring, [www.clippingstudio.co.yu](http://www.clippingstudio.co.yu), [clst@EUnet.yu](mailto:clst@EUnet.yu), Tel/fax: +381-(0)21-618-095

# Сладак живот у Петровцу

**К**ада у породици три генерације живот професионално проведу у кухињи и још се ожениш посластичарком, нема шанси да избегнеш своју судбину и да цео живот проведеш са варјачом у руци – прича нам смешнећи се, наш домаћин **Владимир Поткоњак** власник ресторана „Арома“ у Бачком Петровцу. „Валда ми је тако било суђено, док су моји родитељи припремали и по 40 торти за сватове, мене би послали код бака **Катарине** на салаш код Футога, како би могли на миру да раде. Ту ме је бака учила

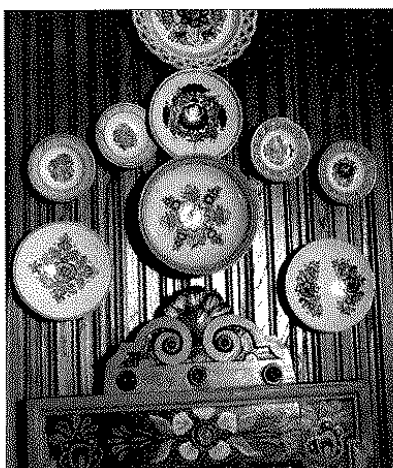


**Срећан божић желе вам Јасна и Владимир Поткоњак из Бачког Петровца!**

да кувам. По цео дан бисмо нешто месили и припремали fine залогаше. Био је то најлепши део мог живота и наравно заљубио сам се у кулинарство“, прича нам Владимир.

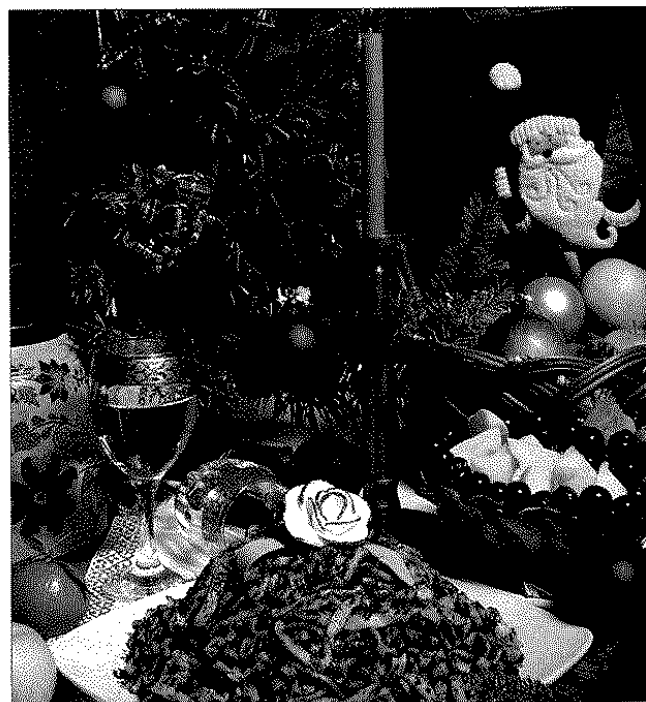
Владимир и његова супруга **Јасна** дочекали су нас у божићној атмосфери. Све је било припремљено, јела окићена, сто постављен и фини божићни мени, онако како је то у Петровцу обичај.

Некада је ту на месту садашњег ресторана била посластичарница коју су водили моји родитељи – каже Владимир, и Јасна је посластичар, али она више воли да ради са мном у ресторану. „Арома“ ради од



## Ойеканице

**Т**радиционална божићна посланица у овим крајевима припрема се од теста за хлеб, меда и мака. Замеси се тесто као за хлеб од брашна, воде и квасца, остави се да кисне, када се тесто удвостручи праве се гомбоце, испеку се на масти дан раније. Пре сервирања се прелију врелом водом, не сувише да се не би оцмориле, уваљају се у мак и шећер, ређају у посуду за сервирање и прелију прокуваним медом.



**Нема слава без резанаца с маком**



1989. године, ту се припремају традиционална словачка јела често за велика друштва, сватове или нека друга славља, гости из иностранства посебно воле специјалитете из Владине кухиње. Баш те вечери када смо и ми били у посети, очекивало се велико друштво из Енглеске, хуманитарци који већ десетак година долазе да деци овог краја дарују Божићне поклоне. Они су очарани овдашњим јелима, куленом, kobасицама, пирожима и осталим ђаконијама.

Осим што је шеф кухиње у сопственом ресторану Владимира кува у сватовима који се по овдашњим обичајима често окупљају по кућама, или неким већим просторима, дечији под шатрама. За сватове понекад треба припремити и више стотина оброка, а за то је Влада стручњак. Предводи малу армију помоћника и уз осмех и лепу реч, како га је мајка, која је у овом послу такође имала велико искуство, саветовала, посао иде као подмазан. Сватовски мени у Петровцу нисмо могли да прескочимо, иако смо дошли да



## Кајусњица

Владимир и његова супруга Јасна припремили су нам капусњицу, традиционалну чорбу од рибаног киселог купуса, свињског срца, језика, бубрега, димљеног кулена, љуте димљене kobасице, која се сервира за Бадње вече. Да би ова права зимска јака чорба била још укуснија потребно је додати кима, и бибер у зрну. Не треба соли-ти јер су купус, а и димљено месо доста слани. Кува се око 2 сата док месо не омекне. Када је чорба готова, барено месо се извади, лепо исече и сервира посебно уз фини, домаћи рен.

забележимо Божићни, потпуно нам је заокупно пажњу: Ручак - кисела чорба, фарширано месо и печене kobасице са кромпир пиреом и салатом од свежег купуса, потом ситни колачи, свадбени колач, ретеш, макош, пита од сира. За вечеру: живинска суна, барено месо, рижото и сос парадајз, свадбарски купус, пилеће и остало печење, поховано месо, компот и на крају торте!

У Петровцу и у другим местима широм Војводине обичај је да се свињокољ обави пре Божића, како би свега финог и свежег од свиње мо-

## Кромпирача

За кромпирачу Владимиру је, по мамином рецепту, потребан кулен који је био тек мало на диму, свињска ребра свежа, крменадла, свињски врат, кромпир, црни и бели лук и мало свињске масти. У тепсију се, у сваки ђошак стави по један ољуштени црни лук средње величине, уцело. Ребра се ређају са једне стране тепсије, а крменадле и врат са друге. У средину кулен или како овде кажу, дебела kobасица. Одгоре кромпир ољуштен и исечен на четвртине, дода се маст и пече око 1,5 сат на тихој ватри. Када кромпир добије златножуту боју тепсију треба извадити из рерне, месо извадити и овога пута ставити поврх кромпира, посути га ситно сецканим белим луком и поново вратити у рерну. Још мало пећи да месо добије лепу румену боју. Сервирати вруће уз коцот од бресака, дуња и вишања, а може и неки други, важно је да је компот!



гло да се припреми за највећи празник. Шунке, кулен и kobасице треба димити у пушници, изнутрине, срце, језик потребни су за чорбу, свеже месо крменадле, врат, ребра за кромпирачу. Све то вредни петровачки домаћини ураде на време како би Бадње вече дочекали са богатом трпезом. Пост у овим крајевима траје до саме Бадње вечере, а онда се већ jede богата масна и месна храна.

Рожа Луко - Стошић  
Фото: Никола Стојановић