

ALO! NA „KULENIJADI“, U POSTOJBINI KRALJEVSKOG KULENA, KRAJ JE MAJA, KULENI SU ZRELI

Dvadesetak kilometara severno od Novog Sada, u Bačkom Petrovcu, nalazi se postojbina najboljeg kraljevskog kulena. Tako bar Petrovčani tvrde, a da bi to obnarodovali i dokazali i svetu, odlučili su da napravre „kulenijadu“. mesto na kojem se već godinama okuplja krem de la krem kulenijskog sveta.

Za „kulenijadu“ nije slučajno odabran kraj maja jer u to vreme, na radost mnogih fanova jukute hrane, kuleni konačno sazreva nakon dva, tri meseca pozamašne brige i cicularanja. Kao i u svakom zanatu, i majstori za kuleni imaju svojih tajni. Sve će vam oni reći kad ih priupitate, ali odgovori su uvek taman toliko uopšteni da se na kraju sve svede na jedno: treba dobro zasukati rukave, ne škrtariti i ne fuseriti, pomalo se može i eksperimentisati, i za jedno 30 godina biće i od vas majstor za kuleni.

Na „kulenijadi“ se okupilo dvadesetak najvrednijih majstora kulena, mahom iz ovog dela Vojvodine, koji su svoje proizvode izložili u centru Bačkog Petrovca. Majstori nisu štedeli da se poka-

žu, pa su se oko štandova na kojima se mogao probati kuleni tiškali znatizeljni degustatori.

Već četvrtu ili petu godinu dolazim u Petrovac i uvek se kulenijadi vraćam punih ruku. Kuleni je stvarno specijalitet i ne stidim se da ga iznesem pred bilo kog gosta, a kako se odlučujem koji da kupim? Pa uzmem uvek onaj, ali koji rakija najbolje pasuje, ali verujte, bilo koji da uzmete nećete se prevartiti - kaže Stevan Velimirov, turista iz Novog Sada.

Nažalost, da li zbog lošeg vremena koje je stalno pratilo pljuškovima ili zbog nedovoljno opsežne medijske kampanje, „kulenijada“ nije bila posećena onoliko koliko bi se očekivalo. Osim štandova sa kulenom i još nekoliko sa ostalim vašaškim delonjama kuke su liciderska srca. Bački Petrovac nije ponudio bog zna šta.

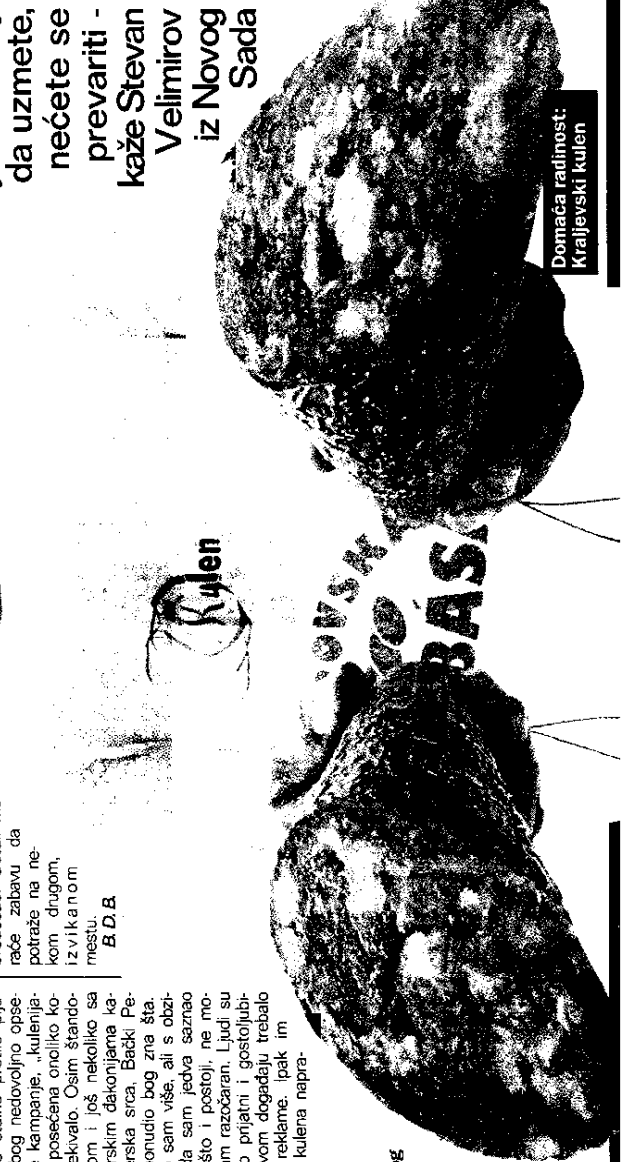
Očekivao sam više, ali s obzirom na to da sam jedva saznao da ovako nešto i postoji, ne mogu reći da sam razočaran. ljudi su ovde izuzetno prijatni i gostoljubivi, ali bi čitavom događaju trebalo mnogo više reklame. Ipak im je cilj da od kulena napra-

ve brend - priča Zoran Maksimović iz Višca koji je na „kulenijadi“, kako sam kaže, matere zalutao.

Ipak, za one željne laganog vikend popodneva uz pivo, pečene kobasice i vesele slovačke popevke, Bački Petrovac bio je idealno mesto prošle subote. I možda je upravo u tome kvaka. Bez pompe i gužve, opušteno kako samo u Vojvodini, mogu biti, Petrovčani su „kulenijadu“ iskoristili napre da bi se bar nakratko ratosiljali svakodnevnih briga. Ko se u tome našao bio je sasvim dobrodošao. Ostali moraću zabavu da potraze na nekom drugom, izvikanom mestu.

B.D.B

Kupujem uvek onaj uz koji rakija najbolje pasuje, ali verujte, bilo koji da uzmete, nećete se prevartiti - kaže Stevan Velimirov iz Novog Sada



Domaća ratinost: Kraljevski kuleni

Srce od paprike

Začinska paprika, poznata kao aleva, srce je svakog kulena. Ona ne samo da mu daje ljutinu po kojoj je toliko poznat, već i plamenocrvenu boju koja gurmane mami koliko i ukus kulena. Ako ste ljubitelj ljutog srca, rešava papričica iz toplih i sunceom okupanih krajeva. Ako je ipak boja prioritet, za to je idealna paprika iz srednjoevropske. Ona stadi, ali ne gubiti na crvenoj boji. Ipak, ako ste za kuleni kao što je petrovački, red nalaže da papričica bude domaća, iz Vojvodine, jer i ona ume da oštiti.