



Monoštorci – odlični pevači i organizatori

OBİČAJNE PESME BOGORODICI

Kulturno-umetničko društvo "Bodrog" iz Bačkog Monoštora, organizovalo je prošle subote IV "Festival pučkog marijanskog pivanja" na kojem je učestvovalo devet horova iz Sontе, Plavne, Bačkog Brega, Starog Žednika, Zemuna, Ba-

ča, Kupina i Bačkog Monoštora. U prelepim bunjevačkim i šokačkim nošnjama, horovi su pevali stare običajne pesme posvećene Bogorodici Mariji, a ovogodišnji festival otvorila je predsednica KUD-a "Bodrog" Marija Turkalj. Sve učesnike

je pozdravila i horove predstavila Andrea Matin, ovogodišnji Vukovac bačko-monoštorske osnovne škole, a završnu reč imao je dr Andrija Kopilović.

V. K.

Foto: G. Mučalov

KOLUT TRADICIJA SPREMANJA ZIMNICE NASLEĐENA OD PODUNAVSKIH NEMACA U SVET SA ZDRAVOM HRANOM

Zdrava hrana postala je svetski trend i u prehrambenoj industriji najtraženiji proizvod. To geslo davno su shvatili Podunavski Nemci koji su živeli i radili na prostoru Vojvodine. Tako je, na primer, Kolut pre Drugog svetskog rata od dve hiljade hektara plodne zemlje, dvesta hektara imao pod voćnjacima i vinogradima. Proizvodila su se i izvozila alkoholna i bezalkoholna pića, razni kompoti, džemovi i drugi konzervirani proizvodi od povrća i voća. Najveći proizvođač bio je Martin Faller, kolutski ugostitelj. Postojala je, takođe, mini pivara u vlasništvu Antona Lorbaha i Mathias Kammera. Međutim, dolaskom kolonista iz Like i Gorskog Kotara 1946. godine, ta tradicija se ugasila. Danas je u Kolutu

ostalo u zasadu svega oko dvadesetak hektara voćnjaka. Doduše, tradicija spremanja zimnice na "švapski" način je opstala, sačuvani su recepti, ali je proizvodnja svedena na vlastite potrebe.

Svetsko tržište vapi za zdravom hranom, pa je to šansa ne samo Koluta, nego i ostalih sela u Srbiji, da ožive proizvodnju i svoje proizvode plasiraju u svet.

Tekst i foto: B. Svilar



Spremanje džema od kajsija trenutno je aktuelno u kolutskim domaćinstvima

IZLOŽBA "SEĀAĀ" U STANIŠIĀU KUVARIČE MAĀE ZBORI...

Protoklog ponedeljka u stanišijkom Dому културе одржана је необична изложба под називом „Сећања“. Изложбу су организовали Стојан Елек и КУД „Доситеј“, а изложено је око 80 експоната, „куварица“, назидница и јастућића, ручних радова старих и до сто година. Чувене „куварице“, које су некада красиле сваки угледнији дом,

и које су својим натписима и веженим сликама приказивале идилу породичног живота, сачувале су и за изложбу позајмиле Дому културе Станишићанке и госпођа Александра-Лела Живадиновић из Сомбора. Бројни посетиоци одабрали су тајним гласањем најлепши експонат, вежени јастућић који је први ручни рад Неде

Рњак из Станишића и чији су унуци, који су такође посетили изложбу, били одушевљени победом своје баке. Окупљеним посетиоцима је о „куварицама“ говорила Душанка Огар, кустос и музејски саветник, а пригодан програм извели су Маја Комазец и Драган Парађина, чланови певачке групе из Станишића.

Драгана Ђапић



Неда Рњак са унуцима



За сваки експонат везано и сећање

BEZDAN IŠTVAN HORVAT

PENZIONERSKE DANEISPUNJAVA GRADEĆI ČAMCE

LEPOTANI RUKOM IZVAJANI

Radeći godinama kao kolar, tesar i gradevinac, Pišta Horvat iz Bezdana učio je zanate od mnogih majstora. Stekao je i diplomu VKV majstora, a u penziju je otišao iz nekadašnje

- Prvo se pravi dno tako što se poslažu daske metar širine, a po sredini se uzduž prepolove. Na zadnjem delu izmeri se 76 cm, a napred 36 do 40, sredina je 100 cm. Fiksira se letvom



firme "Graditelj" u kojoj je sa kolegama više od dve decenije podigao mnoge krovove širom bivše Jugoslavije.

Za čamac je, kaže Pišta, najbolji hrast i crvena vrba, ali u vreme krize, dobra je i jelovina. Čamce radi po porudžbi, najčešće dužine 4 do 5 metara, a za jedan čamac potrebno je oko sedam hiljada dinara za materijal, još upola toliko za ruke majstora i oko 5 dana posla.

Izrađuje ih na dvorištu, ručno obrađujući sav materijal uz vrlo malu pomoć motorike, supruge Marije i kuma. Kaže, dok pravi čamac prepešači u krug dužinu kao put do Dunava.

jedna polovina čamca, napravi raspored rebara i prenese se na drugu polovinu. I eto konstrukcije čamca sa 5 rebara. Zatim idu stranice visine 40 cm, sredina se fiksira ravno, prednji deo se podigne na 18-22 cm, a zadnji na 5 cm.

Na kraju idu detalji po želji kupca: sedišta, kuka za lanac, preklop na prednjem delu i slično – obajašnjava Pišta Horvat.

Ovaj majstor čamce najčešće izrađuje za pecaroše, a neretko vrši i popravke. Za zimu preporučuje da se čamac izvuče na obalu, pospe peskom i prekrije folijom.

S. Trivunović

KLJAJIĆEVO

AKCIJA DOBROVOLJNOG DAVANJA KRVI

U Kljajićevu je protekle nedelje u zdravstvenoj ambulanti organizovana akcija dobrovoljnog davanja krvi. Ovom humanom činu odazvalo se oko 50 dobrovoljnih davalaca, koji se u velikom broju odazivaju na svaki poziv medicin-

skih radnika. Kljajićevo se inače ubraja u red sela koja imaju razvijenu tradiciju dobrovoljnog davanja krvi. Za svaku pohvalu je i činjenica da se sve veći broj mladih osoba i žena odaziva na ovakve akcije i pozive.

B. Š.

