

U susret drugom festivalu šunke i pršute

Šunka Fest №2

Novi Sad, Novosadski sajam
7 - 10. jun 2012.

CARSTVO ŠUNKE

Šunka Fest će se ove godine organizovati drugi put da bi se sačuvala tradicija proizvodnje šunke, unapredila proizvodnja mesa i upotpunila gastronomska i turistička ponuda.

Lala i Sosa oženili sina. Napravili, kako dolikuje, velike svatove, kupili i names-tili deci stan i čekali da sve krene svojim putem u dobrom pravcu. Posle izvesnog vremena, dođe sin sam u roditeljsku kuću. Lala pita:

- Di je snajka?
- Ostala kod kuće! - kaže sin.
- Pegla?
- Ma, ne pegla.
- Usisava?
- Ma, jok!
- Pa jel' kuva?
- Ne kuva!
- Pa šta radi?
- Ne radi ništa! - sad već iznervirano kaže sin.
- Ja bi je odma' pleno - ražesti se Lala.
- Ne mogu, babo! Kako da je plenem kad je volim.
- Voleš. Ma šta. Šunka se, sine, vole!

Ovaj vic koji uveliko kruži Vojvodinom govori o neprikosnovenom gastronomskom, viševjekovnom carstvu šunke na ovim prostorima, o prestižnom proizvodu koji je bio temelj svake bogate, naročito paorske kuće i kojim se merila „snaga“ i moć domaćina.

Šunka se u Panoniji pravi intenzivno od doseljavanja Nemaca u 19. veku i zbog delikatesnog ukusa prihvatili su je svi narodi hrišćanske vere. Od tada pa do danas, simbol paorskih kuća je pušnica. U njoj se, istina suše i drugi proizvodi od mesa, ali je šunka ostala nešto posebno, uzvišeno... Baš zbog impozantnog ukusa zadnjeg svinjskog buta. Nije se u domaćinstvima zanemarivala ni prednja svinjska noga. I danas je prisutan izraz prednja šunka, što je u stvari usoljena i osušena svinjska plečka, ali ona nema takva nutritivna i hedonistička svojstva.

Ne zna se šta je u ritualu od obrade do iznošenja na trpezu lepše. prelepo obrađeni svinjski but koji se seče do karlice. Mesari ga, istina, u poslednje vreme i produže, da više teži, ali je prava šunka ona do karakterističnog završetka butne kosti. Želudacne sokove izaziva i

pogled na redove šunki u pušnici, ali i s proleća kad ih domaćini iznesu pod šupu da vise, da se vetre od dima iz pušnice i suše na vetru. Glavna stvar kod šunke je sušenje, odnosno smanjivanje prirodne vlažnosti mesa i one koja je došla prilikom usoljavanja.

Put do trpeze nije ni malo lak. Svinjče, da bi šunka bila zrela, mora da ima 140 do 180 kg žive mere, da bude hranjeno kako bi mu meso bilo kvalitetno, pa kad se šunka obradi trebalo da bi odleži šest nedelja u prisolu (suvo soljenje) ili salamuri, onda da se ocedi, dimi i provetrava od dima sedam do 14 dana, onda suši i na kraju - čuva do upotrebe da se ne pokvari, da je ne upljuju muve.

- U našim krajevima, zavisno od godine, mnogi domaćini imaju problema da sačuvaju šunke i da dobiju ono što su želeli - kaže tehnolog mesa, naš istaknuti stručnjak za ovu problematiku, prof. dr Slobodan Tojagić. - Čitav postupak zahteva strpljenje i znanje. Kad je reč o proizvodnji u domaćinstvu, onda je najbitnije da prostor za soljenje i odležavanje bude hladan i da se taj postupak odvija prirodno. Sušenje se radi na hladnom dimu, najbolje s piljevinom od bukve, iako mnogi dodaju i koštuničavo voće zbog boje. Bukva je ipak najbolja jer u njoj najmanje ima smola i njen dim prouzrokuje najmanje štetnih hemijskih jedinjenja. I neophodno je dobro sušenje i čuvanje od muva.

Kad šunka dođe do astala, priča je mnogo lakša, ali ne i gotova. Dilema je kad se služi. Prilici uvek kad je čuvek gladan i kad ima goste. Najbolje je kad se odseče parče šunke u špajzu, pa onda iseče na komade s prsta i posluži s jajima, sirom i mladim lukom. Koristi se i za predjela u restoranima, na svečanim ručkovima, seče se i stavlja na švedski sto... Ali u bačkim, banatskim i sremskim prilikama, leti, u vreme kad prispe paradajz, doživljava se da se jede u avliji, u ladovini duda, ako ga ima. Prilice, pre toga, dve-tri rakije dudare, a s obzirom na to da nje ima sve manje, može onda i one koja

se nađe - dunjevače, kajsijevače, kruškovače ili šljivovice. Uz to ide beli, domaći hleb, a za salatu - paradajz. Kao desert, u vreme kada budu zrele, veoma pristaje i dinja. Zalogaj suve šunke i slatke dinje traži i dobro vino. Hladno i zrelo.

PROŠLOGODIŠNJI ŠAMPIONI

Prvi festival šunke i pršute Šunka fest održan je od 9. do 12. juna 2011. godine u Sremu, na **Stojšić salašu**, između Beške i Krčedina. Najveću šunku među kompanijama doneo je „Gebi“ iz Čantavira (sirova težila 45 kg), a među privatnim proizvođačima Nenad Radin iz Stapara (38,5 kg). Najbolja šunka je bila ona koju je doneo Rade Zeremski iz Turije, a najbolja pršuta, pakovana i seckana u listiće bila je iz „Beo Krasa“.

Ove godine očekuju se novi šampioni.

- Šunka kao delikates nudi niz izazova u „venčavanju“ s vinom - ističe enolog, prof. dr Slobodan Jović. - Uz panonske šunke idu i vina s tog područja. „rizling“ je najprikladniji, ali zavisno od postavljanja stola, od slanoće šunke i ostalih faktora nije na odmet da se ponudi „šardone“, „beli burgundac“ ili „sovinjon“. Mogu da se piju i „rozei“ ili neka lakša vina poput „gamea“ ili „merloa“...

Zašto je šunka neprikosnovena kao delikates u našim krajevima? Zato što je lepa i ukusna, što njeno pominjanje izaziva osmeh na licu i što se, kako u Staparuu kažu - jede kad ništa drugo nema kod kuće!

Miroslav Božin

PRIJAVE ZA FESTIVAL

Za Šunka fest se možete prijaviti na više načina:

- kao izlagači • za ocenjivanje kvaliteta šunke
- kao posetioci

T&T PROMO, Braće Dronjak 18
21000 NOVI SAD

063 81 55 3 66

sunkafest@gmail.com
prijave@sunkafest.com

www.sunkafest.com

Šunka Fest SADRŽAJ

Izlaganje i prodaja šunke, ostalih suhomesnatih proizvoda, sira, vina, rakije, proizvoda domaće radinosti, semena, sredstava za hemijsku zaštitu bilja, stočne hrane, opreme za klaničnu industriju, luksuznih proizvoda. Degustacije šunke i pršute, zabavne večeri, ugostiteljska ponuda, koncerti...

ODRŽANA PROMOCIJA
ASTALSKIH PESAMA U
STANIŠIJU

„СОКО БИРА ГДЕ ЋЕ НАЋИ МИРА“

Протеклог петка у Дому културе у Станишију одржана је промоција збирке асталских песама и епске традиције Срба Бачвана „Соко бира где ће наћи мира“, аутора Владе Ђурковића. Поред аутора, о књизи је говорила и Рајка Влашкалић, публициста из Новог Сада.

Асталске песме извели су „Чауши“, чланови КУД „Раванград“, изворни певачи Вера Мишковић и Данилка Будић из Сомбора и Глигорије Коћало, гуслар из Станишића који је одгуслао стару асталску песму „Стари Вујадин“. Прикупљање материјала, рад на терену и штампање ове збирке подржан је од стране Покрајинског секретаријата за културу АП Војводине. Бројни мештани Станишића са задовољством су пратили излагање и слушали песме које су их подсетиле на некадашњи начин живота, на обичаје и моралне вредности које су се преносиле са колена на колени и уз које су као деца одрастали. Дела која обрађују традицију Срба староседелаца на овим просторима ретко су промовисана у Станишију и ово је била изузетна прилика да се на леп начин, кроз надахнуто излагање аутора и Рајке Влашкалић, посвети дужна пажња животу и обичајима Срба Бачвана.

Драгана Ђанић



Срби Бачвани

OBELEŽEN „SAT ZA NAŠU PLANETU“



RACIONALNO TROŠITE ENERGIJU

U subotu, 31. marta, od 20,30 do 21,30 mnogi gradovi bili su u mraku kako bi podržali globalnu akciju „Sat za našu planetu“. U Bačkom Monoštoru akciju je pored Udruženja građana „Podunav“, koje je vršilo promociju ovog događaja, podržao i značajan broj meštana, isključivši svetla na sat vremena. Mesna zajednica Bački Monoštor pridružila se akciji i javna rasveta na zgradama Mesne zajednice, Doma kulture i



Centra građanskih aktivnosti je bila isključena. Članovi „Podunava“ u saradnji sa Udruženjem građana „Studio 5“ delili su promotivni materijal i postavili plakate, a „Direkcija za izgradnju grada Sombora“ je na glavnoj ulici Kralja Petra I isključila javnu rasvetu. Zeleni tim grada Sombora priredio je i prikladan performans sa svećama u Gradskoj kući.

Zdenka Mitić

info lokal
media group

syngenta®

Bačka
KOVČIĆI

carnex

KRAS

VINARIJA
KOVAČEVIĆ

REGIONALNA
PROMOTIVNA
AGENCIJA
NOVI SAD

COMBORSKE
NOVINE