

Vodnicka kobasica na banatskom podijumu kvalitete

joi, 20 aprilie 2017

Poznata temišvarska publikacija na njema kom jeziku Banater Zeitung ve dugi niz godina organizira jedno vrlo zanimljivo natjecanje na kojemu se susre u najbolji majstori u pravljenju doma ih kobasica iz cijelog Banata.

Osmišljen na po etku kao kulinarski doga aj unutar uredništva u Temišvaru Worschkoschtprob, kako ga sami Nijemci nazivaju, u posljednjim se godinama premješta u javni prostor da što bliže bude što ve em broju svojih itatelja. Tako, Sânnicolau Mare, Lugoj, Sântana i Radna, mjesta sa znatnim njema kim zajednicama, postaju redom gazde ovog natjecanja. Ove godine, me utim, organizatori su odlu ili premjestiti doga aj iz zapadne ravni arske Rumunj-ske u planinarski dio Banata, preciznije u mali gradi Boc_a.

Kulinarska kompeticija održala se u etvrtak, 9. velja e i uklju ila je dvije kategorije. Jedna namjenjena privatnicima koji prave u svojim doma instvu kobasice za vlastitu potrošnju i druga namjenjena specijaliziranim tvrtkama za izradu mesnih proizvoda.

U kategoriji privatnih poduzetnika nagrada za najukusnije kobasice pripala je gospo i Oana Crsta iz Karaševske severinskog sela Tirol.

Iako hrvatske nacionalnosti, naš je Petar Lugojan iz Vodnika sudjelovao na ovom njema kom natjecanju te dokazao da su i karaševske kobasice itekako ukus-ne. On je sa svojim receptom pri-vukao pažnju sucima te, na kraju, izborio tre e mjesto od svega 20 sudjelovatelja.

„Ja sam saznao za ovo naticanje iz novina“ – rekao je nam Petar Lugojan u kratkom intervjuu za Hrvatsku granicu, kad smo ga upitali odakle mu zamisao sudjelovanja na Worschkoschtprob. „Posi mi je rekao jedan bivši kolega, koji sad ima firmu za meso, da probam i ja s jenom klbasicom, e sve nemam što da zagubim. Trebalo je samo da se odnese ta klbasica jedan dan prije, tamo, na naticanje. Pa, kad sve se držalo tu, blizu u Bokševci... ja, reko, ajda! Nesam imal ništa posebno, ništa ekstra, sve je bilo doma e, onako kako smo inili mi odavna.

Ja, na primer, od kad se zakolje svinja, priberem meso i ga sameljem na osmici, na mašini. Onda metnem beli luk, papriku ervenu, papar i sasvim malko korijander. Za ukus! Važno je da beli luk sameljemo na najsitno što se može, da ne krupan. Posi dobro se izmeša, da bude sve omogeno. Da ne udzabim sol, koji ide 20 grama na kilu mesa. Od kad ji metnemo u erevo, ji manemo, take presne, jedan dan da se iskapnu, da side na vetru... da se izvetre. Nikad se ne me u mokre na dim, e ništa nela da se odabere od nji, ak mogu i da prokisnu! Ondak se ide na dimenje... Ja dimim s irešnjom, ali se može i s bukam. Važno je da ne bude sirovo drevo e klbasici treba i toplinja, ne samo dim. Na dimu side negdi nešto dana, zavisi šta su za debele, ali ako želiš da ti traju kroz godinu treba da ji dimiš najmalko nešto dana. Za jelo su dobre nakon nekoliko dana, im se odbiju od kože, ali je mlogo bolje da ji maneš; dalje da se suš;e polagano na vetru, ne odma da ji metneš; u

kondželator. Koliko se više suše, toliko la bolji ukus da imaju.

Ovu kbasicu, s kojom sam ikad u Bokovu, sam ju napravio u decembru, od našeg svinjeto jiranimo... nešto posebno. ";

Daniel Lucacela