

Vodnicka kobasica na banatskom podijumu kvalitete

joi, 20 aprilie 2017

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

Osmišljen na početku kao kulinarski događaj unutar uredništva u Temišvaru Worschkoschtprob, kako ga sami Nijemci nazivaju, u posljednjim se godinama premješta u javni prostor da bi bliže bude i veći broj svojih čitatelja. Tako, Sânnicolau Mare, Lugoj, Sântana i Radna, mjesta sa znatnim njemačkim zajednicama, postaju redom gazde ovog natjecanja. Ove godine, međutim, organizatori su odlučili premjestiti događaj iz zapadne ravnice Rumunjske u planinarski dio Banata, preciznije u mali gradić Bocșa.

Kulinarska kompeticija održala se u četvrtak, 9. veljače i uključila je dvije kategorije. Jedna namijenjena privatnicima koji prave u svojim domaćinstvima kobasice za vlastitu potrošnju i druga namijenjena specijaliziranim tvrtkama za izradu mesnih proizvoda.

U kategoriji privatnih poduzetnika nagrada za najukusnije kobasice pripala je gospođi Oana Crstă iz Karașevske severinskog sela Tirol.

Iako hrvatske nacionalnosti, naš je Petar Lugojan iz Vodnika sudjelovao na ovom njemačkom natjecanju te dokazao da su i karševske kobasice itekako ukusne. On je sa svojim receptom prihvatio pažnju sudjelovatelja, izborio treće mjesto od svega 20 sudjelovatelja.

„Ja sam saznao za ovo natjecanje iz novina“ – rekao je nam Petar Lugojan u kratkom intervjuu za Hrvatsku granicu, kad smo ga upitali odakle mu zamisao sudjelovanja na Worschkoschtprob. „Poslije mi je rekao jedan bivši kolega, koji sada ima firmu za meso, da probam i ja s njim klasicom, ali sve nemam da mogu da zagubim. Trebalo je samo da se odnese ta kobasica jedan dan prije, tamo, na natjecanje. Pa, kad sve se držalo tu, blizu u Bokša... ja, reko, ajda! Nisam imao ništa posebno, ništa ekstra, sve je bilo domaće, onako kako smo inače mi odavna.“

Ja, na primjer, od kad se zakolje svinja, priberem meso i ga sameljem na osmici, na mašini. Onda metnem beli luk, papriku crvenu, papar i sasvim malo korijander. Za ukus! Važno je da beli luk sameljemo na najsitnije sitno da se može, da ne krupan. Poslije dobro se izmešamo, da bude sve omogeno. Da ne udzabim sol, koji ide 20 grama na kilu mesa. Od kad mi metnemo u peć, ja manemo, take presne, jedan dan da se iskapnu, da se osuše na vetru... da se izvetre. Nikad se ne mešamo u mokre na dim, ali ne treba da se odabere od nje, ali mogu i da prokisnu! Ondak se ide na dimenje... Ja dimim s korijandrom, ali se može i s bukom. Važno je da ne bude sirovo drvo i kobasici treba i toplinja, ne samo dim. Na dimu se negdje može i dati, zavisi šta su za debele, ali ako želiš da ti traju kroz godinu treba da mi dimim najmalo, ali može i dati. Za jelo su dobre nakon nekoliko dana, ali se odbijaju od kože, ali je mnogo bolje da mi mane, dalje da se osuše i polagano na vetru, ne odmah da mi metnem u

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

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

Daniel Lucacela