

## Vodnicka kobasica na banatskom podijumu kvalitete

joi, 20 aprilie 2017

Poznata temi&scaron;varska publikacija na njema kom jeziku Banater Zeitung ve dugi niz godina organizira jedno vrlo zanimljivo natjecanje na kojem se susre u najbolji majstori u pravljenju doma ih kobasica iz cijelog Banata.

Osmi&scaron;jen na po etku kao kulinarski doga aj unutar uredni&scaron;tva u Temi&scaron;varu Worschkoschprob, kako ga sami Nijemci nazivaju, u posljednjim se godinama premje&scaron;ta u javni prostor da &scaron;to bliže bude &scaron;to ve em broju svojih itatelja. Tako, Sânnicolau Mare, Lugoj, Sântana i Radna, mesta 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 kobasicice za vlastitu potro&scaron;nju i druga namjenjena specijaliziranim tvrtkama za izradu mesnih proizvoda.

U kategoriji privatnih poduzetnika nagrada za najukusnije kobasicice pripala je gospo i Oana Crsta iz Kara&scaron;-severinskog sela Tirol.

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

&bdquo;Ja sam saznal za ovo naticanje iz novinja&ldquo; &ndash; rekao je nam Petar Lugojan u kratkom intervjuu za Hrvatsku gran icu, kad smo ga upitali odakle mu zamisao sudjelovanja na Worschkoschprob. &bdquo;Posi mi je rekal jedan biv&scaron;i koleg, koji sad ima firmu za meso, da probam i ja s jenom klbasicom, e sve nemam &scaron;to da zagubim. Trebalо je samo da se odnese ta klbasica jedan dan prije, tamo, na naticanje. Pa, kad sve se držalo tu, blizu u Bok&scaron;i... ja, reko, ajda! Nesam imal ni&scaron;ta posebno, ni&scaron;ta ekstra, sve je bilo doma e, onako kako smo inili mi odavna.

Ja, na primer, od kad se zakolje svinja, pribere meso i ga sameljem na osmici, na ma&scaron;ini. Onda metnem beli luk, papriku ervenu, papar i sasvim malko korijander. Za ukus! Važno je da beli luk sameljemo na najsitno &scaron;to se može, da ne krupan. Posi dobro se izme&scaron;a, 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 ni&scaron;ta nela da se odabere od nji, ak mogu i da prokisnu! Ondak se ide na dimenje... Ja dimim s ire&scaron;njom, 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 &scaron;est dana, zavisi &scaron;ta su za debele, ali ako želi&scaron; da ti traju kroz godinu treba da ji dimi&scaron; najmalko &scaron;est dana. Za jelo su dobre nakon nekoliko dana, im se odbiju od kože, ali je mlogo bolje da ji mane&scaron; dalje da se su&scaron;e polagano na vetru, ne odma da ji metne&scaron; u

kondželator. Koliko se vi&scaron;e su&scaron;e, toliko la bolji ukus da imaju.

Ovu klasicu, s kojom sam i&scaron;al u Bok&scaron;u, sam ju napravil u decembru, od na&scaron;i svinj &scaron;to ji ranimo... ni&scaron;ta posebno. &ldquo;

Daniel Lucacela