



ПРВА КОБАСИЦИЈАДА У КУПУСИНИ ОКУПИЛА 30 ЕКИПА (ФОТО)

АПАТИН

ДРУШТВО

СОМБОР

ВЕСТИ

📅 11.12.2021. 👤 Radio Dunav 💬 Leave A Comment

Данас је у дворишту старе школе у Купусини одржана прва кобасицијада апатинске општине. Позиву за учешће се одазвало тридесет екипа са по осам такмичара, а манифестацију су увеличали гости из Сантова из Мађарске и Копачева из Хрватске.



– Општина Апатин је у име Савета МЗ Купусина код Министарства за бригу о селу конкурисала за прву кобасицијаду и добила средства за организовање манифестације. Имамо госте из Сантова и Копачева које смо позвали да нас посете и уживају на манифестацији. Традиција прављења сухомеснатих производа у Купусини је дуга. **Код нас је битна паприка, со и да је љута. Ко воли бибер ставља, ко не воли не ставља.** Ове године нам је жири из Купусине, а ако следеће године буде боља ситуација проширићемо број екипа и жирија. Манифестацију смо организовали тако да такмичари доношењем материјала учествују у програму, а не да им све дамо и они само измешају смесу. То ће допринети већој разноврсности производа, рекао је **Роберт Рекеће**, председник Савета МЗ Купусина.

Организатор је за сваку екипу обезбедио пет килограма свињског меса, а такмичари су сами понели зачине које су ставили у кобасице, црева и одабрали начин спремања. Према договору, кобасице су куване или печене на роштиљу, тањирачи, решетки, на дрва или на плин.

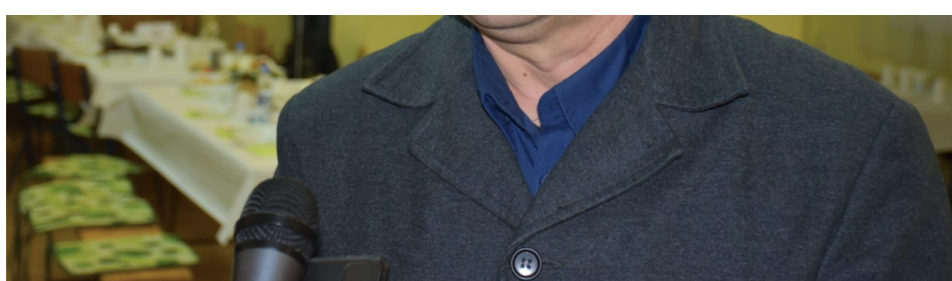


– Рецепт за kobasicu iz Kupusine je, pre svega, dobra paprika, so, biber, beli luk i sve dobro izmешати i, normalno, љuta paprika. Kobasiца из Купусине мора да буде љута. Сад нећемо бити у могућности, али би иначе ишла на три-четири дима, па тек онда на печење, док ћемо је сад одмах пећи. Судије су строге, не би требало да икоме буду наклоњене већ очекујемо фер суђење, рекао је **Иштван Марашек** из Купусине и похвалио организацију прве kobасицијаде у Купусини.



– Осам година се међусобно дружимо са Купусинцима на нашим манифестацијама, они долазе код нас, ми посећујемо њих и одазвали смо се и позиву да учествујемо у првој kobасицијади. Срећни смо што се манифестација успела одржати. Направили смо екипу и са радошћу дошли. Ми смо у Копачеву познати по доброј паприци и не бојимо се оцене жирија. Удаљени смо свега 30 км ваздушном линијом и чак повезани родбинским односима па се уздамо да ће се kobасица коју направимо допасти жирију, рекао је **Чаба Цицкаји**, председник Ватрогасног друштва Копачева. Он је додао да у Копачеву нема неке посебне тајне у спремању kobасица, зачини су бели лук, со, паприка, бибер и месо. **Разлика између купусинске и копачевске kobасице је што у Копачеву не воле да је смеша прељута.** За данашњу kobасицијаду одлучили су жирију послужити печену kobасицу.





– Мислим да је програм данас био јако добар. У нашем селу (Сантово) се свињокољ и кобасицијада одржавају већ десет година и сваке године је све веће интересовање. Рано ујутро закољемо свињу и онда се учесницима спрема традиционални свињокољски доручак. Након доручка од свињког меса правимо кобасице. Увече имамо фешту уз музику. Кобасице спремамо на исти начин као и овде: паприка, бели лук, со и месо. Пожелио бих Купусинцима да манифестација прерасте у традиционалну, рекао је **Габор Верге**, градоначелник Сантова, купусинског братског села.



– Купусинци праве добру кобасицу и гости ће се морати потрудити да нас стигну. Рецепт за добро умешену кобасицу: само паприка, со, бибер и месо од старије свиње. Из обичаја се губи полако велики свињокољ. Све мање је корита за шурење и окупљања људи. Некада је свињокољ почињао добром домаћом ракијом која је угрејала људе у хладном јутру, па се онда приступало доручку који се састојао од спремљене јетре, крви, крвавице. За ручак је неко ситно печено месо, а за вечеру кувана кобасица. Некада су жене чистиле свежа свињска црева, данас углавном купујемо. Кобасице су најбоље када се прво издими са бар 4-5 димова и онда се суше неко време. Дужина димљења и сушења зависи од куће до куће. Лепо је што смо се овом манифестацијом подсетили тог лепог обичаја. Добро је што је покренута, било је одлично и волели би да заживи, рекао је **Петер Живу**, један од такмичара данашње кобасицијаде у Купусини.

По оцени стручног жирија, најкуснију и најбољу кобасицу данас је приказао Ласло Пап, друго место освојио је производ Габора Турија, а треће место припало је кобасици коју је припремио Даниел Силађев.

Након оцењивања учесници и њихови гости су наставили забаву уз живу музику.



