



U čast Svetog Urbana, zaštitnika vinara i vinograda, kao i mesta Palić, po četrnaesti put će se upravo na obali istoimenog jezera održati manifestacije „Palićke vinske svečanosti“. Tog 26. maja, uporedo će se odvijati tri fešte: VINSKA na terasama Kongresnog centra „Velika terasa“, HUMANITARNA Rotari kluba, a kako vino najbolje ide uz ribu, na obali Palićkog jezera biće održano takmičenje „ZLATNI KOTLIĆ PALIĆA“.

Organizator događaja je Udruženja „Konoba Kujundžić“, suorganizatori: Park Palić, JP Palić - Ludaš, Grad Subotica, a prvi čovek „Zlatnog Kotlića“, po peti put gospodin Željko Zorić iz Subotice. Palić je mesto poznato po brojnim manifestacijama, ali su najpoznatije i najposećenije one posvećene vinu i tradicionalnom kuvanju ribljeg paprikađa na specifičan način, odnosno od šaranske ribe po mađarskom receptu. - Svake godine šaran se živ, u bazenima donosi na mesto održavanja takmičenja i na licu mesta se čisti, što je jedna od specifičnosti „Zlatnog kotlića“. U njemu učestvuju najbolji kuvari iz cele Srbije, ali ima i međunarodni karakter, jer tradicionalno dolazi i šest ekipa iz Hrvatske i pet ekipa iz Mađarske, jer naše ekipe učestvuju na takmičenjima u Baranji i Baji - objašnjava gospodin Zorić. Svake godine na prostoru od Ženskog štanda do ukotvljenog broda, na samoj obali jezera nastalog od suza pastira Pavla koji je tu izgubio svoje stado pa je zato voda u jezeru slana, okupi se od 50 do 100 ekipa, u zavisnosti od vremena. Ako je vreme lepo, prijavi se i daleko više, ali 100 je gornja granica, iz razloga što svaka ekipa ima osam članova i to je već 800 takmičara, a prostor je ograničen. Ko je makar jednom bio ovde, bilo kao učesnik, bilo kao posmatrač, kaže da je ovo najlepše mesto u Srbiji. O atmosferi i da ne pričamo. U Subotici, Paliću i ostalim mestima u okolini, jede se dosta ribe. Kao i svuda u Srbiji, tako i ovde najviše u vreme posta, ali i mimo toga često je na meniju. O tome koliko se riba jede najbolje govore subotički riblji restorani i čarde, pa je tako Boni Laslo, vitez vina, vlasnik vinarije Dibonis u ribljem restoranu „Plava riba“ (bivši SHIRAZ) ukrstio ribu, a ne nešto drugo, sa vinom iz svoje vinarije; specijalizovani riblji restoran „Riblja čarda“, na samoj obali Palićkog jezera, nadaleko poznata po filiranoj ribljoj čorbi i ribljim čvarcima; Riblja čarda „Tresetište“ situirana u samom srcu Subotice i mnogi drugi. Na kraju ne možemo, a da ne pitamo: Ko kuva najbolju riblju čorbu i riblji paprikaš? - U zavisnosti od toga ko je iz kog kraja. Za Subotičane je najbolja riblja čorba i riblji paprikaš koji se kuvaju u našem kraju. Oni koji dolaze sa Dunava, na jedna drugačiji način pripremaju ribu. Da se ne zamerimo, sadržaj kotlića na manifestaciji „Zlatni kotlić Palića“ će ocenjivati internacionalni žiri predvođen gospodinom Adam Peterom, organizatorom Zlatnog kotlića, koji svake druge subote jula okupi do 2.000

ekipa, u Baji (Mađarska), u gradu s najvećom potrošnjom ribe po glavi stanovnika, čak 32 kilograma na godišnjem nivou. Za tako nešto ni izbliza nemamo prostora, ali ako budemo u mogućnosti da „preselimo Baju na Palić“, zašto ne. Tada bismo morali da tražimo dozvolu od grada za proširenje trase, pa da poređamo kotliće oko celog Palića. Ne bi bilo loše - kaže naš sagovnik, gospodin Željko Zorić. Sve informacije o ovoj manifestaciji možete potražiti na adrei: konobakujundzic@gmail.com