



U subotu, 16. februara, u Bačkom Petrovcu, na tridesetak kilometara od Novog Sada, održana je četvrta po redu manifestacija Međunarodni festival kobasice - KLOBASAFEST. Ideja organizatora, MZ Bački Petrovac, nije bila da parira mnogo većoj i starijoj Turijskoj kobasicijadi, niti bilo kojoj drugoj manifestaciji sličnog karaktera, već da pozove goste i upozna ih sa tipom i kvalitetom ovog delikatesnog proizvoda kroz degustaciju i zabavu.

Samuel Šuljan, zamenik predsednika MZ Bački Petrovac i, zbog opravdanog odstupstva predsednika, u svojstvu organizatora manifestacije Petrovačka kobasicijada, izrazio je zadovoljstvo prisustvom daleko većeg broja ekipa iz zemlje i regiona nego što je to bio slučaj ranijih godina.

- Ovaj festival je takmičarskog karaktera i paralelno sa nadevanjem svežih kobasica, odvija se i takmičenje u topljenju čvaraka. Ove godine u takmičarskoj konkurencije, za razliku od prošlogodišnjih 37 ekipa, nastupila je 61; 44 iz Srbije, najviše iz mesta domaćina, Bačkog Petrovca (29), Kisača, Novog Sada, Beograda, Indije, Kulpina, Maglića, Gložana, Selenče, Futoga, Vojlovice (Pančevo), Padine, Stare Pazove, Šida. Iz Slovačke se takmičilo deset timova, i po dva iz Mađarske, Rumunije i Hrvatske. U topljenju čvaraka snage je okušalo četiri tima: dva iz Bačkog Petrovca, po jedan iz Gložana i Novog Sada. Prisutni su osim kobasice i čvaraka, mogli da se dobro zabave uz prigodnu muziku, druženje i bogatu tombolu - izjavio je gospodin Šuljan.

Ali, nije samo broj ekipa parametar rasta ove manifestacije. Jedan je uslovi pod kojima je održan ovaj festival je i mesto, do prošle godine „Vrbare“, na otvorenom, dok je ove godine, uz saglasnost i finasijsku pomoć opštine Bački Petrovac podignut šator na 1.000m<sup>2</sup>, koji je mogao da podmiri potrebe svih ekipa i u slučaju lošeg vremena, zaštititi. Profesionalan odnos domaćina, probudio je isti i kod ekipa koje su se takmičile. Organizatori su za svaku ekipu obezbedili po 10 kg mesa, higijenske rukavice, kecelje sa znakom za svakog člana četvoročlanog tima, posudu za mešanje i krpe za brisanje. Takmičari su odgovorili tako što su uglavnom sve ekipe imale zaštitne uniforme, kulturnim ponašanjem i bogatim izborom, pre svega kobasica, ali i čvaraka, slanine, džigernjačom i drugim proizvodima od svinjskog mesa.

Intenzivnije nego ranijih godina bilo je i oglašavanje putem društvenih mreža ali i posete nekim mestima. Naime, prva promocija u novootvorenom Info centru Turističke organizacije Vojvodine u Novom Sadu, nedelju dana ranije, bila je upravo promocija IV Međunarodnog festivala kobasica u Bačkom Petrovcu.

Ovu manifestaciju bismo mogli da okarakterišemo kao sasvim posebnu, u maniru vojvođanskih Slovaka, koje odlikuje gostoprimstvo i želja da se pokažu kao najbolji domaćini.

- Gledali smo da ovaj festival bude zabavnog i takmičarskog karaktera, a najmanje

prodajnog. Svaki posetilac mogao je da se posluži proizvodima, kobasicama, uglavnom kulenom, manje i više ljutim, i drugim prerađevinama. Namera nam je bila da naši gosti dobro osmotre ponudu i da se opredele za onaj proizvod koji najviše odgovara njihovom ukusu i da se nađu na spisku naših potencijalnih kupaca - objašnjava gospodin Šuljan.

Na kraju je, zbog atraktivnosti festivala, od strane stručnog žirija, mesara - profesionalaca, ipak proglašen pobednik, odnosno ekipa koja je uspela da napravi „najukusniju“ kobasicu, što nije uticalo na raspoloženje onih koji nisu pobedili.

I da ne zaboravimo. Osim slovačkog, na festivalu su bili prisutni i sremski i lemeški kulen. Ali, najveće rivalstvo vlada baš između dva slovačka: petrovačkog i kisačkog. Ovoga puta, petrovački je pobedio, jer su Petrovčani, kojih je bilo u većini, glasali su za svoj domaći proizvod.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici: [https://www.facebook.com/topserbia/media\\_set?set=a.2514126491934162&type=3](https://www.facebook.com/topserbia/media_set?set=a.2514126491934162&type=3)





