



Jedinstvenom izložbom „Najstariji kuvari Evrope“ u Narodnoj biblioteci „Dositej Obradović“ u Staroj Pazovi, započeta je manifestacija Gastro-Srem koju je svečano otvorio gospodin Zlatko Puntijar, ugostitelj i kolekcionar iz Zagreba. On je u Staru Pazovu došao u pratnji jednog od njegove četvero dece, ćerke Ane, studenta hotelijerstva i turizma, i predstavnika šeste generacije porodične tradicije.

Među eksponatima posebnu pažnju izazvale su najstariji vojvođanski kuvar iz 1855. godine, najmanji kuvar na svetu dimenzija 2cm x 2cm („Wiener Kochbuch“, 1900., Beč), jedan od četiri primeraka, sa 136 strana i 100 recepata zapisanih na gotici, koji se mogu pročitati jedino uz pomoc lupe, „Vodič kroz Zagreb“ na ćirilici izdat 1912. godine za goste iz Srbije. Izložba je obuhvatila i stare jelovnike i pribor za jelo od plemenitih metala kakvim su se služili Nemanjići na svom dvoru.

Neposredno i uglađeno, sa šarmom jednog Olivera Mlakara, gospodin Zlatko Puntijar je vlasnik objekta, restorana i od pre par godina, hotela. Restoran „Stari Puntijar“ se 20 godina svrstava među devet restorana sa titulom jednog od 100 vodećih hrvatskih restorana - Restaurant Croatica i poznat je lovcima na dobre ukuse iz cele Evrope. Ovaj restoran je u tri navrata ugostio i papu: 1994. i 1998. pripreman je domjenak (svečana zakuska) za Jovana Pavla II, a 2013. ručak za papu Benedikta XVI.

Odmah pored restorana „Stari Puntijar“ nalazi se kolosalan „Muzej starih kuharica i jelovnika“, te svega što se može vezati za ugostiteljstvo, poput pribora za jelo i kuvanje. Najveći deo muzejske kolekcije čini tri hiljade originalnih austrijskih, francuskih, nemačkih, čeških, švedskih, engleskih, američkih, izraelskih, kineskih, ruskih, egipatskih, nizozemskih i kuharica iz zemalja bivše Jugoslavije, a čuvaju se i dve hiljade jelovnika, oko petsto starih turističkih vodiča, starinskog pribora za jelo, tanjira i raznog posuđa... Najstarija u njegovoj zbirci je „Nova kuhinja“ putnika i pustolova iz Mainza, Maxa Rumpolta, objavljena 1581., sa čak 2.000 recepata i sa uputima kako se pojedina vina slažu uz pojedina jela.

- To je moj hobi, moja strast, nešto čemu sam posvećen - rekao je gospodin Puntijar i dodao da je četiri generacije pre njega ostavilo solidnu zbirku kuvara, jelovnika i predmeta vezanih za kulinarstvo i gastronomiju, ali je to naspram današnje kolekciji zanemarljivo.

Gospodin Puntijar je proučavao istoriju gastronomije jer mu je uvek u podsvesti bila prisutna potreba da pokaže i dokaže svetu da mi (pod tim podrazumevajući narodne bivše SFRJ), da nismo od juče, da imamo i te kako dugu tradiciju, kulturu, kvalitet i da je to naše nasleđe koje moramo ceniti i sa njim se ponositi. To je i bio razlog osnivanja Muzeja, da sve sakupi na jednom mestu i pokaže strancima, a i nama samima, šta imamo. Po njegovom uverenju, istorija naroda zapisana je u kuvarskim receptima. Samo ih treba pažljivo čitati.

Iskustvo mu govori da našu, balkansku kuhinju više cene stranci, čak joj se i dive, od naših, posebno mlađih ljudi, punih predrasuda prema njoj. Po njegovim rečima, u jednom Beču koncentrisana je kuhinja cele Austro-Ugarske i oni se ponose njome, a mi se divimo toj kuhinji, istovremeno se stideći svoje. Smatra da nešto što se kod nas priprema 200, 300 i 500 godina je naša kuhinja jer je prilagođena našim ukusima. Razmena gastronomskih kultura je dovela do toga da su različite kuhinje prilagođavane ovom podneblju. Tu ima jedan zgodan primer iz čakovečkog dvora grofa Nikole Zrinskog iz 1662. godine, gde kuvar novodi namirnice koje idu u jelo, i na kraju dodaje komentar da je jelo bolje bez jabuka, koje su u receptu. Kaže i da se nalazimo na raskrsnici puteva, ratnih, trgovačkih i drugih i da su ljudi kod nas dolazili, donosili recepte, isto tako ona najdraža jela su odnosili sa sobom. Nikada nećemo doznati koja jela su kod nas došla i koja jela su od nas otišla, ali ono koje je tu, ono je naše, i uvek treba da govorimo, a umemo i da pokažemo, da imamo najbolju kuhinju na svetu, jer imamo najbolje namirnice i paradajz koji ima ukus paradajza, a paprika ukus paprike...

Po njegovom mišljenju gastronomi i kulinari nisu samo ambasadori jedne zemlje nego i mnogo više.

- Sto je jedno veličanstvo oko kojeg se vrti čitav čovekov život, od rođenja do smrti. Oko stola se okupljamo radi krštenja, venčanja, ratovi su započinjali za stolom i za njim završavali. Isus je okupio apostole oko stola. Kraljevi i carevi nisu kraljevali i carevali već su stolovali, tako da je veličanstvo stola nesagledivo, a to je nešto što moramo i poštovati i forsirati

- poručio je gospodin Puntijar.

