Prošle godine je održana na Stojšić salašu u Krčedinu, a ove, prema proceni organizatora NVO Vojvođanski prozori, na zahtev novosadskih turističkih poslenika i vlasti, manifestacija „Šunki u čast, Novom Sadu u slast“, premeštena je u Kongresni centar Novosadskog sajma. Biće održana od 7. do 10. juna.

-U želji da afirmišu proizvodnju kvalitetnog mesa, proizvodnju šunke kao tradicionalnog i vrhunskog proizvoda od svinjskog mesa, kao i da Novi Sad postane grad šunke, prebacili smo ovu manifestaciju na Sajam – obaveštava direktor i idejni tvorac jedne od autentičnih vojvođanskih priča, Miroslav Božin i dodaje:

- Možda to zvuči malo patetično, malo ironično, ali najviše šunke se proivodi u Novom Sadu i okolini, u Vrbasu, Bečkoj Palanci i Bačkoj Topoli. Šunka se još uvek proizvodi u domaćinstvima i namera nam je da očuvamo

tu tradiciju, podstaknemo tu proizvodnju. U Srbiji, u Vojvodini, ima samo jedno udružeje za proizvodnju šunke. Naši susedi, Hrvati, su u tom pravcu uradili daleko više. Oni imaju udruge pršutara, šunkara, istarskih, dalmatinskih i slavonskih, a mi imamo samo udruženje u Vršcu, koje tavori, na jedvite jade se održava, pa želimo svi zajedno da šunka postane svima dostupna, da bude vojvođanski brend. Šunka nije proizvod koji je zaštićen geografskim poreklom ili bilo kojim drugim propisima, tu su razno-razne priče i nemogućnosti da se to uradi. Danas se to u svetu čini tako što moraju da se poštuju postojeći standardi, što mora tačno da se sprovode uputstva kako se ore njiva, seje, đubri, kosi, hrane svinje, pravi stročna hrana, obrađuje meso, soli, dimi, suši itd. Vojvođanski prozori su priču o šunki pokrenuli pre nekoliko godina i preko nje želimo da zaštitimo ceo ovaj projekat. Održaćemo festival, tu su moji saradnici, supruga Milena, Marko Petrović doktorant na PMF-u, koji je menadžer projekta na Šunka festu i kolega naše ćerke Tijane, koja je prošle godine to radila, a sada je u Dohi, magistrirala je hotelijetvo i radi u jednom velikom hotelu, a tu je i naša Dina, kao deo ekipe. Želimo da napravimo elitan događaj na kojem ćemo predstaviti šunku u širokom smislu te reči. Organizovaćemo izložbu, prodaja šunke, vina sira, rakije, slatkiša... Imaćemo nastupe Udruženje žena, štand Privredne komore Beograda. Beograd je veliki potrošač šunke, a pronašli smo nekoliko proizvođača šunki koji imaju sedište u ovom gradu. Biće tu elitne srpske firme poput AD Bačke, Carnexa i još dosta naših proizvođača, potom Kraša iz Slovenije, nekoliko firmi iz Crne Gore, a sve ćemo ih okupiti pod jednom kapom, u jedinstvenom, zajedničkom cilju da afirmišemo šunku na najbolji mogući način.

- Prošle godine je najveća šunka težila 45 kg, a ove godine ćemo imati još veću.

Kao kuriozitet, imaćemo u paru obe šunke od iste svinje u velikoj težini, da ne otkrivam sada

baš sve detalje. Priredićemo i ocenjivanje kvaliteta šunke od strane stručne komisije, koja će proglasiti najbolje. Nadam se da ćemo ceo program moći finansijski da je podržimo, jer želimo da ovo ne bude manifestacija radi manifestacije, već da ima jednu kulturnu „težinu“. U tom cilju pripremamo i izložbu slika “Šunke i salaši“ Milana Konjovića.

Tom prilikom biće izložena i slika šunke, naslikane u Parizu 1930-te godine, kada se, umetnik, kako neki kažu, sećao rodnog kraja i bio gladan. Pored te šunke koja ima 82 godine, i koju ja zovem najstarijom šunkom na svetu, imaćemo jednu šunku staru 20 godina, zaboravljenu na tavanu. Javio mi se pre neki dan jedan moj prijatelj, i kazao da se, videvši me na televiziji kako pričam o festivalu, prisetio šunke koju smo mi kadgod ostavili kada smo pravili kuću, a kuća je napravljena pre dve decenije. Uspeo je da je pronađe i da nam podari dragoceni eksponat na Šunka festu. Poseban, estetski dar za posetioce, biće izbor najlepše devojke na Šunka festu u organizaciji Agencije "MISS UMD", a prvih pet najlepših, steći će pravo učešća za izbor za Mis Srbije, koji tradicionalno organizuje Vesna Jugović-Davinči, vlasnica Agencije Miss Yu.

-Kod nas u Staparu priča se da su šunke retko „preticale“ duže od svečara, a obavezno su nestajale sa berbom kukuruza. One bogatije kuće su ih imale, ali ne mnogo duže, jer su uvek bile na dohvat ruke. Tako je to sa šunkom – pola u šali, a pola u zbilji kaže Miroslav Božin.

Vaše informacije radi, pomenuću da će uz prateći zabavno-muzički program, na 30-tak štandova, biti vinara, proizvođača sira, i svega onoga što ide uz šunku. Festival će biti održavan u auli Master hale i na otvorenom prostoru u okviru Novosadskog sajma. Ulaznice će biti po simboličnoj ceni od 100 dinara, s tim što će za penzionere i prijatelje izlagača sa sa pozivnicama, ulaz biti slobodan.