



Ovde nema šefova, visokih kapa i blistavo belih uniformi. Nema ni nervoze, žurbe, bojazni da nešto neće uspeti. Sve se odvija prirodno i spontano, jer u pitanju su žene pune iskustva i ljubavi i prema hrani i prema onima za koje je pripremana. Ukratko, to su vojvođanske žene, promoterke tradicije svog kraja preko jela iz kuvarica njihovih majki, baka...

Predsednica Udruženja za razvoj ruralnog i eko turizma "Bač u srcu Bačke", gospođa Gordana Bjelajac, na čelu je tima koji ima odgovoran ali u isto vreme i laskav zadatak da stanovnike većih gradova, regiona i sveta upozna sa vojvođanskom kuhinjom. Svake godine, Udruženje "Bač u srcu Bačke", sa Color Press Group, danas Color Media Communications kao partnerom, i uz podršku Pokrajinskog sekretarijata za poljoprivredu, u okviru Food Talk konferencije, organizuje „Vojvođanski švedski sto“. - Udruženje okuplja žene iz cele Vojvodine sa ciljem promovisanja tradicionalne, raznovrsne hrana iz svih krajeva Vojvodine. Uvek imamo lep odaziv udruženja žena, ali i situaciju da neke zainteresovane moramo da odbijemo, jer koliko god da spremne, naše žene-domačice spremne previše. Iz tog razloga se trudimo da svake godine pozovemo neko udruženje koje do sada nije učestvovalo, da se predstavi - objašnjava naša sagovornica. "Bač u srcu Bačke" je učestvovalo na projektu „Food is Great“, kojim je paralelno promovisana srpska i britanska kuhinja. Promocija vojvođanske gastronomije u raznim gradovima Srbije, Crne Gore, Hrvatske, na Ohridu (Makedonija), i ove godine ima za cilj da se sa tradicionalnim jelima Vojvodine upozna region. - Ove žene zaista znaju svašta lepo da pripreme, a Vojvodina rađa kvalitetne plodove, odličnu bazu za ukusna jela. U celoj priči je važno da one sa minimum sredstava naprave svakojake đakonije, što se jako ceni i to rade sa zadovoljstvom, od srca. One su i velike humanitarke. Kad god radimo neke humanitarne projekte one su uvek odazovu u impozantnom broju n naglasila je gospođa Bjelajac. Koje su odlike vojvođanske kuhinje? Po rečima naše sagovornice, stalno je prisutna polemika, da li dati prednost tradicionalnom. kada se svi lepo najedu i ne ostanu gladni, ili nekim trendovima, hrani primamljivog izgleda, ukusa, koja dovodi do kratkotrajne sitosti. Ona tvrdi da većina voli da proba nešto egzotično, novo, ali da se svi vraćaju staroj vojvođanskoj trpezi, pripremi na domaćinski način, zdravo, provereno, sa namirnicama „iz dvorišta“, jelima u kojima se ogleda zadovoljstvo domaćice. Ona dodaje i da je raznovrsnost vojvođanske kuhinje, još jedan njen kvalitet, proizišao iz navika i običaja 26 nacija koje žive na ovom prostoru, a asimilacija je učinila da se više ne može razlučiti šta je čije. U praksi, vojvođanski doručak podrazumeva kuvani krompir, pečenu slaninicu, palentu, poparu; ručak razna testa: rezance sa makom, testo sa krompirom (Grenadir marš), nasuvo testo sa sirom, gomboce, njoke, šufnudle... Zaštitni znak vojvođanske kuhinje, po mišljenju naše sagovornice ipak je - štrudla. Ona smatra da u Vojvodini nikada neće zaživeti nešto što nameću savremene tendencije. Vojvođanski brend je hrana

uopšte, a ne vrsta hrane. Vojvođanski tanjir mora da izgleda lepo, jelo mora da bude pripremljeno od domaćih namirnica, da se ukusi kombinuju, i da se, pošto se sadržaj tanjira isprazni, kaže: - Ala sam se dobro najeo/la. - Važan zadatak je da sa našim navikama i sa našom razumevanjem hrane upoznamo region i svet, ali to nije teško kada imate ovakve saradnike – zaključila je Gordana Bjelajac.

