



Sava Graorac je najavio otvaranje nove prodavnice koja će obradovati Novosađane, jer će uskoro moći da u svom gradu kupe proizvode od mangulice. Prodavnica će se nalaziti kod Limanske pijace na uglu Ulice cara Lazara i Puškinove, a svečano otvaranje će se desiti tačno u podne u četvrtak 25. oktobra 2012. godine.

Plan je da prodavnica bude otvorena tri dana u nedelji, tj. svakog četvrtka, petka i subote, a u njoj će se moći kupiti svi proizvodi od mangulica, sve ono na šta su brojne verne Savine mušterije navikle da nalaze na njegovoj tezgi, na raznoraznim feštama, u toku prošlih godina. Na policama, u redovnoj ponudi, naćiće se i dudova rakija, jer kako Sava kaže, ispalo je da jedno bez drugog ne ide.

Za svečano otvaranje domaćini najavljuju kuvanje škembića i obećavaju jedno lepo druženje na koviljski način.

Sava i Darinka Graorac, Koviljčani i domaćini već godinama grade jednu posebnu priču. U nju je uključena kompletna porodica, koja se složno u svom domaćinstvu bavi naizgled različitim, a u stvari srodnim delatnostima. Da li je mangulica prethodila dudovoj rakiji ili dudovača mangulici, pitanje je podudarno onom, da li je starije kokoš ili jaje. Tek, porodica Graorac je uvezala te dve stvari i razvila ih i podigla na zavidan nivo, pa tako, nema niti jedne ozbiljnije turističke agencije, koja svoje goste na „koviljskoj turi“ ne svrati u kuću ove porodica, da li na fruštuk, gde se uz domaći hleb nađu sve sami specijaliteti od mangulica, povratnice na ove naše, vojvođanske prostore sa kojih je decenijama nepravedno proterana, ili na svinjokolj. Pored čvaraka, kobasica, slanine i kojekakvih drugih specija, za divno čudo, gosti najviše traže hleba, masti „poprskane“ alevom paprikom i prstohvatom soli, evocirajući kroz miris i ukus svoje detinjstvo. Međutim, ovo domaćinstvo pruža mogućnost prisustva svinjokolju, posle kojeg gosti mogu kušati parikaš od friške, tek zaklane magulice u prostoru koji je osposobljen da primi veću grupu turista i u letnjim i u zimskim uslovima.

Osim što je kuća Graorčevih nezaobilazna na turističkoj ruti južnobačkog okruga, gde uz Koviljski manastir, čardu „Na kraj sveta“, rodnu kuću Laze Kostića, nedavno otvorenu galeriju „Đuragić“, te neopisivo atraktivnog prirodnog rezervata Koviljsko-petrovaradinskog rita, možete doživeti još jedno prosvetljenje uz manifestaciju „Parastos dudu“ koja u leto sledeće, 2013. godine doživljava punoletstvo, a čiji je rodonačelnik i organizator upravo Sava Graorac.

Sećajući se svog detinjstva i ulica ušorenih kuća ispred kojih su se nizali drvoredi belog i crnog dudu, i onog posebnog vonja otpalih dudinja oko kojeg su se skupljali rojevi pčela, Sava Graorac je odučio da u međuvremenu iskrčene dudove vrati u selo, i da od njih peče jeduu posebnu, opojno mirisnu rakiju, dudovaču. Da stvar ne bi prepustio slučaju na svojoj parceli je pre šest godina, zasadio 150 stabala dudu i sledeće godine očekuje prvi rod.

Tako je gospodin Graorac postao, sa namerom ili ne, čuvar tradicije kraja u kojem je rođen, odrasta i u kojem živi.

Na pitanje kako je došao na ideju da poveže ove dve stvari, gospodin Graorac kaže: -Dudovu rakiju treba da pijemo iz dva razloga, da budemo zdravi i zato što je to odlična podloga za ono što dolazi posle nje, a to su specijaliteti od mangulice. Trenutno imam preko 200 belih, bačko-banatskih mangulica, od kojih moja Darinka i ja pravimo mast, čvarke, kobasice, slaninu, pečenicu, kulen i pečene prasice. U našoj kući dočekujemo goste, pravimo svinjokolje, u kasnu jesen i zimu, kada je tome vreme, a sada su sazreli uslovi da otvorimo jednu prodavnicu u Novom Sadu, da olakšamo konzumentima naših proizvoda da mogu na lakši i jednostavniji način da dođu do nas, da ne moraju da čekaju neku manifestaciju ili da se zapute put Kovilja - rekao je Sava Graorac.