



Jubilarni, deseti po redu festival Kuglofa održan je za dane vikenda, od 24-26 juna u Sremskim Karlovcima na centralnom trgu, kod česme "Četiri lava". Sve vrste kuglofa, Jaffa, Bečki, Sacher, Bermet kuglof, kuglof sa šargarepom, Alzas kuglof, kuglof sa višnjama, mogli ste probati, kupiti ili jednostavno uživati u njegovom jedinstvenom obliku i osećati se lepo, a organizatori manifestacije - Kulturni centar Podunavskih Švaba "Karlowitz", su se potrudili da obezbede i raznovrsan, šaren i interesantan program u kome su svi mogli da učestvuju.

Razgovarali smo sa gospodinom Stjepanom A. Sederom, osnivačem i predsednikom ovog udruženja, koje se bavi tradicionalnom švapskom kulturom na prostoru Vojvodine:

- Ove godine smo se potrudili da u okviru festivala posvećenom kuglofu, organizujemo nekoliko zanimljivih priredbi. U okviru festivala, po deseti put bilo je održano takmičenje za najbolji kuglof, a od prošle godine i takmičenje plesnih parova u bečkom valceru. Kao što smo kuglof izvukli iz zaborava i održali Prvi festival kuglofa 2002. godine, tako smo želeli da obnovimo i tradiciju igranja bečkog valcera na ovim prostorima. Centrom Karlovaca prodefilovala je povorka mladih ljudi obučenih u petnaestak različitih narodnih nošnji naroda i narodnosti Vojvodine, a revijom odeće želeli smo da promovišemo odevne predmete proizvedene u domaćoj radinosti. Uz bogat umetnički program, koncertom hora i vokalno-instrumentalnog sastava održanom u Katoličkoj crkvi Svetog Trojstva, organizovali smo i izložbu slika akademskog slikara Đure Sedera, koji je rođeni Karlovčanin i dugogodišnji profesor na Akademiji likovne umetnosti u Zagrebu. Najveća novina festivala je bio sajamsko-turistički deo, na kome su izlagači predstavili svoje prouzvode. Bilo je tu ručnog rada, veza, nakita, suvenira, karlovačkih vina, rakija i bermeta, meda i naravno kuglofa. Svaki peti štand je bio štand na kome su se prodavali kuglofi, pa je tako naziv festivala u potpunosti bio opravdan.

- Osim manjeg problema sa vremenom i nedolaska muzejsko - turističkog voza "Romantika" koji je u kvaru, a koji je prethodnih godina dovozio brojne goste iz Beograda, mogu izraziti svoje puno zadovoljstvo i izlagačima i posetiocima, kaže naš sagovornik, gospodin Seder.

Katica Biberšnur, ljubazna domaćica štanda sa kuglofima, Gea, objasnila nam je da su svi oni koji se danas bave izradom kuglofa proistekli iz udruženja Karlowitz, iz Sremskih Karlovcaca, ali da svaka "proizvođačica" danas radi kuglofe po svojoj recepturi i svom ukusu.

-Mi delujemo u okviru našeg matičnog udruženja "Karlowitz", ali smo malo individualizovali proizvodnju, pa tako imamo šest posebnih jedinica u Sremskim Karlovcima koje se bave proizvodnjom kuglofa, i jedini smo u Srbiji.

Kuglof inače ne potiče iz ovih krajeva, ali je dospeo ovde zahvaljujući vojvođanskim Švabima. Kuglof je kolač koji se pod raznim imenima pravio u čitavoj Evropi. Mi možemo da se pohvalimo da smo drugo mesto u svetu koje ima festival posvećen ovom kolaču. U Francuskoj, u Alzasu , u gradu Ribeauville, postoji festival Kuglofa sa stogodišnjom festivalskom tradicijom i sa jedinstvenom proizvodnjom modli. Mi smo u kontaktu sa njima i nadamo se bogatoj saradnji i

udruživanju njihovog stogodišnjeg i našeg desetogodišnjeg iskustva. Očekujemo pomoć kako u izradi i načinu ponude kuglofa, tako i u organizaciji samog festivala. Ova saradnja će nam omogućiti da učimo od najboljih.

Žene iz radionice Gea sve rade same, ne samo kuglofe već i bermet za kuglof, kandirano voće za kuglof...Mada su na štandu imale osam izloženih kuglofa, postoje recepti za čak za 300.

- Mi promovišemo i knjigu "Kuglof za početnike", priređena uz pomoć gospođe Plamenke Vuletić, koji sadrži oko 80 recepata različitih kuglofa, a sledeća knjiga će izaći oko grožđenbala i u njoj će biti ostalih 220 recepata kao i njove ilustracije. Inače, radimo po porudžbini i možemo da napravimo bilo koji kuglof od tih 300. Kuglofe pravimo u našoj radionici smeštenoj u centru Karlovaca. To je autentičan prostor u kojem se trudimo da budemo interesantne ne samo sa modlama i starim kredencima, stolovima i sudovima, već priređujemo izložbe starih kuvarica, kecelja naroda i narodnosti Vojvodine, a sledeća izložba će biti posvećena svadbarskim peškirima, tako da je taj prostor zamišljen i kao svojevrsan Muzej kuglofa. Osim toga, sa TO Sremski Karlovaci organizujemo četvoročasovni kurs pravljenja kuglofa, ovde u našoj radionici. Svi zainteresovni mogu da nauče da prave sa nama kuglof i dok se kolač peče, organizuje se poseta nekom vinskom podrumu, gde se osim degustacije vina vrši i proba kugolfa. Posle toga, jednosatno pečenje kolača je završeno i svaki učesnik kursa nosi svoj kuglof kući – obavestila je Katica Biberšnur.

Ove godine najbolji kuglof i prvu nagradu po oceni žiria, napravila je Tanja Šnjur, koja kuglof pravi isključivo za domaću upotrebu, a za festival se pridružila majstoricama iz radionice Gea. Za najlepši štand, od strane učesnika festivala proglašen je onaj koji su krasili kuglofi Mire Kovačević.

Mira Kovačević je član sekcije Karlovački kuglof. Izradom i promocijom kuglofa se bavi šest godina i vraćanje kuglofa, najstarijeg modeliranog kolača na svetu, na našu trpezu shvatila je kao svoju ličnu misiju. Za njeno opredeljenje presudnu ulogu je imala profesorica nemačkog jezika, Plamenka Rozina Vuletić, koja je u okviru Udruženja Karlwitz oformila jednu grupu, koja je počela da pravi kuglof.

-Pošto sam u to vreme bila bez posla i narušenog zdravlja, a pravljenje torti i kolača mi je uvek predstavljalo zadovoljstvo, odlučila sam se da im se pridružim. Problem je bio taj što sam smatrala da je kuglof prilično suv kolač i time nedovoljno ukusan. Danas međutim, sa ponosom i bez lažnog stida mogu da kažem da sam postala vrhunski majstor u izradi ovog više nego ukusnog kolača. U ponudi uvek imam šest vrsta kuglofa, a pravim ih desetak, zajedno sa mojim omiljnim od višanja, lešnika i čokolade.

- Kuglof je jedan aristokratski kolač, koji se prvi put na slikama javlja još u XV veku na carskoj trpezi velkog mađarskog kralja Matije Korvina. Međutim, nedavna istraživanja su pokazala da se kuglof pravio još u rimskom dobu, jer je kod Beča pronađena antička modla i sada, sa punim pravom Italijani mogu da se diče time da je kuglof njihov. Inače kuglof je kolač za koji se otimaju i Nemci, i Francuzi, Austrijanci, Jevreji, bez malo ceo svet, što ga samo čini popularnijim i cenjenijim, a to je i naš cilj.

Na pitanje šta kuglof čini kuglofom, naša sagovornica, gospođa Mira Kovačević kaže:

- Modla za kuglof obavezno ima dimnjak u sredini, rupu koja služi da se testo jednomerno ispeče. Neobičan oblik i bogatstvo i različitost ukusa ovog kolača sigurno doprinosi njegovoj popularnosti, a naš zadatak je njegova dalja afirmacija. Postigle smo to da danas skoro svaka karlovačka porodica na svom meniju ima zastupljenu bar jednu vrstu ove kraljevske poslestice. Udruženje Karlowitz je afirmacijom ovog kolača postiglo da je kuglof postao njihov zaštitni znak, ali i simbol Sremskih Karlovaca. Prepisan iz zaboravljenih kuvarica švapskih "baka", kuglof

danas doživljava svoj preporod, a Festival posvećen njemu već je uveliko uticao da tradicionalna vojvođanska kuhinja oživi.

[Više slika sa Festivala kuglofa u Sremskim Karlovcima, možete videti ovdje.](#)