



Subota 2. jun, dan kao upisan. Na Temerinskom Vašarištu od samog jutra postavljeno je više od 250 kotlića i ispod blistavo belih tendi, klupe i stolovi oko kojih su se okupile ekipe. Prohladno jutro, sa odlazećim oblacima, i suncem koje se ne pojavljuje sve do popodnevni sati. Sa suncem odmah dolazi i 30 °C, ali to onda više i nije tako važno za ono ogromno mnogo ljudi koji lože vaticu, dodaju i probaju sadržinu kotlića, pasulj, beli, sumporaš, šareni, egzotični..

Nastup „Dnevnikovaca“ na Bean festu 2012. godine obeležila je nevelika, ali vesela ekipa iz Redakcije ovog novosadskog dnevnog lista. Dnevnik Vojvodina press je kao jedan od medijskih sponzora VIII Pasuljijade, na pultu instaliranom ispred glavne bine, svoje verne čitaoce obradovao podelivši 200 besplatnih primeraka novina i dodatka pod starim nazivom „Nedeljni ručak“, a danas „D magazin“.

Ipak, ekipa sastavljena od Milana Bozokina, Nedeljke Klincov, Marine Jablanov Stojanović, Miška Lazovića, za ovogodišnji pasulj nije koristila recepte iz dnevnikovih dodataka, već recept Ekološkog društva „Vodomar 05“, i njihovog vodomarskog kuvara „Temerisnki pasulj na razne načine“. Ekipa treći put za redom učestvuje u ovoj manifestaciji, ne da bi pobedila već da se u sličnom, možda i proširenom sastavu, nađe na istom mestu i po istom zadatku sledeće godine.

Milan Bozokin, zadužen za vatru i štimung ističe:

- Ovo je samo jedno lepo druženje, jedna mala skromna družina novinara iz redakcije Dnevnik Vojvodina press, koja retko ima priliku da se, s obzirom na rad u dnevnim novinama, okupi i opusti. Naša ekipa, koju čine još i Niko Perković i Aleksandar Đivuljskij, učestvuje i u takmičenjima u kuvanju ribljeg paprikaša, riblje čorbe. Prošle godine smo učestvovali na Velikogospojinskim danima u Novom Bečeju i u konkurenciji od osam novinarskih ekipa, naš glavni urednik Aleksandar Đivuljskij je zauzeo prvo mesto, i mi, kao članovi njegove ekipe, bili smo gosti predsednika opštine Milivoja Vrebalova na ručku.

-Ova naša ekipa se već godinama kuvajući druži. U prvo vreme smo pozajmljivali kotlić i kompletnu opremu. Trenutno, kotlić i sekira je vlasništvo glavnog urednika, koji je pasionirani ljubitelj kulinarstva, i to je sada naše. Pasulj, beli, kupljen je iz zajedničkih sredstava na Futoškoj pijaci od jednog dede, kod kojeg uz kupljen pasulj dobijete i crni luk. Ove godine smo prepolovili količinu pasulja i od kilogram i po ćemo skuvati 15 litara ovog „rajskog jela“, da ne ostane.

Članovi Dnevnikovog tima su imali kondicione pripreme u vidu „degustacije kulinarstva“ dan ranije u tradicionalnom nadmetanju novinara novosadskih redakcija crne hronike i policijske uprave. Unazad, četiri godine krajem maja, početkom juna na Čardi „Kućerak kod česme“ na Ribarskom ostrvu, održava se tradicionalno takmičenje zatvorenog tipa u kuvanju riblje čorbe. Već je ustaljeno ekipa učesnika od desetak novinara protiv rivala iz vrha policijske uprave Novog Sada i već treću godinu za redom novinari pobeđuju policiju. Milan Bozokin je pre tri godine bio pobeđnik nadmetanja, ali naglašava da je u osnovi tih susreta čisto druženje i međusobno upoznavanje.

Međutim, praksa okupljanja ljudi pod lepim izgovorom druženja uz negovanje kulinarske tradicije, postala je navika, a priče učesnika tih gastro-susreta, da im pobeđe i priznanja nisu važni, tačne. Ali, posmatrajući ove dobroćudne veseljake-zanesenjake svedoci smo da su se svojski trudili da se u njihovom kazančetu ukrčka pasulj baš po njihovom ukusu.



