



Najbolji među najboljima, vrsni poznavalac rečne ribe, od geografije, njenog čišćenja do finalnog proizvoda na tanjiru. Pobednik nebrojanih takmičenja u zemlji i inostranstvu, bilo da se radilo o kuvanju riblje čorbe/paprikaša ili pečenoj ribi. Mentor je mladim naraštajima koji su krenuli njegovim stopama. I sve zbog ljubavi prema ribi. To bi ukratko bio deo iz profesionalne karte Janka Pinćera, jednog od simbola kuvanja pod okriljem prirode.

- Kuvanja u prirodi je bilo i ranije, ali malo onih koji znaju da kuvaju, jer se tome nije posvećivala tolika pažnja, kao što je to slučaj danas. Drago mi je što je sve više onih koji se razumeju u kulinarstvo, međutim sve je manje domaćica koje znaju da kuvaju. Drago mi je što u prvi plan dolaze pravi ljubitelji kuvanja, oni koji žele, vole i znaju da kuvaju. Domaćice su pak ograničene brzim načinom života i pripremanju brzih, „isplativih“ jela. Na našu sreću, u Srbiji još uvek postoji domaća hrana i ona se ne može pripremati za 15 minuta. Za gulaš je npr. potrebno tri sata, za pasulj dva i po - tri sata, dok se riblja čorba priprema za 40 minuta. Ovaj Slow food pokret je nešto što je kod nas prirodno, što svi volimo i čemu težimo, jer svi tradicionalni specijaliteti ovog prostora zahtevaju krčkanje na tihoj vatri - objašnjava naš sagovornik.

Iz tog razloga, po njegovom mišljenju treba da sledimo davno uspostavljene obrasce, a ne da izmišljamo nešto novo. I pre 50 godina, kao i danas, za dobru riblju čorbu su potrebni riba, luk, paprika i voda. Ukus riblje čorbe zavisi od odnosa ovih sastojaka, ali i odnosa ribe. Osnova je naravno šaran. Odličan paprikaš može da se skuva od samog šarana. Za čorbu je potrebno 70% šarana i 30% ribe koja živi na rečnom dnu, na sredini i pri samom vrhu rečne površine, npr. som, štuka, deverika.

Najvažnije za dobar proizvod je kvalitet sastojaka. Gospodin Pinćer kaže da je nekada divlji šaran bio na ceni, međutim, zagađenjem rečnih tokova, ribnjačkom je znatno skočila cena.

- Pratim Dunav na potezu Begeč - Banoštor. Kada sam imao 10 godina dubina Dunava je na tom potezu iznosila 22 metra, danas pri visokom vodostaju jedva 12. Mulj i nanosi utiču na to da voda više nije zdrava i čista, a samim tim i na kvalitet ribe. Zato treba uzimati ribu iz ribnjaka, gde je podloga glina i riba pojede svu hranu koju dobija, gde dobija i neku vrstu proteina kojeg više u rekama i nema, čak i više kiseonika, kojim se obogaćuju vode, pa se u nekim ribnjacima gaje šarani do 1% masnoće, što je kudikamo manje od procenta masti kod divljeg - kaže gospodin Pinćer.

Janko Pinćer je svoj radni vek proveo družeći se sa ribom: 29 godina radeći u DTD „Ribarstvu“, u svojoj privatnoj firmi „Ribomax“, i ribarnici „Bio fish“. Druženje sa ribom nastavlja i vikendima kuvajući sa prijateljima. Svoj meteorski uspeh započeo je kada je nezadovoljan ukusom riblje čorbe, radi eksperimenta skuvao deset, odmeravajući odnos, ribe i sastojaka, dodajući i oduzimajući začine. Recept one koja mu se najviše svidela, po kojem je kuvao

naredne godine na takmičenjima, iste mu je doneo 34 prva mesta. U narednim godinama nastavio je taj sled u zemlji i inostranstvu. Danas je uglavnom u ulozi arbitra i glavni kuvar za VIP goste.

- Razlog zbog čega sve ovo radim je ljubav. Punih 37 godina kuvam, pržim ribu i prodajem je. Poznajem mnogo ljudi sa čitavog Balkana, mnoge sam privoleo da je jedu i danas su mi zahvalni. Ljubav i druženje su osnovni motivi da nastavim sa ovim, za mene velikim zadovoljstvom - rekao je Janko, i svima poručio da jedu ribu bez obzira što on sam ima 110 kilograma, za šta nije kriva riba koju svakodnevno jede, već njegov metabolizam.

