



Vladan Skorković je kuvar, ali ne običan kuvar. On je najnasmelijiji i najspontaniji kuvar kojeg smo upoznali i čovek koji više od svega voli svoj kuvarski poziv. Kuva svakog dana, jer je zaposlen u Dečjem odmaralištu Golija smeštenom u samom srcu Zlatibora, a vikendom kuva gde ga pozovu. Ovoga puta sreli smo ga u Jablanici, živopisnom selu, jednom od najvećih u Srbiji, selu u kojem se nalazi jedna od poslednjih drvenih crkvice "brvnara", istoimena rečica i "žilavi ljudi", kako kaže njihov predsednik Turističkog udruženja, na šestom po redu seoskom višeboju.

- Obilazim vašare, manifestacije i ima me bezmalo svugde gde me pozovu u vreme kada mi to posao dozvoljava - smeje se raspoloženi Vladan i priča: - Pre dve godine sezonu sam počeo za Prvi maj na Paliću, a završio u Leskovcu, u jesen u oktobru. Najviše kuvam svadbarski kupus jer je on kod nas tradicionalno jelo. Ni jedna svadba, ni jedan vašar ne mogu da prođu bez svadbarskog kupusa iz zemljanog lonca. Može da bude pečenje jagnjeće, praseće sa raznja ili kako god, ali svadbarski kupus je obavezan na meniju.

Veče uoči fešte, polako u društvu, počinje priprema za kuvanje kupusa, ložimo vatricu. Tajna dobrog, ukusno skuvanog kupusa je u polaganom i dugom kuvanju. Druga tajna njegovog dobrog ukusa je što se krčka u zemljanim posudama. Nije svejedno ni koje meso koristite, a ni koje začine stavljate u jelo, mada se ja uvek opredeljujem samo za osnovne. A najveća tajna dobrog kupusa jeste druženje i kada ga pripremate, i kada ložite vatru i kada ga kuvate, a i priče koje se oko njega pričaju. Provereno je da što su priče veselije kupus je ukusniji.

Naš sagovornik ne krije ni svoj recept po kojem kuva svadbarac,

- Potrebno je dve do tri vrste mesa, jer nije dobro ni u čemu preterivati. Za ovu priliku iskoristio sam oko 30 kilograma što suvih rebra, suvog goveđeg mesa, malo svežeg svinjskog, malo slaninice i tako svega po malo. A kupus koristim naš domaći, iz Centralne Srbije, iz Čačka.

Ako ćemo istinu, onda moram da kažem da sam ovaj kupus počeo da pripremam pre tri nedelje, kada sam oko 120 kilograma kupusa dobro posoljenog stavio u bure da se na brzinu ukiseli. Dan pre kuvanja sam ga oprao u mlakoj vodi, lepo isekao i slagao red kupusa, pa red suvog mesa i tako nekoliko puta, do vrška lonca. Na kraju sam stavio malo zaprške, luka, paprika, zamastio i kada je kupus zamirisao ispred mog zemljanika napravila se gužva.

- Na seoskom višeboju u Jablanici učestvujem, kao kuvar već četvrtu godinu za redom. I opet ću da dođem jer je atmosfera odlična, veselo je i ima mnogo sveta. Ja radim sve sam, ali kada mi je ovako lepo ne osećam umor. Juče sam na primer, imao jednu svadbu na kojoj sam kuvao gulaš od 100 kilograma junetine i 40 kilograma luka u oraniji od 180 litara. Bio sam zadovoljan jer je oranija ostala prazna i odmah sam se preselio na jablaničku livadu, sa društvom založio vatru i počeo da pripremam kupus.

Na pitanje kada spava, veseli kuvar kaže:

-Spavam zimi, kada imam vremena. Tada punim baterije za leto, letnja veselja, druženja,

vašare i manifestacije kao što je ova. Ja se nikada ne takmičim, osim sa samim sobom. Trudim se da svaki sledeći kupus bude ukusniji od prethodnog. Ako u tome uspem onda sam pobednik. Kuvam isključivo za svoju dušu i ljudi to osećaju, pa se valjda i zbog toga moj kupus razlikuje od svakog drugog - završava objašnjavanje Vladan Skorković.

A mi dodajemo, da je kupus bio zaista bez greške, možda najbolji koji smo do sada probali, i da je još više prijao zbog dobrog raspoloženja našeg domaćina. Da li zbog same prirode koja mu je podarila osmeh na licu i veselo srce, ili zbog toga što kuva za decu, tek Vladan Skorković primećen je kao najsimpatičniji i najraspoloženiji učesnik u jako oštroj konkurenciji na 6. seoskom višeboju u Jablanici.