



Kulturni proizvod Futožana – kupus opet je u žiži interesovanja. Predsednik udruženja "Futoški kupus", Goran Puača i Miroljub Janković po 12. put organizovali su „Kupusijadu“, po proverenom receptu, malo pesme, malo igre i puno kupusa.

Prošle godine su u ovu manifestaciju uvršteni i Susret proizvođača tradicionalnih proizvoda Srbije i Izložba starih zanata, a sve u cilju oživljavanja potisnutog futoškog vašara.

Najbolja preporuka i reklama za prvi srpski agrarni brend jeste ova manifestacija, koja svake godine okuplja sve više ljudi kojima se pruža mogućnost da probaju jela od kupusa, pite od kupusa, sarmice, podvarka, slatkog kupusa sa mesom, a može i bez, ukusno i znalački spremljenih od strane iskusnih i vrednih Futožanki.

Među prisutnima, bio je i gospodin dr Janko Červanski, autor monografije „Gajenje kupusa“ izdate 2010.godine. U Institutu za ratarstvo i povrtarstvo u Novom Sadu radi kao viši naučni saradnik za naučnu oblast Oplemenjivanje povrća-kupusa, a tom tematikom bavi se preko dvadeset godina. Baveći se ovom plemenitom biljkom je i magistrirao i doktorirao i mislimo da nismo mogli da nađemo boljeg sagovornika, da nam kaže nešto o futoškom kupusu.

-Pre godinu dana izašla je knjiga „Gajenje kupusa“, monografija i moje kapitalno delo. U njemu se nalazi sve od porekla kupusa, preko proizvodnje i agrotehnike, do tehnologija proizvodnje semena kupusa i tehnologije kiseljenja prerade kupusa i naravno, tu su i recepti sa našeg područja, iz Futoga i okoline.

-Naše tlo je izuzetno pogodno za gajenje ove kulture. Istorijski podaci kažu da se ovde gaji kupus u kontinuitetu poslednjih 250 godina, o čemu svedoče pisani dokumenti, a usmena predanja kažu da je ovde bilo kupusa i pre 500 godina. Kako god, gajenje kupusa je ovde tradicija. Pre nekoliko godina ovaj proizvod je i brendiran, tj. dobio je geografsku zaštitu porekla.

-Svaki kupus ima svoja svojstva, ali i specifičnosti spoljašnje sredine, a naše, futoško aluvijalno zemljište pokraj Dunava izuzetno pogoduje gajenju ove kulture. Pogoduje mu i klima, jer kupus ne voli visoke temperature. Optimalno je 15-16C°, što je uglavnom prosečna temperatura dok biljka zri. Kupus zahteva i određenu agrotehniku. Ne možemo biljku gajiti samo na osnovu toga što imamo pogodno tle i klimatske uslove. Da bi kupus bio ono što jeste, važnu ulogu u čitavom procesu proizvodnje imaju i primena agrotehnike, đubriva, zaštita, i druge mere. Futožani su izuzetno dobri domaćini, ali i saradnici, i to se ogleda u interaktivnom odnosu proizvođača i Instituta za ratarstvo i povrtarstvo, moje matične kuće. Na Institutu se vrše tehnološke analize, pišu elaborati... Ja sam direktno učestvovao u pisanju agrotehnike kupusa, povećanju prinosa, podizanju kvaliteta ishrane itd.

-Futoški kupus se razlikuje od svih drugih kupusa po tankim listovima, sladak je, sadrži preko 3,5% šećera. Taj kvalitet mu donosi slatkast, ali i pospešuje brzinu kiseljenja. Tanana nervatura olakšava pripremu raznovrsnih jela, po potrebi može da se savija i „sarma“ u naše omiljene sarmice. Kupus i u kiselom stanju zadržava kvalitetna svojstva, tankost listova i boju. On je na ovom području stvoren i taj njegov kvalitet

održava se već vekovima. Kupus je izuzetna biljka i treba ga jesti zato što je najbolji. Kvalitet kupusa je izuzetno visok, sadrži C vitamin (naravno ako se jede u svežem obliku), ima dosta minerala, kalcijuma, kalijuma, ostalih mikro i makro elemenata, ima fitocidna dejstva (što znači da isparava materije koje deluju baktericidno na mnoge mikroorganizme), antikarcenogeno delovanje... To je biljka koja se nalazi u gotovo svim dijetama, jer sadrži malu kaloričnu vrednost, svega 25 kCal u 100 grama kupusa. Savetovao bih svima da, pre svega, konzumiraju svež kupus, jer već termički obrađen kod nekih ljudi može da izazove stomachne tegobe. Kiseli kupus je dobar, zbog velike količine C vitamina, što je od velikog značaja u zimskom periodu. U Institutu za ratarstvo i povrtarstvo u Novom Sadu, mogu da se pohvale i paletom novih hibrida nastalih na bazi futuškog kupusa, jer naravno, tradicija gajenja i prerade kupusa na našim prostorima očekuje da se stalno u toj oblasti ide napred.

I da sumiramo, futoški kupus se može gajiti i van granica Futoga i okoline, ali sve to menja njegov ukus i svojstva. Orginalni futoški kupus je samo kupus gajen na ovom području. Ljudi često vođeni nekim sentimentalnim osećanjima žele da ga „imaju“ i na nekim drugim meridijanima ali to jednostavno nije to, a da je najbolji, najukusniji i naš, ne treba ponavljati, jer su to činjenice.

[Više slike sa Kupusijade 2011. Možete videti o v d e.](#)