



Na nedavno održanom trećem po redu Svetskom prvenstvu u kuvanju magarećeg paprikaša, organizovanom u Specijalnom rezervatu prirode "Zasavica", tradicionalno je učestvovala ekipa Čkonjević iz Hrtkovaca. Njihov nastup je bio višestruko zapažen. Prvo, zato što je ova ekipa osvojila drugo mesto i prema tome, skuvala jedan od najboljih paprikaša, u konkurenciji od 20 ekipa, ali i po tome što je šestočlanu ekipu predstavljala: mama Zorica, ćerke Jelena (13) i Katarina (7), sin Stefan (6), baka Milanka i glava porodice, Nenad Čkonjević.

Poznat u kulinarskim krugovima kao častan i srčan borac, dr Nenad Čkonjević, stomatolog po struci, iza sebe ima veliko kulinarsko iskustvo. Pripada ekipa ljudi, tragača za idealnim ukusom. To je, kako dr Čkonjević voli da kaže, jedan vrlo interesantan hobi u kojem je ljubav začin, a duša kuma dobrom ukusu. Ovo je bio dobar povod da sa dr Čkonjevićem razgovaramo na temu srpskog kulinarstva.

-Kuvanje magarećeg paprikaša je deo jednog većeg projekta, kojim moji sličnomišljenici iz Udruženja „Srbska zemlja” želimo da brendiramo zdravo, izvorno kuvanje. Mi, Srbi generalno, kao da se stidimo domaće srpske kuhinje i starih jela. Postoje dve verzije o orginalnim srpskim jelima. Po jednoj postoje četiri (cicvara, dimljene paprike punjene orasima, pita savijača i posne sarme, su biseri srpske kuhinje), a po drugoj čak sedam orginalnih srpskih jela. Prema mom istraživanju postoji ih i mnogo više. Npr. paprikaš je orginalno srpsko jelo, a reč paprika potiče iz srpskog jezika. Naši severni susedi su paprikaš preuzeli od nas. Ja paprikaš neću otimati od Mađara, ali hoću da pokažem, kuvajući paprikaš, jednako dobro ako ne i mnogo bolje, nego što ga oni pripremaju. Hoću da dokažem i pokažem da Srbija nije „crna rupa“, da Srbi nisu sve recepte „pozajmili“ od naroda koji su se zadržavali na ovim prostorima.

Srbija je jedna od retkih zemalja koja ima tri autohtona načina pripremanja hrane, što malo ko u svetu ima. Jedan narod koji ima tri vrste autohtonog kuvanja ne može da bude siromašan u receptima.

Srbi imaju tzv „Hajdučko kuanje“ ili kuanje u lubini. Lubina je oljuštena kora mlade breze, koja se zatvori sa jedne strane, napuni se mesom, lukom i začinima, zalije sa malo vode, a potom zatvori i sa drugog kraja. Zatim se stavlja u rupu u kojoj je ranije bila založena vatra, i u kojoj je sada ostao samo žar i zatrpava se. Posle dva sata, kora je ugljenisana, a sadržaj lubine kuan.

„Cigansko kuanje“ ili kuanje u mešini, je poseban način kuanja. Kada se zakolje ovca, u njenu mešinu ili burag, stave se komadići mesa, potom se burag zašije i stavi se u vatru. Posle dva sata, mešina nagori, a unutra je kuvano.

Treća vrsta kuanja je „Kuanje u zemljanom loncu“. Srbi su tokom istorije koristili posuđe napravljeno od tikvi, kože (mešine), drveta i posebno od zemlje. Izrada zemljanog posuđa ima dugu tradiciju kod Srba, a jedna od osnovnih karakteristika je tehnika izrade pomoću ručnog vitla. U srpskim kućama u XIX i prvoj polovini XX veka, pored ostalog posuđa, korišćeni su i predmeti od metala i stakla, ali je takvo bilo izuzetno skupo. Zbog te jedinstvenosti, ali i kvaliteta ukusa ovako skuvanih jela, veliki sam zagovornik kuanja u zemljanim posudama.

Srbija je zemlja u kojoj se kuva raznovrsno, a mi iz Udruženja se trudimo da što više predstavljamo ta naša jela, da edukujemo i u zemlji i u inostranstvu. Na osnovu mog ličnog iskustva ali i iskustva drugih „kuvara“, mi našim jelima vrlo lako fasciniramo svet. Naš cilj jeste da pokažemo da Srbi nisu bilo ko u ovoj sferi, da smo mi jedna kulinarska velesila.

Najveći problem u svemu tome je naš odnos prema vlastitoj tradiciji i što nemamo podršku države. Moj životni san je, pošto propagiram kuanje u zemljanom loncu, da izađem na megdan „najboljima“, i da na takmičenju u Portugalu, na evropskom prvenstvu u kuanju pasulja, stavim moj zemljani lonac pored kotlića iz čitave Evrope. To je moja najveća želja, a njeno ostvarenje bila bi kruna moje kuvarske karijere. Mislim da bi moja ekipa ostvarila dobar rezultat ukoliko bi „zakuvala“ među našim evropskim prijateljima. Vlado Subotin iz Sanada, momak iz Udruženju „Srbska zemlja“, takođe zagovornik kuanja u zemljanom loncu, 2011. godine postao je svetski prvak u Baji (Mađarska). Ako neko ode noseći zastavu Srbije, i neka druga etno obeležja naše zemlje i osvoji prvo mesto pekući jare ispod sača, što je on učinio, to nije uopšte mala stvar – naglasio je dr Nenad Čkonjević.

