



Ovo je priča o Futoškom kupusu iz drugog ugla. Dosta se zna o osobinama Futoškog kupusa: kvalitetan i pogodnog hemijskog sastava sa većim sadržajem šećera, malim sadržajem kiselina i belančevina, nežne građe lista, tanke nervature, zbog čega su tanki i lako savitljivi listovi pogodni za kišljenje, kada se postižu najbolje organoleptičke osobine ove biljke.

Takođe, poznata je i velika i uporna borba članova Udruženja "Futoški kupus" na čelu sa Goranom Puačom, koji su svojom predanom propagandom upoznali sve evropske zemlje sa njegovim imenom, svojstvima, uvrstili u njihove jelovnike i izborili da Futoški kupus bude prvo povrće iz Srbije sa sertifikatom geografskog porekla.

Svoje promocije Udruženje "Futoški kupus" baziralo je na principu proverljivosti, "probaj pa sudi", tako da su obilazeći sajmove po Evropi (Torino, Sofija, Beč) uvek uza sebe imali i Smiljanu Šćepanović, vrsnu kuvaricu i vlasnicu restorana "Lovac" koji se nalazi u samom centru Futoga. Ova saradnja traje poslednjih šest godina, i kako kaže Smiljana Šćepanović trajaće dok bude snage za to, a sudeći po vitalnosti i energiji svih aktera uključenih u promociju Futoškog kupusa, saradnja će trajati još dugo, dugo... Kako i ne bi, kada je njihov štand, gde god da se pojave, tradicionalno najposećeniji, a tako je bilo i na 80. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, na kojem su gosti, kao na pokretnoj traci dolazili, prolazili i odlazili, svi zadovoljni.

-Iza toga stoji tim ljudi, pre svega proizvođač koji je taj kupus proizveo, pa onda onaj koji ga je ukiselio, pripremio i onda na kraju dolazim ja, koja sam od njega napravila neko jelo, salatu i tako ga na najbolji način prezentovala njegovim ljubiteljima i podržavaocima, koji su nam učinili čast i posetili nas u velikom broju na Sajmu. Meni je posebno drago ne samo što smo ih ugostili, već što naši gosti bili zadovoljni - priznaje Smiljana Šćepanović, koja je isključivo od Futoškog kupusa za ovu priredbu svakog dana pripremala po desetak različitih jela, i priseća se da je rekord bio švedski sto na kojem se našlo 45 jela od kupusa, postavljen za goste iz Italije. Uz redovna jela, za tu priliku bio je umešen i hleb i pogača, rezanci i špageti, te knedle, sve sa kupusom.

Zanimljivo je da sve te đakonije od kupusa, imaju drugačiji, ali uvek odličan ukus.

-U principu ne volim da jedem, ali volim da ide sve kako treba. Pravim hranu dok god ona ne dobije onaj ukus koji ja zamišljam da bi trebalo da ima, dok sasvim ne odgovara mom istančanom ukusu - rekla je Smiljka i dodala da je za taj „dar“, sposobnost da oseti dobar ukus, zahvalna „majci prirodi“. Međutim, tajna je ipak u ljubavi sa kojom Smiljka sve to radi, puno dobre volje, pozitivne energije i velike želje da se ugodi ljudima.

Kada nije na nekoj manifestaciji, fešti i kada ne priprema jela za Udruženje, Smiljana vodi (od 2003.) restoran "Lovac" koji može da se pohvali sa najviše jela od kupusa na svom jelovaniku.

Sve su to sami specijaliteti domaće kuhinje, sa nekim posebnim dodacima, a zajedničko im je što je sve vanredno dobrog ukusa. Gostima se nude sarmice, variva od slatkog i kiselog kupusa, podvarak, lički, palačinke punjene kupusom, karađorđeva šnicla punjena kupusom i pečurkama, salatama od kupusa sa kikirikijem, pita kupusara... Na meniju se nalaze i posna jela npr. som u kupusu, dijetalna i jela od kupusa za vegetarijance, ukratko, sve po želji i dobrom ukusu. Ko god dođe u Futog ne sme da izostavi posetu ovom mestu, jer Futog ne bi bio na tom glasu da mu nije jedinstvenog Futoškog kupusa, a on se najbolje priprema u restoranu „Lovac“.

Svim čitaocima TOPSRBIJE Smiljana Šćepanović je preporučila da jedu što više Futoškog kupusa zato što je on zdrav, treba ga što više konzumirati zbog njegovih brojnih lekovitih svojstava, preporučuju ga i za dijete, „mada ova naša jela baš i nisu dijetalna“, iskrena je Smiljana i dodaje da u našem kraju poznatom po kupusu on se zaista jede dosta i na razne načine.

