



Posebno mesto u etno-gastronomskoj tradiciji Slovaka, koji su polovinom XVIII veka naselili Bački Petrovac zauzima kulen - PETROVSKÁ KLOBÁSA. Ovaj trajan mesni proizvod proizvodi se po svim standardima savremene zdrave hrane, bez aditiva i konzervansa.

Za kulen su potrebni samo beli luk, kim, so, ljuta domaća paprika i kvalitetno mleveno meso svinje starih godinu dana?! Karol Horvat iz Bačkog Petrovca jedan je od najpoznatijih proizvođača kulena na svom Poljoprivrednom gazdinstvu Horvat, registrovanom 2005. godine. Ostavši u jednom trenutku bez posla u Kooperativi DOO Bački Petrovac, pokušao je da radi kao konobar, ali je onda shvatio da treba da uzme stvar u svoje ruke, da se vrati svojim korenima i nasleđenom umenju proizvodnje suvomesnatih proizvoda, pre svega kulena. Jer, kulen može biti sremski, slavonski, ali je bački, slovački najpoznatiji, sa registrovanom oznakom geografskog porekla, zaštićen pod imenom „Petrovska kolbasa“. Do sada je ovaj domaćin napravio mini farmu sa zatvorenim krugom proizvodnje, sa svinjama tovljenicima, proizvodnjom krmnog bilja i paprike, pa kaže da kupuje samo so, kim i retko creva, ako neko od kupaca izrazi želju za kulenom u veštačkom crevu. U Bačkom Petrovcu se ako ne svaka, bar svaka druga kuća bavi proizvodnjom kulena. Karol Horvat je u tom poslu učestvuje od malena, i samo je jednog dana rešio da proizvodi malo više. U početku nije sve išlo lako, ali s vremenom ljudi su počeli da prepoznaju kvalitet onoga što je nudio, i poslednje dve-tri godine kaže koliko god da proizvede proda, te je prinuđen da povećava proizvodnju. Ove godine je proizveo oko tonu i po. Potražnja je velika, kulen je na ceni, a njega ljudi znaju.

Uz kulen u PG Horvat proizvode se i pečenice, slanine, kobasice u prirodnim i veštačkim crevima. Danas je Karol Horvat zadovoljan čovek, proizvođač, cenjen zbog onoga što radi i načina na koji to radi. Izlaže po manifestacijama, sajmovima, na kojima je stekao stalne kupce i van svoje opštine, a svoje proizvode šalje brzom poštom, ili ih dostavlja lično. Svi zainteresovani mogu da ga pozovu na telefon 063/89 32 386. Kažu da je velika razlika između kulena koji se nađe u prodaji i onog koji se dobije na poklon, od proizvođača. - Ja za to ne znam. Kod mene su svi isti - kaže čovek koji nije napravio brend, ali je sigurno pomogao da se popne na stepenicu više, o čemu govore Zlatne medalje za kvalitet Novosadskog sajma. U planu je i neki vid turističke ponude, jer po njegovim rečima, tajna kulena nije u načinu proizvodnje, možda jeste u načinu čuvanja, ali o tome se manje više sve zna. - Važnije od toga kako se kulen proizvodi je pitanje kada i kako se jede. Najbolje ga je jesti kada kulen sazri, posle 5 do 6 meseci. Po meni najbolji je kulen u prirodnom crevu. Uz to dobro idu i rakija i vino i pivo, paradajz i nešto kiselo, a ja ga najviše volim samog sa friškim hlebom. Njegov ukus najviše dolazi do izražaja u dobrom društvu, među prijateljima i komšijama - prokomentarisao je Karol Horvat.

