



Morke su jedan od simbola vojvođanskih salaša. Te divlje ptice, koje narastu do kilogram težine, poreklom iz Afrike, zbog egzotičnog ukusa mesa, sličnom onom od fazana, pravi su delikates. Vlada mišljenje da nema ukusnijeg obroka i većeg zadovoljstva za gurmane od specijaliteta pripremljenih od ove ptice. Posebno morčije supe, koja se zbog neusaglešene zakonske regulative, čak i na salašima sve ređe nalazi na trpezi.

- Problemi su se pojavili onog trenutka kada smo shvatili da našim gostima nije dovoljno da serviramo picu, mešano meso i čevape, i da je paleta tradicionalnih jela u našoj zemlji mnogo šira i interesantnija i domaćem i stranom gostu. Tada su se ugostitelji suočili sa nemogućnošću da nešto što se ne kupuje u nekom od trgovinskih lanaca, već autohtonu od proizvođača, ponude gostima restoranima. Jedan od razloga je što oni nisu registrovani, nije što je to njihova primarna želja već zbog birokratskog sistema koji im je toliko zakomplikovao život da im je najčešće, često i najjeftinije, da svoje proizvode ponude na pijaci. Bilo bi najjednostavnije da se odrekнемo svih domaćih specijaliteta i u restoranima i salašima pripremamo picu i suši - razmišljajući o nemoguće dugom putu koji mora da prođe morka, od proizvođača do supe, kaže gospodin Aleksandar Samardžija, vlasnik čenejskog Salaša 137. Gospodin Samardžija rešenje vidi u udruživanju i zajedničkom delovanju proizvođača i ugostitelja. Ako se to ne učini, ponuda autohtonih proizvoda svešće se na -jade, koje se uglavnom bave „količinom i dužinom, a ne brendom i kvalitetom“. Osim što restorani domaće kuhinje i salaši do autohtonih proizvoda dolaze teško, i uglavnom mimo zakona, veliki problem je i što se npr. Turijska kobasica, može kupiti samo na manifestaciji i nigde više. Isti problem prati i guščiju džigericu, kulen, šunku, fantastične sireve. Sve je više i proizvođača koji se vrlo odgovorno bave proizvodnjom voća i povrća i njihovim plasiranjem, kao i odgajivanjem autohtonih rasa domaćih životinja, buša, podolskog govečeta i mangulice. Prvi zadatak koji treba rešiti, po mišljenju onih koji se ovim pitanjem bave, je povezivanje samih proizvođača, koji ili ne znaju ili nedovoljno, jedni za druge. Svi ti proizvođači koji trenutno izgledaju kao mala zasebna ostrva, trebali bi da se konsoliduju, počnu da sarađuju, jer u suprotnom preti opasnost da Vojvodina, ali i cela Srbija, izgube ono što zovemo „nacionalnom gastronomijom“.