



„Okolo odobrava nosu da pomiriše, a nos ustima da pojedu. Kada oko ne odobri nosu, ili pak oko odobri, a nos ne, svakako neće stići do usta. Potrebno je da i oko i nos i usta budu zadovoljni onim što vide i nosom i ustima osete“ - gastronomsko je pravilo koga se čvrsto drži vlasnik kultnog mesta gde se mogu probati tradicionalna vojvođanska jela „po receptima naših baka“ – Sokače (Pavla Papa 11), gospodin Jovan Nikolić Njegovan.

Naslednik porodične tradicije duge bezmalo stotinak godina, koja je postavila standarde u pripremanju jela sa roštilja, kuvanih jela u zemljanim posudama, kao što su ćevapčići, pljeskavice, uštipci, kobasice, dimljene vešalice, crevca, brizle, jagnjetine i drugih jela vezanih za podneblje Srbije, gospodin Nikolić je, u okviru projekta „Ukusi Vojvodine“, započetog u septembru prošle godine u organizaciji Udruženja „Interfest“ iz Novog Sada, preuzeo odgovornost vezanu za kulinarski deo Festivala gastronomije, koji će biti održan u Limanskom parku 30. septembra i 01. oktobra. Takmičenje u pripremanju jela po nekom izvornom vojvođanskom receptu, sa učešćem stotinak iskusnih kuvara koji će se na profesionalnom nivou baviti vojvođanskom kuhinjom i gastronomijom, sigurno će biti najatraktivniji deo ovog, prema najavama vanredno zanimljivog festivala, ali ni malo lak zadatak kojeg se prihvatio ovaj mladi majstor autohtonih ukusa. Po njegovim rečima, motiv je našao u paradoksu, da u Vojvodini i pored odličnih proizvođača poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda njih ima u ograničenom broju ili uopšte nema u jelovnicima vojvođanskih restorana, a mogućnost dolaska do istih, kao i problem njihove prezentacije je često nemoguća misija. Cilj ovog takmičenja je da se, po rečima našeg sagovornika, svim učesnicima, kuvarima, zada zadatak da od domaćih namirnica, od sastojaka proizvedenih isključivo sa područja Pokrajine, pripreme jela poznata i vezana za ovaj kraj. - Značaj takvog razmišljanja je spečavanje trenda sužavanja liste proizvoda koje nude određeni trgovački brendovi, i korišćenje svega onoga što su nam Bog i vredne ruke naših poljoprivrednika dale. Samo treba da zađemo u naša sela. Svako od njih krije svoje proizvođače koji proizvode brašno, mleko, sir i druge mlečne proizvode, meso i prerađevine od mesa, ukoliko sve ono što staje u jedan domaćinski špajz. Da ne pričam o kitnikezu, teglicama raznih sadržaja koji mogu da se nađu na svakom stolu i da ga ulepšaju. Ovde ne mislim samo o proizvodima čiji se kvalitet podrazumeva, već i o njihovoj prezentaciji, pakovanju koji će i vizuelno reprezentovati njihov sadržaj - objasnio je gospodin Nikolić. On je takođe istakao, da će se u daljem sprovođenju ovog projekta sve više insitirati na odnosu prema namirnicima, odnosno njihovoj iskorišćenosti, kako se to radilo u svakoj domaćinskoj kući. Prestižni restoran

„Sokače“, u kojem se, iako su vlasnici poreklom iz Zaječara, od starta neguje domaća, srpska i vojvođanska kulinarska tradicija, ovoga puta biće jedan od petnaestak restorana na teritoriji Pokrajine u kojem ćete sigurno moći da probate jela autohtone vojvođanske kuhinje.

Gastronomija je sastavni deo kulturne baštine svakog naroda. Sastojci koji se koriste u ishrani, navike vezani za pripremu hrane i ponašanje za trpezom, deo su duhovnog bogatstva i nasleđa jednog naroda. S obzriom da se koncept ponude autohtonih delicija širi, i u skladu je sa savremenim svetskim trendovima, ovakvih mesta, u kojima ćete nekom gostu moći da pokažete bogatstvo i raznovrstnost ove regije kroz kulinarske specijalitete, zahvaljujući i ovako jednom jedinstvenom projektu, biće sve više.