



U godini kada Međunarodni sajam poljoprivrede obeležava 130 godina od prvo ocenjivanje kvaliteta i prve Izložba poljoprivrednih proizvoda, stručni žiri je za najbolji proglasio kulen proizvođača Karola Horvata iz Bačkog Petrovca, dodelivši mu Veliku zlatnu medalju i šampionski pehar, zvanično priznanje da upravo on proizvodi najbolji kulen ne samo u Srbiji i regionu, veći i u svetu.

- Iako nije prvo, ovo je do sada najveće priznanje koje sam do sada dobio za moj kulen, i presrećan sam zbog toga - rekao je Karol Horvat po prijemu priznanja. Gospodin Horvat u okviru Poljoprivrednog gazdinstva „Horvat“ u Bačkom Petrovcu, petnaestak godina proizvodi i na tržište Srbije plasira čuveni brend vojvođanskih Slovaka originalnog naziva - PETROVSKÁ KLOBÁSA. Osim ovog, najveće mu je priznanje potrošača, jer je zbog velike potražnje prinuđen da svake godine povećava proizvodnju.

- Koliko god da proizvedem nije dovoljno. Svake godine proizvodnja se povećava, ljudi me znaju, idem na dosta manifestacija, redovno svojim proizvodima snabdevam klijentelu u Novom Sadu i Beogradu, a od Nove godine, od stupanja na snagu zakona o prodaji na kućnom pragu, sve je više zainteresovanih za dođu u Bački Petrovac i osim kulena kupe i druge suvomesnate proizvode - objašnjava gospodin Horvat, koji godišnje proizvode do dve tone kulena, a ima kapacitet svinja i radnu sposobnost da na dosadašnji način „kako se nekad radilo“ proizvede 2.5 do 3 tone. Sve preko toga bilo bi nerealno, i proizvod bi sve više imao odlike industrijskog, podrazumevajući pod tim, pre svega kvalitet. A to je ono što ovaj domaćin ne želi. U poslu ima pomoć supruge i ćerki, kada sa studija dođu na raspust iz Slovačke. Posebno mu je dragocena njihova pomoć na manifestacijama, na koje sve manje ima razloga da ide, jer ga kupci već dobro znaju kao i kvalitet onoga što im nudi. Kaže da su manifestacije za one koji tek treba da se dokažu. On dobija i do tri poziva na razne događaje u toku jednog vikenda, a može da ode samo na jedan.

Na pitanje, koji to sastojak najviše utiče na kvalitet njegovog proizvoda, gospodin Horvat sleže ramenima:

- Mislim da tajna u ukusu mog kulena, ako je ima, leži u srazmeri svih sastojaka koje koristim u pravljenju ovog specijaliteta. Jer, svaki kulen mora da ima dobar sastav. U njega ide najkvalitetnije meso jednogodišnje svinje, dobra slatka i ljuta aleva paprika, so, kim i beli luk. Mora biti srednje ljut, ni previše ni premalo, kada se seče ne sme da se rasipa. Mora biti dovoljno čvrst i osušen. Sve radim po postupku kako su radili i moji stari, i nudim domaći kvalitet koji ljudi sve više prepoznaju. Ja ga oduvek pravim na isti način, ali došlo je vreme da ljudi sve više izbegavaju industrijske i opredeljuju se za nešto skuplje, ali daleko kvalitetnije domaće proizvode, pa je tako potražnja za njim iz godine u godinu sve veća - objašnjava proizvođač

najboljeg kulena 85. Međunarodnog sajma poljoprivrede u Novom Sadu.