



www.topsrbija.com

Svetozar Miletić je naselje situirano na severozapadu Bačke, u opštini Sombor. Iako danas sa manje od 3.000 stanovnika, selo ima tri imena: osim srpskog koji nosi od 1925. godine, Svetozar Miletić ima mađarski naziv Nemesmilitics, i hrvatski Lemeš, iz 1687., posle oslobođanja od Turaka. Upravo je po njemu nazvan i specijalitet po kome je ovo mesto i najpoznatije - Lemeškom kulenu.

Ispred Udruženja Lemeški kulen, gospodin Árpád Vujević je, ne bežeći od teme manifestacije - kulena, predstavio i neke druge ukuse ovog proizvoda, posetiocima IV KLOBASAFEST-a 2019., 17. februara u Bačkom Petrovcu.

Po rečima gospodina Vujevića, Lemeški kulen je reprezentativan proizvod sa geografskom zaštitom, koji se proizvodi po recepturi starih majstora iz Svetozara Miletića, koji su istu nasledili od još starijih. Jedino što se iz tog vremena promenilo, jesu mašine za mlevenje mesa. Sve drugo je ostalo isto, a čuvanje i negovanje izvorne proizvodnje Lemeškog kulena, današnje generacije smatraju svojom obavezom.

U selu se danas proizvodnjom Lemeškog kulena bave tri registrovana proizvođača i veliki broj malih koji ga proizvode samo za svoje potrebe.

Lemeški kulen se razlikuje od drugih po sastavu. U njega osim najkvalitetnijeg svinjskog mesa koristi se samo so i paprika, i to ona ekstra klase, koja se proizvodi u Svetozaru Miletiću. I to je onaj sastojak koji joj daje poseban kvalitet. Gaji se slatka, ljutkasta i jako ljuta. U kulen se stavljuju sve tri vrste, pa kulen može da bude blag, blago ljut i baš ljut, i zato se kaže da Lemeški kulen zadovoljava sve ukuse. Pravilo kojeg se Lemešani strogo pridržavaju je da se kulen pravi isključivo zimi i za punjenje se koriste prirodni omotači - kate.

Ukupna godišnja produkcija je do pet tona ali, kako svedoči naš domaćin, potražnja daleko prevazilazi mogućnosti proizvodnje. Ljubitelji Lemeškog kulena mogu ga naći u Svetozaru Miletiću, ili u jednoj prodavnici u Subotici, ali i naručiti preko sajta Udruženja: www.emeskikulen.com

Ko su najveći ljubitelji Lemeškog kulena?

- Ima mnogo zainteresovanih i u zemlji i u inostranstvu. Najbrojniji kupci su iz Beograda i Novog Sada. Cene ga i Mađari, Rumuni, Hrvati, ali najviše ga kupuju naši ljudi koji rade i žive u inostranstvu, i to da se pohvale svojim prijateljima, da pokažu nešto reprezentativno i puno dobrih ukusa iz zemlje svog porekla - objašnjava gospodin Vujević. Za redovne konzumente Lemeškog kulena nije potrebno naglasiti, ali za one koji će to tek postati, da se ovaj specijalitet najbolje slaže sa domaćom rakijom od kajsije ili šljive. Lemešani takođe prave rakiju, i to kažu prema ukusu kulena kakvog vole, ali samo za svoje potrebe. Za prodaju

je nemaju.

U čast Lemeškog kulena meštani će i ove godine, trećeg vikenda septembra po trinaesti put organizovati Lemeški kulen fest.



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com