



Bruno Skeledžija, rodom iz Slavonije, trgovac po struci, važi za uspešnog i uglednog privatnika. Koliko god da je cenjen u svom poslu od kolega i svojih mušterija, toliko, ako ne i još mnogo više, jer je broj ljudi koji ga hvale veći, cenjen je kao kuvar. U svakoj kući, obično kuvaju žene, pa i u Bruninoj, ali ručak se pamti kada ga on skuva, a njemu je najveće priznanje pohvala od sopstvene žene.

Bruno Skeledžija je majstor velikog temerinskog kotlića na Bean festivalu u Temerinu. Prošle godine je dobio specijalnu nagradu Bean festivala za humanost na delu. Kao i prethodnih godina angažovao je čitavu familiju da bi se uspešno kuvao pasulj u kazanu od 2.000 litara i podelilo u humanitarne svrhe 4.000 obroka. Bruno se uveliko sprema za nastupajuću 8. po redu Temerinsku pasuljijadu iliti Bean festival od 1-3. juna. Učestvovao je na više manifestacija, na kojima je najviše kuvao riblju čorbu, ali za predstojeću odgovornu obavezu kuvanja pasulja za Ginisa, ne brine, takvo osećanje pratilo ga je samo prvi put.

Prilikom jednog takvog susreta načinili smo i ovaj razgovor.

**Prvo pitanje za Bruna je bilo otkud afinitet prema kuvanju, jer uglavnom žene kuvaju, mada su muškarci kao kuvari u poslednje vreme na televiziji preuzeli primat.**

-Kuvanjem sam počeo da se bavim spontano, iz ljubavi. To me nakako ispunjava, a najviše mi prija kada moja žena kaže da jedva čeka da ja kuvam. Uglavnom kuvam riblje čorbe. Pasulj koji kuvam radim po mojoj recepturi. Iako sam ga ranije bezbroj puta kuvao u mom kotliću od 15 litara, imao sam veliku tremu kada sam video veliki kazan od 2.000 litara, koji je za ovu manifestaciju specijalno nabavio predsednik opštine Temerin. Pošto sve Temerince i Jarčane poznajem, imao sam tremu da se ne bih kojim slučajem obrukao, ali sada svi moji poznanici koji me sretnu kažu da jedva čekaju novu Pasuljijadu.

**Kakva je razlika između kuvanja redovnog kotlića i kuvanja u velikom kazanu?**

-Ogromna, baš kao što su i proporcije. U kazan od 2.000 litara ide oko 300 kg raznoraznog mesa, uglavnom svinjskog, butkica, rebaraca, špic rebara, kobasica, slanine, 200 kg pasulja, 150 kg luka, 60 kg šargarepe, 20 kg sveže paprike babure, 5 kg crvene mlevene paprike, 3 kg dodatka jelima, 4 kg soli, biber, lovorov list i ... 800 litara vode. Procedura kuvanja ovakvog jela teče na sledeći način: od 5 sati ujutro sipamo prvo luk, meso, pa pasulj, i to traje negde do 11 sati. Za sve to vreme jelo se mora mešati i paziti da ne zagori. Pasulj kuvamo na butanu, a dok se krčka, ja ga jedno hiljadu puta probam da li je dobar i praktično se najedem dok kuvam. Posle jedanast sati već počinjemo da delimo porcije brojnim znatiželjnicima. Na Bean festivalu kuvam čorbast beli pasulj, a, ja, inače, znam da skuvam sedam vrsta pasulja. Moj omiljeni pasulj je tzv. zapečeni beli pasulj.

**Kakav je osećaj kada se kuvanje završi, jer je to što ti radiš jedna svojevrsna atrakcija, praćena budnim okom i medija, a i posetilaca, kojih na festivalu bude i desetak-petnaest hiljada?**

- Osećaj je zaista fantastičan. Ljudi mi prilaze, pitaju za recept, šale se, slikaju, čestitaju, a i posle kada pribaju, hvale. A kada sam prvu put kuvao pasulj u velikom kazanu, po završetku, sa nestrpljenjem sam čekao njihove komentare. Najviše me je obradovalo kada je jedna žena došla sa činijom da pita da li može da ponese repete kući. Onda sam znao da je pasulj uspeo. Naravno, iako je ovo kuvanje pasulja i deljenje besplatnih porcija jedna tradicija, uvek me gane humanost ljudi, koji daju prilog namenjen za pomoć ljudima iz temerinske opštine kojima je najpotrebnija.

**Bruna, na kraju razgovora, pitamo šta ga, pored silnih obaveza na poslu, motiviše da se angažuje ne samo na kuvanju pasulja za vreme Bean festivala, već i na promocijama ove manifestacije?**

-Oko Bean festivala su se okupili ljudi koji žele da daju svoj puni doprinos da temerinska opština dobije i zadrži jedan imidž koji sleduje vrednim i dobrim ljudima ovoga kraja, a meni lično angažovanje u takvom ambijentu pričinjava veliko zadovoljstvo-uz osmeh je rekao Bruno Skeledžija.

