



Mira Kovačević, Karlovčanka, majka Arandžela i Aleksandre, jedna je od onih svetlih primera, heroina današnjeg vremena, koja je svoju sudbinu uzela u svoje ruke, uzdajući se u sebe, svoje sposobnosti, i zdravlje.

Mira Kovačević šest godina u nazad proizvodi kuglofe, uz vino, najprepoznatljiviji sremskokarlovački proizvod, koji su Karlovčanima u amanet ostavile Podunavske Švabe, a današnje Karlovčanke uspele, da mu povrate staru popularnost i sjaj. Mira je članica OKUD „Brankovo kolo“, sekcije „Karlovački kuglof“, a sama za sebe kaže, da je „proizvođač i promoter karlovačkog kuglofa, koji je u poslednje vreme postao simbolom ovog sremskog grada, njegov zaštitni znak i suvenir“. -Činjenica da je moj deda bio Švaba, nije razlog zbog kojeg sam počela da se bavim izradom kuglofa. Posle 22. godine provedene u jednoj od najvećih jugoslovenskih i srpskih trgovinskih firmi, u kojoj sam radila kao komercijalista, ostala bez posla, pošto je firma propala, a ja, kao i svi drugi zaposleni, završila na SIZ-u. U međuvremenu sam se i razbolela, i nije bilo smisla da tražim posao u struci, u kojoj sam nekada radila. Zapravo ja sam se našla u jednoj bezizlaznoj situaciji, kada nisam znala šta bih mogla da radim. Tada se javila moja profesorica nemačkog jezika iz gimnazije, Plamenka Rozina Vuletić, koja me je pozvala da se pridružim njenoj grupi žena iz Udruženja „Karlowitz“ iz Sremskih Karlovaca, i da zajedno sa njima pravim kuglofe. Moja prva reakcija je bila odbijanje jer je tako zvani „sui kolač“ za mene bilo nešto potpuno strano. I mada sam ja odustala od kolača ona nije odustala od mene. Od nje sam na poklon dobila prvu modlu zajedno sa zbirkom recepata i tako je to krenulo. Prvi kuglof koji sam napravila, bio je upravo iz te jadne sveščice koju sam satima i danima listala, i u kojoj mi se isprva sve činilo jako komplikovano, dok nisam došla do kuglofa sa kuvanim vinom, cimetom i suvim smokvama. Taj kuglof pravim i dan danas, samo ga pravim sa Bermetom iz sopstvene proizvodnje. Danas su svi moji recepti zaista moji, modifikovani, izmenjeni prema mom ukusu. Danas pravim 10 do 12 vrsta ovog kolača a u stalnoj ponudi je šest, sedam, u zavisnosti od obima same manifestacije. Pored već dobro poznatih kuglofa: Jaffa, Alzas, Bečki, Zaher, višnja-lešnik i kuglof sa Bermetom i suvom smokvom, često pravim i kuglof sa suvim kajsijama, bademom, kandiranim voćem i brusnicom, po mom ukusu, za svačiji ukus po nešto. Moj lični favorit među kuglofima je onaj sa višnjama, lešnicima i čokoladom i on je deo stalne ponude i sama sam ga osmislila.

-Kuglof je jedan od najstarijih modeliranih kolača na svetu. Najstarija nađena modla je rimska i datira iz II veka nove ere, a nađena je u okolini Beča. To otkriće automatski dovodi u pitanje tačnost tvrdnje da je kuglof švapski kolač, austrijski ili francuski. Čitava Evropa se otima za njega. Po nekom mom mišljenju, do kojeg sam došla posle godina druženja sa njim, je da je kuglof jevrejski kolač, mada je moguće i da grešim. Naime, Jevreji i dan danas tradicionalno prave za svoje praznike, kao što je Hanuka, kolač sa grožđicama. Poslednjih dvesto godina Jevreji su prisutni i na američkom kontinentu, tako da sam skoro sigurna da su oni ti, koji su ovaj kolač popularizovali širom svetu. Rusi, Poljaci, Česi, Slovaci će, tadode reći da je to njihov kolač, za koji imaju i svoj naziv –Babka, Bábovka. Isto tako ćete se sa njim susresti i u Velikoj Britaniji i SAD gde se naziva Bundt cake, a naravno Francuzi rame uz rame sa Nemcima tvrde da je njihov.

-Iako se već šest godina intenzivno bavim ovim poslom, nisam sigurna u kom prahu će se ova moja delatnost, i uopšte poslovi tipa domaćih radionica, starih zanata, malih privrednika, razvijati. Još uvek nemam pravu radionicu kakvu bih želela da imam, jer su izdaci za uređenje takvog prostora veliki. Ono što meni teško pada je da u perspektivi ne vidim da ću moći da to ostvarim, jer se sve razvija jako sporo. Kao primer bih navela ponudu koju sam u junu prošle godine postavila na mom blogu, a prva porudžbina je stigla tek u novembru. Jako je teško u našoj zemlji plasirati svoj proizvod, bez obzira o čemu god da je reč. Međutim, trudim se da sa svojim kuglofima budem prisutna na svim većim manifestacijama u Vojvodini i Beogradu. Moram da se pohvalim da mi se javljaju i ljudi iz Čačka, Užica, Jagodine, Niša, i traže da im pošaljem recepte ili kuglofe na adresu. Sve je veće interesovanje za kuglof i ako sam za cilj imala njegovu promociju, taj cilj je dobrim delom ostvaren.

-Već neko vreme imam ideju da objavim knjigu recepata, mojih autentičnih, ali je skupo štampanje jer podrazumeva bogate ilustracije, fotografije visoke rezolucije. Možda će se javiti neki sponzor i potpomoći ovaj svojevrsni kulturni fenomen. Do tada, svi zainteresovani, moje recepte mogu potražiti na kuglof.blog.rs, ali tamo nema baš svih onih koje bih ja uvrstila u knjigu. Naravno, nekolicina, koje su moja majstorska tajna neće niko nikada čuti sem moje ćerke, Aleksandre, učenice drugog razreda Srednje mašinske škole, koja mi je od velike pomoći i poslednjih godinu dana neke kuglofe već može i da završi.

Na Mirinoj adresi, kuglof.blog.rs, piše i sledeće: „Kuglof je dugi niz godina bio neopravdano zapostavljan, a pravile su ga naše majke i naše bake. Bio je nezaobilazni deo trpeze za doručak, ručak i večeru, a služio se uz šolju kafe ili čaja, mleko ili času vina. Ovaj aristokratski kolač u prošlosti je krasio trpeze isključivo privilegovane vlastele, pa i samih kralja, širom Evrope...” a u nastavku se sve češće mogu pročitati komentari potpisanih autora:” Kuglof je pravljen tu i tamo, ovakav i onakav, ali pravi kuglof je onaj iz Sremskih Karlovaca”.