



Datum: 08.09.2020

Medij: Dnevnik

Rubrika: Vojvodina

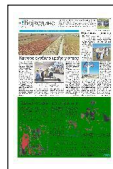
Autori: M. Mitrović

Teme: mađarska tradicija, folklor, jezik

Naslov: Zamirisalo i preko granice

Napomena:

Površina: 530



Strana: 12

У БАЛИ КРЧКАО СЕ ПАСУЉ У КОТЛИЊИМА И ДЕГУСТИРАЛО 60 УЗОРАКА РАКИЈЕ

Замирисало и преко границе

БАЛА: Девета Пасуљјада и осма Ракијада окупиле су у Бали, тик уз границу са Мађарском, највећи број учесника, од када се манифестација усталила у организацији Месне заједнице и Ловачког удружења, а под покровитељством Општине Нови Кнежевац. Кулинарске екипе и произвођачи домаће ракије из многих места радо су се одазвали, вероватно и због тога што је манифестација у Бали била прва која је приређена у овом крају, после попуштања

епидемије изазване корона вирусом.

Председник општине др Радван Уверић захвалио се такмичарима на одзиву, уз позив и очекивања да ће и наредне године доћи у Балу. Један од организатора Јожеф Шајго напомиње да би одзив био знатно већи, али да су због простора и епидемије ограничили број такмичарских екипа.

Из котлића 43 такмичарске екипе из насеља новокнежевачке општине, Бачке Тополе, Бео-

града, Новог Милошева, Кањиже, Мартоноша, Јазова и других места, али и из котлића у којима су домаћини и организатори кували за госте, пасуљ је замирисао не само у Бали, него севером Баната и преко границе. Многи су, док се пасуљ крчкао, да не би дангубили и роштиљали. Да због короне није затворен прелаз Бала -Тисасигет, сигурно би у посету дошли и комшије из пограничних места из Мађарске.

- У складу са епидемиолошким мерама обезбедили смо дезинфекциона средства и маске, а сви смо се побринули да дружење протекне у најбољем реду - каже Шајго.

За оцену учинка кулинарских екипа побринуо се стручни жири састављен од реномираних мајстора кулнарства, које је предводио Силвестер Сечеи из Кањиже. Главну награду за најукснији пасуљ освојила је Рожика Јанушко из Чантавира, а одмах уз њу награде су освојили Иштван

Фејеш - Фленко и Силвија Кењереш, обоје из Мартоноша, док је образ домаћина осветлио Золтан Шандор из Бале.

Награђени су једнодушни у тврђњи да је најбитније кувати срцем и служити се домаћим рецептима. Свима је годило да је гостију и учесника више, јер према речима Јове Плавшића када је манифестација покрета-



Куваче пасуља у котлићима постало традиција у Бали



Слађана Марић



Оцењено да је квалитет домаће капљице све бољи

Ђалинке увек роде

Ђала има своју аутохтону сорту шљиве ђалинке, која сваке године роди, тако да увек има сировина за ракију. Светозар Закић из Бале, каже да док је извештавао Одељење статистичког завода о роду шљива, увек су исказивали сумњу у податке о роду.

- Истина је да када би у целој Србији род шљива из неког разлога омануо, били су сумњичави на податак да је у Бали родило 70 килограма по стаблу. Наше шљиве ђалинке су ситне округле плаве које увек роде и не опадају са гране, него морају да се беру. Ђалинке су сунце тако да комина буде као чорба, баш је најбоља за домаћу ракију шљивовицу, а нико од њих не прави лемез. Свака кућа има тих шљива које код нас расту саме као коров - указује Светозар Закић.

на било је свега пет-шест екипа.

Председница Савета МЗ Бала Слађана Марић констатује да Бала по задњем попису има 770 становника, али да се број у међувремену смањило на око 550. Она сматра да је врло битно да се оваква манифестација приређује у малој средини, јер окупља пуно учесника из других војвођанских места.

- Дружење и добро расположење су најважнији. С обзиром да смо мало место на самој граници битно је да се и на овај начин чује за Балу. Ми се трудимо да будемо што бољи домаћини и настојаћемо да ову манифестацију негујемо, а пошто ће идућа бити јубиларна десета, очекујемо још више екипа - наглашава Слађана Марић.

Члан кулинарског жирија Ласло Јанушко из Бачке Тополе каже да такмичари греше кад користе неубичајене зачине. Најбоље је, вели, да се користе уобичајени зачини војвођанске кухиње на које смо навикли.

Од 60 узорака домаће палинке само шест је остало без медаље. Позлатило се 16 ракија, 18 је оцењено сребром и 20 бронзаном медаљом. Имре Новак из Сенте, председник жирија вели да су из године у годину ракије све квалитетније, а да је овог пута највише било узорака шљивовице, кајсијеваче, дуњеваче, али је било и вишељеваче и зововаче.

Текст и фото: М. Митровић

