

Festival zimnice: stari recepti za dobar ukus

Drugu godinu zaredom Mađarsko kulturno-umetničko društvo „Petefi Šandor” iz Pančeva priređuje javnu pripremu zimnice. U Ulici Nikole Tesle u petak i subotu, 19. i 20. septembra, između 11 i 20 sati, svi zainteresovani mogli su da vide kako se na starinski način spremaju ajvar i drugi specijaliteti u kojima uživamo tokom zimskog perioda, kao i da ih probaju.



Cilj Festivala zimnice, kako su ga organizatori nazvali, jeste da Pančevcima i njihovim gostima približi ovdašnje običaje koji su zbog savremenog načina življenja pali u zaborav. Više stotina posetilaca moglo je da se uveri u kvalitet spremljenih proizvoda i da se, uz muziku MKUD-a „Petefi Šandor”, opusti i razonodi.

– Mnogi ne znaju, ali još je Đorđe Vajfert u Pančevu pravio zimnicu na otvorenom, i to baš ovde, u blizini Pivare. I ovog puta smo se potrudili, u saradnji sa još osam lokalnih udruženja, da gostima predstavimo zimnicu koja se nekad spremala. Pored ajvara, posetioci su mogli da probaju i druge naše specijalitete, kao i langoš, odžak-kolač ili čvarburger. Sve smo to spremali na otvorenom, a u dogovoru s Centrom za socijalni rad iz Pančeva, trima socijalno ugroženim porodicama uručeni su paketi s našim proizvodima – istakla je Magdalena Vasilčin Doža, organizatorica ove manifestacije.

A šta je potrebno za ajvar vrhunskog kvaliteta? Saznali smo da papriku treba ispeći na plotni, zatim oljuštiti i samleti, potom dodati so i ulje i kuvati minimum pet sati. Mešanje se podrazumeva, da ajvar ne zagori.

Ovogodišnje okupljanje su pomogli Turistička organizacija našeg grada, JKP „Zelenilo” i Grad Pančevo.

S. D.