

O životu najstarijih vremena, kada se znalo živjeti s bogatstvom brzaca i šuma, posvjedočit će vam pastrva na žaru, kuhanim dimljenim šaranom, čobanac i divljač na sto načina. Mađarske utjecaje ugarskih plemića i kraljica, koji su ovdje rado stolovali, pronaći ćete u ribljem paprikašu, perkeltu od soma, satarašu ili sekelji gulašu. Sto pedeset godina osmanlijske vlasti sakrile su saganliju, sarmu, bazlamaču, turšiju od krušaka i vinogradarski čevap, tog vjernog pratitelja Grgureva, autohtonog običaja kojim domaći slave tjeranje Osmanlija. Jednostavnost svagdašnjeg života u kojem se meso jelo svega dva puta tjedno, ogleda se u domišljatim jelima poput rezanaca na župi (istucanim bundevinim sjemenkama), s makom ili orasima, trganaca sa sirom, bijelih žganaca, cicvare, dimljenog sira, kruha na ciganskoj masti ili pak štrudle od sira i jabuka.

Okusit ćete svojim nepcima sretnu zasitnost čorbi kojima su seoske reduše zoram ranom otpravljale domaće na polje, slast čvaraka, masti, kobasicice i kulena crne slavonske svinje, koje su sa sirom, lukom i domaćim kruhom, u košari na glavi donosile za ručak na njivu, ponijet će vas radost slavlja završenog posla začinjenih pečenkama.

U finim jelima poput domišljatih pašteta, kokošje juhe s lebernoklama, kuhanog govedine s nebrojenim umacima, dobrim birtaškim filecima, prhkog kolača od višanja, šmarnu, tačkrlama i knedlama, otkrit ćete vjekovni kozmopolitizam kojega je ovdje nanijela povijest, utiskujući dubok trag gospodskog šmeka koji zna što je dobra hrana.

U slast!

