

Upoznaj lepote druge strane Srbije



18. mart 2014.

Projekat vladine Kancelarije za održivi razvoj „Upoznaj lepote druge strane Srbije“ ima cilj da promovise proizvođače iz 46 nedovoljno razvijenih opština. Na prvoj, od nekoliko planiranih manifestacija, nedavno su se predstavile proizvođačke firme, udruženja i domaćinstva iz Homolja i Raške oblasti. Autor Ranka Pavlović.

U nedovoljno razvijenim područjima Srbije, živi osmina stanovnika, a stopa razvoja je ispod 60 odsto republičkog proseka. Kancelarija za održivi razvoj nedavno je otpočela projekat predstavljanja proizvođača iz tih sredina, kako bi dobili šansu za širi plasman svojih proizvoda. Ovo vladino telo i finansijski podržava male preduzetnike, međutim, budžet Kancelarije je skroman i iznosi oko pet miliona evra, kaže pomoćnik direktora Edin Kajlić.

Tokom godine organizuje se nekoliko konkursa za dodelu podsticajnih sredstava, a do kraja 2014. realizovaće se dva javna poziva za izradu projektne tehničke dokumentacije lokalnih samouprava. Takođe, u planu je i nastavak promocije nerazvijenih sredina, a priliku za predstavljanje imaju proizvođači iz opština sa juga i zapada Srbije, kao i Vojvodine. Paralelno s tim realizovaće se i program za povratnike u nerazvijena područja, što je dodatna šansa za mlade ljude. Oni će od Kancelarije dobiti sredstva za otpočinjavanje biznisa, a od Nacionalne agencije za regionalni razvoj obuku za izradu projektne dokumentacije. Tokom prethodnih pet godina, pojedinačna dodeljena sredstva za projekte kretala su se od 200 hiljada do milion dinara.

Među nedovoljno razvijenim opštinama, koje pripadaju Homoljskom i Raškom kraju su Petrovac na Mlavi, Golubac, Kučevo, Žagubica, Sjenica, Prijepolje i Nova Varoš, a proizvođači iz tih sredina predstavili su se na izložbi u Beogradu. Prema oceni većine učesnika, država ulaže napore da pomogne nerazvijenima, ali je za bolje rezultate potrebna daleko veća finansijska podrška.

Homoljski aduti

Vinogradar i proizvođač vina Aca Popović iz Petrovca na Mlavi, jedan je od korisnika podsticajnih sredstava. Subvenciju, u iznosu od 40 odsto od vrednosti investicije, iskoristio je za podizanje zasada grožđa i kupovinu opreme za njegovu preradu. Ovaj domaćin član je Udruženja voćara i vinogradara petrovačke opštine, koje postoji od 1999. godine, a broji oko 32 člana.

U ovom kraju vinogradarstvo je u zamahu, pa su pre 4 godine zasnovani zasadi grožđa sorta kaberne sovinjon, merlo, šardone i sovinjon blank. Vinogradi se prostiru na dvadesetak hektara, sa tendencijom povećanja. Popovićev zasad obuhvata tri hektara, a kapacitet proizvodnje je oko 20 hiljada litara. Zaštita geografskog porekla je u toku, obavlja se na nivou opštine u saradnji sa Agrarnim fondom. To bi proizvođačima u velikoj meri olakšalo put ka tržištu, kaže Popović.

U ekološki čistoj sredini ove opštine, nadomak Nacionalnog parka Đerdap, proizvodnjom meda bavi se Miodrag Ivković. U ponudi ima bagremov, livadski, lipov i šumski med. Njegovo domaćinstvo saraduje sa preduzećem „Magično bilje“ i za njihove potrebe pravi mešavine meda i raznog bilja, za jačanje imuniteta, čišćenje disajnih organa, bolju krvnu sliku i snižavanje holesterola i triglicerida. Posao je preuzeo od dede pre četvrt veka. I on je korisnik subvencija, ali, s obzirom da na proizvedenih oko 40 kilograma po košnici, subvencija pokriva proizvodnju samo jednog kilograma, to je vrlo malo, smatra Ivković.



Sa područja iste opštine je i Miodrag Živković, koji proizvodi rakije vrhunskog kvaliteta od kruške, kajsije, dunje, višnje i šljive, kao i likere od voća sa tog područja. Šampion je Novosadskog sajma poljoprivrede za rakiju šljivovicu 2007. i 2008. godine. Takođe, dobitnik je zlatne medalje Gospodarskog rastavišća iz Ljubljane, a to je treći sajam po značaju u svetu za ocenjivanje jakih alkoholnih pića. Ovim poslom, koji je porodična tradicija, bavi se desetak godina. Ima tri hektara pod voćem, a godišnje proizvede do dve hiljade litara destilata.

U susednoj opštini Žagubica, proizvodnjom voćnih rakija bavi se Miodrag Lazić, učitelj u penziji. Njegova „Homoljska zdravica“, od šljive ranke i sa dodatkom 15 lekovitih biljaka, je među poznatijim rakijama u tom kraju. Proizvodi se na tradicionalan način. Prvo se napravi tinktura od lekovitog suvog bilja, koje u rakiji odstoji određen broj dana na suncu, a nakon toga se meša sa rakijom od šljive. Tehnologiju proizvodnje rakije Lazić je nasledio od oca, a na raznim takmičenjima je za taj proizvod osvojio veliki broj priznanja.

Homoljske domaćeice

Da u Homoljskom kraju nisu aktivni samo domaćini, svedoči primer Slobodanke Džirović iz sela Duboka kod Kučeva. Ima stado od 30 koza i bavi se proizvodnjom mlečnih prerađevina. Proizvodi razne vrste, poput sireva u salamuri, sa peršunom, mirođijom i belim lukom, ili pečurkom vrganj. Proizvodi i specijalitet vurdu, ili urdu, kako je zovu u ovom kraju, koja se izvlači iz surutke, a izgleda kao krem sir. Takođe, u ponudi su i tvrdi sirevi sa orasima, mirođijom, belim lukom i peršunom. Ova vredna žena planira da proširi stado

koza i očekuje finansijsku pomoć lokalne samouprave. Iako je osoba u srednjim godinama, ona kaže da za to ima i snage i volje, jer smatra da proizvodi zdravu hranu. U ovom zahtevnom poslu ima svesrdnu pomoć ukućana.



Samostalne ili udružene, žene Homoljskog kraja sve su aktivnije. Jedna od njih je Jelena Petrović, koja je članica Udruženja žena „Dunavska golubica“ iz Golupca. Sa dvadesetak koleginica bavi se izradom odevnih predmeta i suvenira, sa željom da se očuva tradicija i od zaborava sačuvaju neki stari zanati i veštine, poput tkanja, heklanja, veza i zlatoveza. Društvo je osnovano 2010. godine. Pod pokroviteljstvom „**Etno mreže**“ žene su prošle obuke za tkanje, a Udruženje je dobilo nekoliko

razboja. Prošle godine aplicirali su za još jedan projekat, koji je od značaja za zaštitu životne sredine. Naime, članice Udruženja su kao zaštitni znak izabrale jorgovan, koji je zaštićena biljna vrsta golubačkog kraja i Nacionalnog parka Đerdap. Njegovom primenom na brojnim rukotvorinama, želimo da skrenemo pažnju na prirodne vrednosti i značaj očuvanja životne sredine, kaže Petrović.

Voćni đerdani iz Raške oblasti

Preduzetnih žena ima i u drugim krajevima Srbije. Jedna od njih je vlasnica preduzeća „Varošanka“ iz Nove Varoši, Semira Golubović, a na Sajmu u Beogradu firmu je predstavljala Mirjana Vujaničić. „Varošanka“ se bavi preradom voća, povrća i šumskih plodova, kao i otkupom poljoprivrednih proizvoda, šumskih plodova i stoke. Firma ima 15 zaposlenih žena, koje, između ostalog, proizvode ajvar, vitaminsku salatu u turšiji i slatko od šargarepe i jabuka. U ponudi su đerdani od suvog voća, kao i suva smokva, šljiva i kajsija punjene orasima. Takođe, pripremaju i slatki miks, odnosno suvo voće naliveno sirupom. Proizvodi se spremaju na tradicionalan način, bez aditiva i konzervansa, pa je reč o zdravoj hrani, ističe Vujaničić. Svi proizvodi su ispitani u Zavodu za javno zdravlje u Užicu.

Sjenička paleta

Fuad Hrnjak vlasnik je preduzeća „Giljeva“ iz Sjenice, koje je osnovano 1993. godine, kao mala porodična firma. Bave se proizvodnjom mesa i prerađevina, preradom kože, a poseduju i farmu ovaca. Kapacitet prerade je 10 goveda i 50 ovaca ili jagnjadi dnevno. Suhomesnati proizvodi, poput sudžuka i raznih vrsta kobasica, napravljeni su isključivo od goveđeg mesa. U ovoj sjeničkoj firmi zaposleno je 15 radnika, koji proizvode po „halal“ standardu.

Još jedan preduzetnik iz Sjenice predstavio se na Sajmu u Beogradu. To je Edmin Isović, koji se bavi proizvodnjom integralnog brašna od heljde, raži, ječma i ovsa, pretežno iz

sopstvenih zasada. Reč je o žitaricama, koje rastu na 1100 metara nadmorske visine. Proizvodnja se odvija po staroj tehnologiji, odnosno žito se melje na vodenici potočari od celog zrna, što omogućava bolji kvalitet proizvoda. Sve što se proizvede to se i prodaje, zbog čega je u planu proširenje kapaciteta. Isović je istakao da dosad nije koristio podsticajna sredstva države, ali će konkurisati, jer planira nabavku mašina za preradu i pakovanje, kao i mašine za pravljenje kora od heljde. Na taj način, kako kaže, zaokružio bi proces proizvodnje. Inače, Isović je jedini registrovani proizvođač integralnog brašna na području Sjenice.



Poljoprivredno gazdinstvo Rifata Hadžalića nalazi se u Velikoj župi kod Prijepolja. Ovaj domaćin se, duže od jedne decenije, bavi proizvodnjom jabuka, šljiva i malina i njihovom preradom. Kako je istakao, treba praviti finalni proizvod, jer to omogućava veću zaradu. Osim džemova i voćnih sokova, koje planira da prodaje i na evropskom tržištu, Hadžalić proizvodi i situ, koja je tradicionalni proizvod prijepoljskog kraja. Reč je o kašastoj voćnoj poslastici, čokoladne boje, koja se dobija iskuvanjem soka od jabuka ili krušaka. Sprema se po recepturi predaka, bez dodatka aditiva. Sita reguliše nivo holesterola, upotrebljava se i kao lek za kašalj, a mogu je koristiti i dijabetičari. Ovo gazdinstvo bavi se i sušenjem kajsije, breskve, jabuke, kruške i šljive, a u planu je sušenje banane i ananasa. Za izgradnju sušare Hadžalić je, pre dve godine, od Kancelarije za održivi razvoj dobio podsticaj od milion dinara. Njegovi proizvodi stigli su do Rusije, Kanade, Nemačke, Austrije, jer rodbina i prijatelji rado nose hranu iz zavičaja.

Manifestacija „Upoznaj lepote Homolja i Sandžaka“ prva je u nizu projekta „Upoznaj lepote druge strane Srbije“, u organizaciji Kancelarije za održivi razvoj.

Kategorija: Za Vas govore