



Sa dolaskom rane jeseni, ulicama Starčeva defiluju “vesele mašine“, pretvarajući brižljivo čuvano voće u divne alkoholne tekućine. Šetajući ulicama, susreli smo se sa Božom Jovićem, renomiranim majstorom u spravLjanju domaće rakije.

Koliko dugo se bavite ovim poslom?

- Počeo sam pre desetak godina, kad sam otišao u penziju. Inače, radio sam kao vozač autobusa u ATP-u, u Pančevu.

Koliko litara meri vaš kazan i koliko domaćinstava obidete tokom sezone?

- Moj kazan je od sto litara i ima prevrtač sa mešalicom. Nisam brojao, ali sigurno ispečem šezdeset do 80 kazana.

Kada ima najviše posla?

- Posla ima najviše kad je sezona grožđa i šLjiva.

U čemu je tajna vašeg zanata?

- LJudi pričaju da mali kazan daje boLju rakiju, pa je možda i to razlog što imam više posla.

Postoji li neka posebna rakija koju ste pekli?

- Nekada su meštani pravili tzv. “lebaru“, od brašna i kukuruzovine. Jednom, dok sam pekao, sipali su mi taj sadržaj u kazan iza leđa. Inače, “lebaru“ izbegavam da pečem, a sve voćne rakije spravLjam sa zadovoljstvom.

Da li se ovaj posao isplati?

- Imam dve unuke koje studiraju, pa na ovaj način pokušavam da im pomognem. Primećujem da im to znači, mada ovo nije posao od koga se može živeti, a da se pri tom ništa drugo ne radi.

RazmišLjate li još dugo da se bavite ovim poslom?

- Uvek kažem neću više, međutim, volim druženje s narodom. To mi daje elan i pruža radost, pa onda i ne mislim da prestanem.

Kako ste uspeli da očuvate reputaciju, iako realno imate veliku konkurenciju?

- Čovek treba imati dobar odnos prema mušteriji i oni moraju biti zadovoljni. Postoji veliki broj onih koji me zovu od samog početka, ali imam i nove stalne mušterije. Ponekad među kolegama ima sujete, ali kvalitet uvek ispliva na površinu.

Aktuelno

Prošle su dve godine od kada su se u “Starčevačkim novinama“ prvi put pojavile priče iz oblasti agrara. U prvom članku pisali smo o štetnom uticaju paLjenja strništa, tuluzovine i ostalih

žetvenih ostataka na njivama. Tada smo ukazivali na loš efekat po površinski zemljišni sloj jer se time uništava koristan mikrosvet i tek smo upozorili na opasnost od mogućih požara. Ne gajeći ambicije da ćemo umnogome uticati na svest građana koji imaju loše navike, ipak smo zgranuti pred činjenicom da je samo ovog leta i jeseni u našem ataru lokalizovano devetnaest požara na njivama, sa ne malim posledicama, a direktno uslovljenih nekontrolisanim i nesavesnim paljenjem biljnih ostataka. Razloge je teško razumeti (iako vlada uvreženo mišljenje da se nakon paljenja bolje pabirči), mi u redakciji takve postupke osuđujemo i smatramo krajnje bizarnim. Pošto je teško uticati na razvoj osećaja odgovornosti i iole civilizovano ponašanje jednog dela naših građana koji stvaraju probleme, sa gorkim ukusom poraženosti spuštamo glavu pred piromanskim nedelima istih.

Savet

Od rasipanja kukuruza do kasnog odbijanja prasadi gubi se mnogo. Vrlo važan momenat u proizvodnji prasadi je redovno prašenje krmace i što veći broj žive prasadi po leglu. Da bi se to postiglo potrebno je ispuniti više uslova: dobre krmače, dobar smeštaj, pravilna ishrana, dobro zdravstveno stanje. U poslednjih nekoliko godina neke od pomenutih uslova vrlo je teško ispuniti, ne samo zbog nestašice već i skupe hrane, slabog kvaliteta smeća i niske otkupne cene prasadi, tovljenika i krmača. Poseban problem je navika proizvođača da sopstveni kukuruz ne računaju, već samo ono što kupuju kao dodatke. Kukuruz se vrlo neracionalno troši, rasipa jer se krmačama daje znatno više nego što su njihove dnevne potrebe. Kada bi se deo ovako utroženog kukuruza prodao za dobijeni novac mogli bi se kupiti super-koncentrati, ishrana krmača bi bila kvalitetnija, a troškovi ishrane se ne bi povećali. Zbog ovako obilne ishrane kukuruznom prekrupom krmače se za vreme suprasnosti utove, što nije poželjno. Za vreme suprasnosti one ne bi smele dobiti u težini više od 40 kilograma. Pred prašenje u trećem leglu masa krmača ne bi smela biti veća od 200 kg, bez obzira na rasu. Velike i debele krmače sklone su raznim komplikacijama za vreme i posle prašenja. Jalovost je naročito izražena kod nazimica ili krmača posle prvog ili drugog prašenja, a posebno je velika u letnjim mesecima. Zbir jalovih dana tokom leta jednak je zbiru jalovih dana u ostala tri godišnja doba.

Zanimljivost

Evropska Unija dala je tri miliona evra za projekat promovisanja nutritivne vrednosti insekata u ljudskoj ishrani. Britanski list "Dejli telegraf" piše da eksperti u Briselu smatraju da bi insekti uskoro trebalo da postanu sastavni deo trpeze, a time ne bi bili rešeni samo problemi nestašica hrane već bi to pomoglo i očuvanju ljudske okoline. Prema jednoj od studija na koje se poziva Brisel, mali skakavci imaju 20% proteina i samo 6% masti, što je skoro jednako energetske vrednosti govedine, koja ima 24% proteina i 18% masti. Cvrčci su poznati po tome da imaju visok sadržaj kalcijuma, termiti obiluju gvožđem, dok ishrana larvama velike svilene bube obezbeđuje dnevne ljudske potrebe za bakrom i riboflavinskom kiselinom. "Do 2020. godine, insekte ćete kupovati u supermarketima", tvrdi profesor Marsel Dike sa holandskog univerziteta Vaheninhen, koji je konkurisao za sredstva iz EU. On kaže da su insekti biološki slični morskim zglavkarima i školjkama, kao i da bi leteći insekti trebalo da budu proglašeni račićima s neba.

Tržište

Kupus	15-20 din/kg
Kukuruz šećerac	15 din/kg
Karfiol	80-100 din/kg
Crni luk	30-35-50 din/kg
Beli luk	350-400 din/kg
Praziluk	80 din/kg
Paradajz	40 din/kg
Paprika	20-50 din/kg
Šargarepa	50 din/kg
Krompir	30 din/kg
PasuLj	200 din/kg
Cvekla	50 din/kg
Celer	150 din/kg
Jaja	8-10-12 din/kom
Med	350-400 din/kg
Mak	400 din/kg
Sir	300 din/kg
Orasi	1 000 din/kg
Suve šLjive	200 din/kg
Breskva	100 din/kg
Grožđe (belo i crno)	80 din/kg
Banane	90 din/kg
Kruške	100 din/kg
Jabuke	50-60 din/kg
Drva	3.800 din/m2

Pijačni dani u Starčevu su svakog četvrtka i nedeLje.