



Predstavljamo

Starčevački destileri: Srba Stojanović

Ako se za nekoga može reći da je umetnik u zanatskim, destilerskim i drugim poslovima od struke, to je svakako nadasve kreativni Starčevac, Srba Stojanović, sa kojim smo, uz čašicu domaćih proizvoda, proveli prijatne trenutke u razgovoru.

Najpre, otkud zmija u flaši?

- To je prava zmija u mojoj rakiji. Flaša je nosila jedno vrlo retko piće koje su razmenjivali samo ambasadori i viđeniji državnici, a kod mene je dospela na sasvim neobičan način. I zmija je retka i mislim da je u flašu sa rakijom stavljena dok je bila živa. Tu je uginula i ispustila deo otrova. Zato ne bi trebalo piti više od jedne čašice jer inače rakija postaje otrov.

Koliko dugo se bavite spravljanjem rakija i koje rakije ste do sada ispekli?

- Dugo se bavim ovim poslom, pre svega iz ljubavi jer sam profesionalno zaposlen u "Hidrotehnici". Pekao sam rakiju od jabuke, šljive, kruške, breskve, kajsije, dunje, trešnje, višnje, grožđa, lubenice i mnogo drugog voća. Nisam pekao od banana, ali sam probao tu rakiju pre dvadesetak godina. Pekao sam čak i od tikve. Sekao sam tikvu na tanke kriške, odvajao semenke i tako je slagao u burad. Dosetio sam se sa prijateljima i od porodice Šić uzeo određenu količinu meda koju sam stavio unutra. Od te rakije, koju sam pekao pre desetak godina, imam još desetak litara. Inače imam dosta dobrih starih rakija, koje su stare i više od 12-13 godina.

Imate li svoj voćnjak?

- Imao sam dvanaest kajsija, pa sam ih isekao. Kupujem voće. Najbliže mi je kod Dunava jer tu ima mnogo voćnjaka.

Razlikuju li se rakije od istog voća po ukusu?

- Svako voće ima svoje specifičnosti. Ukus kajsije je isti, ali šljiva već nije ista i ukus dosta zavisi od sorte. To važi i za krušku.

Šta je važno učiniti da rakija bude kvalitetna?

- Najbitnije je da voće ne bude prljavo. Jabuku i dunju treba samleti i u svako bure treba sipati bar 20-ak litara vode da podstakne procese i eventualno mešati svakoga dana da bi se ubrzao postupak. Važno je da mušice ne dolaze u kontakt sa kominom i ne treba koristiti burad u kojima se spremala turšija jer odmah povuče neželjene mirise. Sve mora da bude čisto, a kazan za prepek treba dobro oprati.

Zovu li vas žitelji Starčeva da im pečete rakiju?

- Zovu me, ali ja ne pečem svima. Naime, imam svoj princip da rakija mora da bude pečena onako kako treba, bez dodavanja šećera i drugih aditiva, a to neće svako da poštuje. Kako

pečem sebi, tako i drugima. Drugačije ne želim da radim. Skoro nikad u životu nisam stavio šećer u bure. Stvar je u tome da rakija mora da bude prirodna i kvalitetna. Rezultat toga je, između ostalog, i preporuka lekara pacijentima da popiju po čašicu takve rakije... - Lekari preporučuju baš zbog toga što je prirodna, a poboljšava krvotok.

Da li proizvodite vina?

- Ne, ali imam želju i to ću morati uskoro da uradim.

Aktuelno

Prolećna setva je najvažniji posao ratara tokom godine. Od vremena i kvaliteta setve zavisi gotovo sav rod, pa se ovom poslu pristupa veoma ozbiljno. U našem ataru setva je već počela i očekuje se da vremenske prilike dozvole nesmetan i kvalitetan završetak radova u optimalnom roku. Ove godine predviđeno je da na teritoriji Srbije bude zasejano 1,25 miliona hektara kukuruza, 175.000 ha suncokreta, 165.000 ha soje, 60.000 ha šećerne repe i oko 350.000 ha uljanih kultura. Poljoprivrednici u Srbiji do 15. aprila mogu na ovlašćenim benzinskim pumpama da kupuju gorivo po sniženim cenama. Objavljen je spisak benzinskih pumpi koje po regresiranim cenama prodaju dizel (D2) i eurodizel. U Pančevu se jeftinije gorivo prodaje na NIS-ovim pumpama u Ulici Dimitrija Tucovića, na Novoseljanskom putu, u Spoljnostarčevačkoj, u Miloša Obrenovića i na novom putu za Beograd; zatim na pumpi u Omoljici i pumpi u Dolovu. Do 15. aprila dizel D2 za poljoprivrednike iznosi 125 dinara za litar, a prodaja će se obavljati putem bonova.

Savet

Aronija pripada familiji ruža. Po tome što pripada podfamiliji jabuka, vidi se da su botaničari imali u vidu građu njenog ploda. Crna aronija ima najveći značaj sa stanovišta čoveka. Spada u najlekovitije vrste voća. Lako se gaji i održava. Gaji se slično kao oblačinska višnja ili leska - ako se gaji na sopstvenom korenu dobija se žbun sličan žbunu leske. Podloga za kalemljenje treba da bude stara najmanje tri godine, jer se kalemi na visini od oko 100 do 120 cm, tako da će sadnica na kalemu imati minimum pet godina u vreme sadnje na stalno mesto. Može se kalemiti na razne načine: sečenjem, "čipovanjem", engleskim spajanjem, kao i sve druge vrste voća. Izbor načina kalemljenja zavisi od debljine stabla podloge i plemke. Aronija nakalemljena na jarebiku ima povećan prinos i kvalitet, a podloga ne utiče na ukus. Aronija sadrži najviše antioksidanasa od 277 vrsta namirnica koje koristi čovek, uključujući i drugo jagodičasto voće, bobice, citruse, povrće, žitarice i začine. Aronija predstavlja hranu i lek koji umanjuje rizik od pojave mnogih bolesti, kao što su karcinom debelog creva, neaktivna jetra, kardiovaskularne bolesti, hronična zapaljenja, gastro problemi uključujući i čir, i zapaljenja oka. Jača imuni sistem te je dobra hrana - lek za decu, sportiste i rekonvalescente. Usporava procese starenja i ima antiseptičko dejstvo. Moguće je da antioksidanti pomažu u lečenju svih hroničnih bolesti, kao što su kanceri, srčana oboljenja, parkins, bronhitis... U Beogradu je osnovano Udruženje "Aronija" koje možete pronaći putem interneta i potpisati pristupnicu, te uzeti aktivno učešće u radu društva.

Zanimljivost

Tekila je alkoholno piće, prvi put proizvedeno u okolini Tekile (Teljuila), grada u zapadnoj meksičkoj državi Jalisko. Tekila je poznata širom sveta, po svom specifičnom ukusu i mirisu, a vrlo se često koristi u pravljenju raznih vrsta koktela od kojih je sigurno najpopularnija margarita. Još su Asteci koristili plavu agavu za proizvodnju fermentisanog pića koju su nazivali oktli,

mnogo pre dolaska Španaca. Kada su španski osvajači potrošili zalihe alkoholnih pića koje su poneli se sobom, počeli su da destilišu fermentisan sok od agave i tako su proizveli prvo Severnoameričko destilovano piće. Tekila kakva je danas, počela je masovno da se proizvodi u ovom regionu u ranom DŽIDŽ veku. Pravi se od plave agave, koja je poreklom iz Meksika. Uglavnom se proizvode tekile jačine između 35-55% alkohola. Listovi plave agave su duguljasti, plavkasti, i uvijeni, i imaju oštre bodlje i veliko srce iz koga može da se iscedi sok koji se posle fermentacije dva puta destiliše. Za jedan litar dva puta destilovane tekile potrebno je između 6-8 kg pulpe plave agave. Danas, najpoznatije marke tekila proizvode velike multinacionalne kompanije, Cazadores, Sauza, Don Julio i Cuervo.

Tržište

Krompir.....	25 din/kg
Krompir seme.....	20 din/kg
Kupus mladi.....	60 din/kg
Šargarepa.....	30-50 din/kg
Salata.....	40 din/kg
Crni luk.....	20-40 din/kg
Beli luk.....	200 din/kg
Med.....	400 din/kg
Jaja.....	10-13-15 din/kom.
Sir.....	300 din/kg
Narandže.....	80 din/kg
Jabuke.....	40-50-60-70 din/kg
Banane.....	130 din/kg

Pijačni dani u Starčevu su svakog četvrtka i nedelje.