

ДРАГАЧЕВЦИ САЧУВАЛИ СТАРЕ СОРТЕ КУКУРУЗА ОД ЗАБОРАВА

ОСМАК И СТАКЛАРАЦ ОПЕТ У ТРЕНДУ!



Душан Ивановић



Александар Ивановић

“Осмак” и “стакларац” се у Србији, а посебно у драгачевском крају, гаје од вајкада. Некада су били преовлађујућа житарица, а данас се производе на готово симболичним површинама. Ове старе изузетно квалитетне беле сорте кукуруза, из групе тврдунаца, у Драгачеву се данас сеју углавном спорадично и то махом за подмирење кућних потреба, док су сасвим ретки пољопривредници који их производе за тржиште. Увиђајући да је пројино брашно све траженије на тржишту, Еколошко друштво “Драгачево” је, у сарадњи са пољопривредним произвођачима, одлучило да обнови производњу изузетно квалитетних старих сорти белог кукуруза.

“Осмак” и “стакларац” постижу упола слабије приносе од хибридног кукуруза, али су најбољи за млевење и од њих се добија најквалитетније брашно. Нема бољег пројиног брашна од драгачевског, млевеног на поточарама, кажу житељи Драгачева, а то најбоље могу да потврде

бројни домаћи и страни туристи, који из године у годину у све већем броју посећују овај крај.

СТАРИНСКИ КУКУРУЗ КАО ДРАГАЧЕВСКИ БРЕНД

Како истиче Душан Ивановић, председник Управног одбора Еколошког друштва “Драгачево”, у Драгачеву је у овој години засејано око десет хектара “стаклараца” и “осмака”, а циљ је да ове две најквалитетније сорте кукуруза постану

препознатљиве у земљи и свету као драгачевски бренд.

– “Осмак” и “стакларац” су две најбоље нехибридне сорте куку-

руза које Србија има. Одлучили смо се да обновимо њихову производњу првенствено због тога што пројино брашно од ових старинских кукуруза по квалитету нема конкуренцију. Изузетно је здраво и све више људи у Србији га користи редовно у исхрани, што је веома добар тренд. Осим тога, очувањем наших аутохтоних сората пружамо допринос у борби против генетски модификованих организа-

ма.

вог, имали би културу више, као нову уданицу, од које би могли да остварују сасвим лепе приходе – истакао је Душан Ивановић. Он је нагласио да је производња ових старих сорти кукуруза у складу и са појединим стратешким документима Општине, као што су декларација “Драгачево ка еколошкој средини” из 1999. године и програм “Агроеколо-

проја и качамак наша традиционална јела, па и није чудно што пољопривредници након подмирења сопствених потреба не могу много оваквог кукуруза да понуде тржишту. Килограм семена плаћао сам 70 динара и то је прилично висока цена. Упркос сушној години, кукуруз је добро родио, иако се његов принос не може поредити са количинама које се постижу гајењем савремених сорти кукуруза. Одлучио сам се за добар квалитет на уштрб количине, па се надам да ћу свој рад успешно уновчити – рекао је Александар, образлажући због чега је одлучио да уђе у ову производњу.

Александар Ивановић истиче да у данашњим условима привређивања човек који се бави пољопривредом мора редовно да прати тржишна кретања. Осим тога, неопходно је да гаји више култура, јер се унапред не зна која ће од њих бити најпрофитабилнија. Тако је и са обнављањем производње старих сората кукуруза. Процењује се да ће, уколико уђу у масовну производњу, остварити добру прођу на страном тржишту. Први преговори са потенцијалним купцима потврдили су да би пројино брашно са овог подручја могло постати веома цењен извозни производ, тврди Александар.

– Страницама се свиђају наш качамак и наша проја и овај кукуруз се кроз квалитетно пројино брашно може уновчити у иностранству. Читав свет говори о здравој исхрани, а ми у Драгачеву имамо одличне услове да производимо здравствено безбедну храну. Управо због тога се и надамо да ће нам “стакларац” и “осмак” једнога дана обезбедити сасвим солидну зараду – каже Александар.

В. С.



Општина Лучани је донела декларацију “Драгачево без генетски модификованих организама и производа”. Очувањем и заштитом старих сорти кукуруза стављамо баријеру увозној зависности, јер користимо сопствени семенски материјал – каже Душан Ивановић, додајући да старе сорте кукуруза у потпуности одговарају агроеколошким условима драгачевског краја и да их пољопривредници лакше гаје.

– Драгачево је раније било најпознатије у читавој Србији по производњи старинског белог кукуруза. Ми покушавамо да наново омасовимо његову производњу и прераду и очекујемо да ће нас локална самоуправа подржати у нашем залагању да се обнови рад појединих воденица поточара на нашем подручју. Уколико бисмо успели да пројино брашно од “осмака” и “стаклараца” постане драгачевски бренд, оживели бисмо наша села. Пољопривредници овог краја, а посебно млади људи који су одабрали сеоски жи-

шки и туристички развој Драгачева” из 2002. године, који су дефинисали ресурсе и трасирали пут даљег развоја овог подручја.

НАЈБОЉЕ ПРОЈИНО БРАШНО ОД ПАМТИВЕКА

Александар Ивановић из села Гуча, одлучио је да засеје “стакларац” и “осмак” на површини од два хектара. Он је уочио да пројино брашно има све бољу прођу на домаћем, али и страном тржишту. Како каже, све је за сада у експерименталној фази. Да би се остварио значајнији извоз пројиног брашна, специјално млевеног на поточари, неопходно је да производња нехибридног кукуруза на овом подручју буде масовнија, што захтева време.

– Да бих засејао два хектара старинског кукуруза, био сам принуђен да посетим више домаћинстава. Ишао сам чак и у околна села. Проблем је што га сви производе углавном за исхрану својих породица. Зна се да су

СТАРЕ ДОБРЕ СОРТЕ КУКУРУЗА

“Осмак” и “стакларац” имају изузетан укус и зато су се задржали до данашњих дана. Сеју се у априлу и мају, а беру се у октобру и то најчешће ручно. Некада је комишање кукурузи представљало веома значајан догађај у драгачевским селима, јер су се тим поводом људи окупљали. Остајали су до касно у ноћ на комишању, разговарали и певали. Знали су да развучу и хармонику, тако да су овакви скупови представљали посебну врсту доживљаја за све учеснике. Домаћини су најлепше клипове кукуруза качили испод стрехе на јужној страни куће или амбара. И тако из године у годину, из генерације у генерацију, све до данашњих дана. На тај начин су сачуване од заборава ове изузетно вредне старе сорте кукуруза.

Старинске сорте белог кукуруза се користе претежно за људску исхрану. Добро успевају у брдско-планинским условима, а стабљика је отпорна на сушу и остале временске неприлике. На струку роди по један, а на плодници, добро обрађеној и нађубреној земљи по два клипа кукуруза, који су дугачки најчешће тридесетак центиметара. На клипу се обично налази осам редова кукуруза, па се зато овај кукуруз и назива “осмак”, док “стакларац” има 10 или 12 редова.