

ВОДЕНИЦЕ И ПРОЈИНО БРАШНО

Окомишани клипови кукуруза суше се у амбару или салашу. После сушења, кукуруз се круни круњачем а најчешће ручно. Окруњена зрна сипају се у јутане џакове и носе у воденицу на "хладно млевење". Некада је било много воденица широм Драгачева и све оне су даноноћно радиле, за ујам. Било је пуно чељади и стоке у свакој кући, па су и воденичари имали пуне руке посла. А у воденицама су месиле прве проје и уз добру ракију препеченицу причале приче из старина: о вампирима, ратовима, јунаштву, необичним догодовштинама, тајним љубавима...

Нема пројиног брашна без осмака, стакларца и воденичног камена. Од њега се кува најбољи качамак и меси најукуснија проја, која се обично једе са сиром, кајмаком, свадбарским купусом, копачким пасуљом, кромпиром, али и са другим јелима...



ЦИЉ ПРОИЗВОДЊЕ БЕЛОГ КУКУРУЗА ОСМАКА И СТАКЛАРЦА :

- очување и сејање старих сорти и семена;
- производња пројиног брашна као здраве хране;
- допринос у борби против генетски модификованих организама и производа;
- развој пољопривреде на одржив начин;
- заштита животне средине;
- обнова, очување и наставак рада воденица на потоцима и рекама.

ПОЗИВ НА САРАДЊУ

Поштовани пољопривредници,
Позивамо Вас на сарадњу:

- **ЗАКУП ЗЕМЉИШТА** од Вас, за производњу белог кукуруза осмака и стакларца, где предност закупа имају веће парцеле;
- **ЗАЈЕДНИЧКА ПРОИЗВОДЊА** белог кукуруза осмака и стакларца, кроз финансирање производње;
- **ОТКУП** белог кукуруза осмака и стакларца из Ваше сопствене производње, по тржишним условима.



ПРОИЗВОДЊА БЕЛОГ КУКУРУЗА СТАРИХ СОРТИ ОСМАК И СТАКЛАРАЦ ЗА ПРОЈИНО БРАШНО



ЕКОЛОШКО ДРУШТВО ДРАГАЧЕВО



Основано 1998. године

Седиште:

Улица Републике 72. Гуча 32230

Драгачево – Србија

Тел/факс: 032 855 760

Мобилни телефон: 063 416 614

Е-адреса: dragacevo@EUnet.rs

Е-видео телефон skype: dragacevo

Е-презентација: www.dragacevo.rs

Матични број: 17222961 ПИБ: 101267040

Пословни динарски рачун: 155 - 11101 - 75

Пословни девизни рачун: 54430000/3 - 6577

ЕКОЛОШКО ДРУШТВО ДРАГАЧЕВО

Еколошко друштво Драгачево је удружење грађана, основано 1998. године, са програмом: **обнове, заштите и развоја природног, културног и духовног наслеђа.**

За 15 година постојања, урадили смо:

- од оснивања 1998. године, на наш предлог под заштитом државе је **највредније природно, културно и духовно наслеђа у Драгачеву;**
- године 1999. предложили смо, а Општина Лучани усвојила, **Декларацију Драгачево – ка еколошкој средини;**
- од 2001. године, преко **Теледом програма, обучили смо преко 600 лица за рад на рачунару, преко 120 особа за samozапoшљавање** и пружили више десетина хиљада разних услуга, од којих велики број бесплатно сиромашним лицима;
- у 2002. години, објавили смо и свакој сеоској кући у Драгачеву бесплатно поделили 8.500 књига **Малина, купина и кромпир - производња здравствено безбедне хране, заштита човека и животне средине;**
- током 2002. године, на предлог Владе Србије, учествовали смо у изради и развоју стратешког програма **Агро – еколошко – туристички развој Драгачева,** који је одредио основу и правце нашег развоја;
- у 2013. години, на наш предлог Општина Лучани је усвојила **Декларацију Драгачево – без генетски модификованих организама и производа;**
- до сада смо помогли оснивање и развој бројних удружења широм Србије: Еколошких друштва у Чачку, Горњем Милановцу, Ивањици, Друштва Драгачево у Београду...;
- преко информисања, представљања, организовања, образовања, пружања производа и услуга као и сарадње и партнерства, помогли смо општи развој Драгачева.

Д Р А Г А Ч Е В О

Територија Драгачева се налази у западној Србији, између планина Јелице, Овчар, Чемерно, Голубац и река Моравица и Западна Морава.

Драгачево је познато по својој историји, традицији и култури. Данас је у земљи и свету препознатљиво по Драгачевском сабору трубача, надгробним споменицима и крајпуташима, самоуким сликарима и вајарима, пољопривредним производима (кромпир, малина, купина, шљива, јабука, сир и кајмак., ракија, ђумур...), гостопримству...

Највећи део Драгачева данас припада Општини Лучани у површини од 454 км², са око 21.000 становника у 38 месних заједница, од којих су 36 сеоске а Лучани и Гуча, градског типа.

Од укупне површине од 45.400 ха, преко 28.000 ха или 62% је обрадљиво земљиште а шумско земљиште обухвата око 15.000 ха или око 33% територије. **Преко половине активног становништва у Драгачеву бави се и живи од пољопривреде и сеоског туризма.**

Труба може што људски глас не може, да заигра и разигра, да из срца засвира и запева, да преко девет брда и гора позове и дозове, да престаји вредности које имамо, међу којима су стари кукуруз осмак и стакларац, као и пројино брашно са воденица поточара и чувена јела качамак и проја... Ово је прича о томе.



ПРОИЗВОДЊА БЕЛОГ КУКУРУЗА ОСМАКА И СТАКЛАРЦА

У Србији, а посебно у драгачевском крају, осмак и стакларац се гаје од вајкада. Некада је био главна житарица, а у последње време се узгаја на мањим површинама. У овом крају свака кућа посеје по мало белог муруза осмака и стаклараца да има за качамак, проју...

Старинске врсте белог кукуруза осмака и стаклараца из сорте тврдунаца, користе се претежно за људску исхрану. Биљка се добро прилагођава оштрим брдско - планинским условима, а стабљика је отпорна на сушу и остале временске неприлике. На једном струку обично роди по један клип, а на плоднијој, боље обрађеној и нађубренијој земљи по два. Клип је дугачак до 30 цм и често је благо закривљен. На клипу се обично налази осам редова, па је у народу познат и као **"осмак"**, док **"стакларац"** има 10 и 12 редова кукуруза.

Осмак и стакларац имају изузетан укус и зато су се одржали до данашњег дана, упркос бројним хибридним сортама кукуруза, које су родније од њих.

Осмак и стакларац сеју се у априлу и мају а као међуплод могу се сејати пасуљ и тикве. Бере се у октобру и то најчешће ручно. Ако се, приликом бербе на њиви, клипови ломе заједно са комишином, онда се у дворишту домаћина обавља **комишање**, одвајање комишине од клипова кукуруза.

Некада је комишање представљало изузетан догађај у селу. На њему су се окупљали рођаци, пријатељи, комшије... Грејала се врућа ракија, певало се и играло уз трубаче, а млади су користили овакве прилике за своја прва удварања. Највећи и најлепши примерци, са поврнутом и заплетеном комишином, каче се испод стрехе, на јужној страни куће или амбара, да би се сачували за семе. И тако, сваке године, из генерације у генерацију, до наших дана...

Тако смо и сачували осмак и стакларац !