

# Ћутање у интересу грађана

Одборници Скупштине Јагодине, који заседају од пет до десет минута, сматрају да од страначких препуцавања грађани немају користи

**Јагодина** – Од 31 одборника Скупштине града Јагодине, већину од 24 одборника чини коалиција ЈС-СПС-ПУПС, а подржавају је и два одборника Заједно за Србију, која су мандат добила на листи Демократске странке. Четири одборника СНС-а више не представљају напредњаке, по одлуци Извршног одбора ове странке, већ су самостални одборници, док је Борис Ђорић, који је мандат такође добио

вештава о специјалитету ресторана „Тигар“ (пасуљу или купусу). Палма често истиче да одборници не добијају дневнице, нити им се плаћају путни трошкови.

– Јагодина има конструктивну опозицију, тачке дневног реда годинама састављају одборници позиције и опозиције на састанцима пре седнице. После заседања сваки одборник за медије прокоментарише најкључнију

слим да је много неозбиљније када оне трају десет сати или три дана. Препуцавају се око глупости и види се да су страначки испред општих интереса. Ако се погледа дневни ред, види се да тачке нису епохалне, већ конкретне, животне, да би се мишљења толико разликовала – сматра Старчевић.

Славица Дејковић, председница Иницијативног одбора Заједно за Србију, каже да је од настанка светске економске кризе направљен интерни договор да страначке интересе оставе по страни и да се баве животним питањима. Зато пре скупштинског заседања кроз одборе и комисије заузимају ставове.

– Скупштина је техничка ствар, изгласавање онога што је месецима или недељама пре тога договорано. Имамо добру комуникацију, оно што може, каже нам се да може и то уђе као редован предлог. Опозиција има могућност за експонирање, критиковање и изношење ставова. Има неслагања око многих ствари, нешто бисмо радили на другачији начин, али се на консултацијама договоримо – наводи Дејковићева.

Борис Ђорић, који је пре више од годину дана из ДС-а прешао у СНС, каже да на седнице одлази једном или два пута годишње, јер његово присуство ништа не мења. Кад би нешто могао да промени, долазио би.

– Могуће је да састанци пре седнице постоје, али ја никада нисам био позван. Локални лист пише да су одлуке донете једногласно и без расправе. Сви се они залажу за све што им се каже. Нема ту неке велике филозофије, нити маневарског простора. Каже ти се како ћеш и шта ћеш и ти тако радиш. То је реално, а свако може да прича шта хоће. Хвала богу, успео сам да се не испрљам – каже Ђорић.

**Зорица Глигоријевић**



Десимир Мишић



Славица Дејковић



Живота Старчевић

на листи ДС-а, прешао у СНС. У овој странци, пак, тврде да немају представнике у локалном парламенту.

Одборничку групу има само владајућа коалиција, јер остале странке не досежу квоту од пет одборника. У јагодинском парламенту нема одборничких питања, нити дискусије, јер се све договори на консултацијама.

Као што је „Политика“ већ писала, јагодинска скупштина вероватно је јединствена у свету, јер седнице трају од пет до десет минута, а оне „маратонске“ од по 12 минута веома су ретке. По завршетку заседања, Драган Марковић Палма, председник Скупштине града, одборнике, новинаре и остале присутне редовно оба-

тачку – рекао нам је Палма после једне седнице.

Десимир Мишић, одборник ПУПС-а, каже да ова странка не поставља одборничка питања, јер нису локалне природе, пошто их интересује повећање пензија, развој привреде и запошљавање младих.

Живота Старчевић, који је са одборником Владимиром Мишовићем из ДС-а прешао у ЈС неколико дана пошто је Коштуница изашао из странке, каже да се дешавало да у време када је био опозиција не гласа за неку тачку или да предложи нову, и она би била уврштена у дневни ред. Све се, каже, решавало на консултацијама.

– Зато седнице толико трају. Ми-

## Трибина „Човек без будућности, будућност без човека“

**Ужице** – Знатно већина поклоници науке јуче су у Ужицу пратили занимљиво предавање Станка Стојиљковића „Човек без будућности, будућност без човека“, одржано у овдашњој гимназији.

Кроз тему преузету из своје књиге „Мозак на чипу“ Стојиљковић – новинар „Политике“ у пензији и дугогодишњи уредник Научне рубрике – позабавио се најинтересантнијим научним предвиђањима о ономе шта човека у доба суперкомпјутера и неслушеног развоја науке чека до краја овог века. У последње три деценије моћ израчунавања рачунара увећана је 500.000 пута и ниједан други технолошки изум није доживео тако брз преображај у историји, истиче Стојиљковић.

Говори он о снажном даљем напретку научних открића и предвиђањима да би се вештачка интелигенција могла појавити већ око 2030. године. Наводи да се предвиђа усађивање мајунских чипова у људске органе и делове тела, успостављање различитих (па и интимних) веза људи с роботима, расправа о законским правима виртуелних личности које ће се питати „шта је то људско биће“. Речју, Стојиљковић се, на основу научних предвиђања, пита хоће ли у будућности pamетне машине и роботи искоренити људе.

– Живимо, чини ми се, у лажној нади да се то нама неће догодити. А можда и неће: одгонетка се крије у људској генијалности, насумичности, тајновитости, непредвидивости... Човек је таквим одлукама надмудрио машину – истакао је, уз остало, Стојиљковић, аплаузима поздрављен од ужичке публике.

**Б. Пејовић**



Станко Стојиљковић на трибини у Ужицу

Фото С. Јовичић

## Тубер магнатум из срца Шумадије

Радослав Ђатић из Маслошева створио сопствену технологију оплемењивања корена леске мицелијумом најскупљег белог тартуфа

**Крагујевац** – Најскупља гљива – тартуф, или „храна богова“, како му тепају у Француској где је још пре 150 година почела организована производња овог гастрономског специјалитета, и провереног афродизијака, могла би на исти начин да успева и у Србији.

Наша земља има идеалну климу за гајење тартуфа, каже Радослав Ђатић који је после више од 30 година проучавања ове ретке гљиве створио сопствену технологију оплемењивања корена леске мицелијумом најскупљег белог тартуфа – тубер магнатум.

– У зависности од квалитета рода, килограм тубер магнатума на светском тржишту кошта између 12.000 и 15.000 евра. Тако је, на пример, у Италији која је, поред Француске, најпознатија по производњи тартуфа. Код нас, нажалост, не постоји ни организована производња, ни легално тржиште, па се тубер магнатум, иако је изузетног квалитета, продаје по вишеструко нижој цени. Да ствар буде интересантнија, најчешћи купци су управо Италијани – каже Ђатић, напомињући да би наша држава, уколико би створила регуларне услове, могла да има знатну корист од извоза тартуфа који се сада продају искључиво на црном тржишту.

Осим белог, Ђатић је на свом породичном имању у срцу Шумадије, у Маслошеву, селу између Милошевог Крагујевца и Карађорђевог Тополе, запатио и друге две врсте најтраженијих тартуфа. Реч је о црним тартуфима – тубер меланоспорум и тубер естивум, који на светском тржишту, такође, достижу високу цену.

Плантажу лешниковог дрвета, на чијем се корену тартуфи најбрже примају, засадио је пре три године, што му је омогућило да овог пролећа „убере“ прве плодове најкусније гљиве.

– Могу тартуфи да се запате и на корену храста, бора или беле тополе, али у том случају на



Радослав Ђатић са својим специјалитетима

Фото Б. Карталовић

прве плодове треба чекати бар петнаестак година. На корену леске, која је изузетно отпорна биљка, тартуфи сазру после три године. Да неко не помисли како би могао брзо да се обогати, реч је о малим плодовима који су тешки свега неколико грама. Ја сада купим црни естивум, који стиже у априлу, у августу зри чувени бели тубер магнатум, а у новембру на ред долази црни меланоспорум. Ове врсте својим родом покривају целу годину, зато сам се одлучио за њих, мада постоји више десетина и белих и црних тартуфа – објашњава наш саговорник.

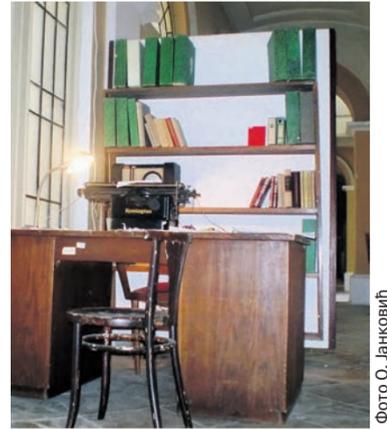
Иако технологију оплемењивања корена леске мицелијумом тартуфа чува за себе, Ђатић је решио да помогне заинтересованима за производњу ове ретке и скупоцене гљиве. Његова кућа је, заправо, својеврсна школа тартуфарства у којој може да се научи како се припрема земљиште за засад, али и како се тартуфи припремају за јело.

– Највише полазника имао из бивших југо-

## Страдање у име народа

**Панчево** – На улазу у Народни музеј Панчева гласачко место са „ћоравом“ кутијом и препознатљивом иконографијом послератних избора – петокрака, срп и чекић, пароле, хилми, Брозова слика... Лево, кафана „Европа“, место потказивања Панчевца, прва галерија претворена у место зборована, а у лагумима времешног здања низови страдалих иза логорске жиче, чизме неког од њих... Ходник удара на истражну собу Озне. На столу документа о раду службе, записници, упаљена лампа...

На мултимедијалној изложби „У име народа“, о послератном времену и страдању жртава комунистичког прогона, представљени су аудио и видео записи, документарне покретне слике, а уследили су и позиви на трибине и дијалог. Аутор пројекта, историчар др Срђан Цветковић, научни сарадник Института за савремену



Канцеларија Озне

Фото О. Јанковић

ња обичних људи, пресуде гулазима у послератном Панчеву, Банату. О томе никада нико није направио изложбу, а скорашњи злочини и ратови потиснули су сећања. Пројекат намеће и подстиче разговор и суочавање са тоталитарним наслеђем, како би се дијалогом превазишле тако тешке теме. Када седам деценија не говорите о неким стварима, оне се претварају у вишак страсти“, каже Цветковић.

Изложба „У име народа“ је настала деценијским истраживањем. Различитим медијима, личним предметима страдалих и сведочанствима савременика и потомака прераста уобичајене музејске поставке. Слика време културне личности, принудног откупа, послератних избора, укидања верских права и прогона свештенства, ликвидација. „Она буди и нуди истину која је незадржива. Пратим је и видим да би људи волели да знају више о истини и о прошлости. То што се дешавало јако је ружно и јако тужно, али је важно да сазнамо што више и да се то никада не понови. Изложба је била и у Паризу и реакције су исте. Много људи, баш као и овде, готово ништа о томе није знало јер је било прикривено, али са тим морамо да се суочимо. Овом изложбом назире се светлост, а тамо је Србија“, рекла је принцеза Јелисавета Карађорђевић на отварању изложбе у Панчеву. **О. Јанковић**

словенских република. Када чују причу о скупоценисти тартуфа, сви би одмах да наруче пар хиљада садница. Међутим, никоме не дајем више од сто комада, како би кроз малу производњу стекли потребно знање и искуство. Ко жели да узгаја тартуфе, мора бити стрпљив. И, наравно, мора имати обученог пса. Сваки пас може да се истренира да тражи тартуфе, али најбољи је италијански лагото романо. Саднице и обучене псе продајем, али по много нижим ценама него што су у иностранству. Све друго, од обуке за припрему тла до школе кулинарства, не наплаћујем – поручује Ђатић.

Плантажна производња тартуфа је мистификована због цене ове гљиве, чији се комади тежи од 200 грама, уколико година није родна, продају као уникатни примерци за пар хиљада евра, каже овај врсни тартуфар који почетнике упозорава да се „не лепе“ на причу о брзом богаћењу.

– Преваре у овом послу су честе. Наивнима и лакоима, а таквих је у нашој земљи много, продају саднице леске које уопште нису мицелиране, и то за око 150 евра по комаду. Моје саднице коштају десет евра, а свака може да се провери. Понекад и сагима чекам да купац обави тај посао. Наводно обучени пси у Италији се продају за 5.000 евра, а мој истренирани романо кошта 500 евра. Потенцијалним произвођачима нудим све што имам и знам, осим, наравно, технологије оплемењивања. И држава би требало да се укључи у овај посао, да помогне стручним саветима и донесе адекватну законску регулативу којом би се сузбило црно тржиште и поспешила легална производња тартуфа – сматра Ђатић.

Прве тартуфе у нашу земљу, крајем 19. века, донео је краљ Милан Обреновић, који је уз помоћ француских стручњака засадио и прве храстове са мицелираним жиром, у бањи Селтерс крај Младеновца, на обронцима Космаја и дуж леве стране пута Крагујевац – Горњи Милановац. На тим местима тартуфи и данас „ничу“ испод земље, али би тек плантажна производња била „права ствар за Србију“, уверен је наш саговорник.

**Бране Карталовић**