



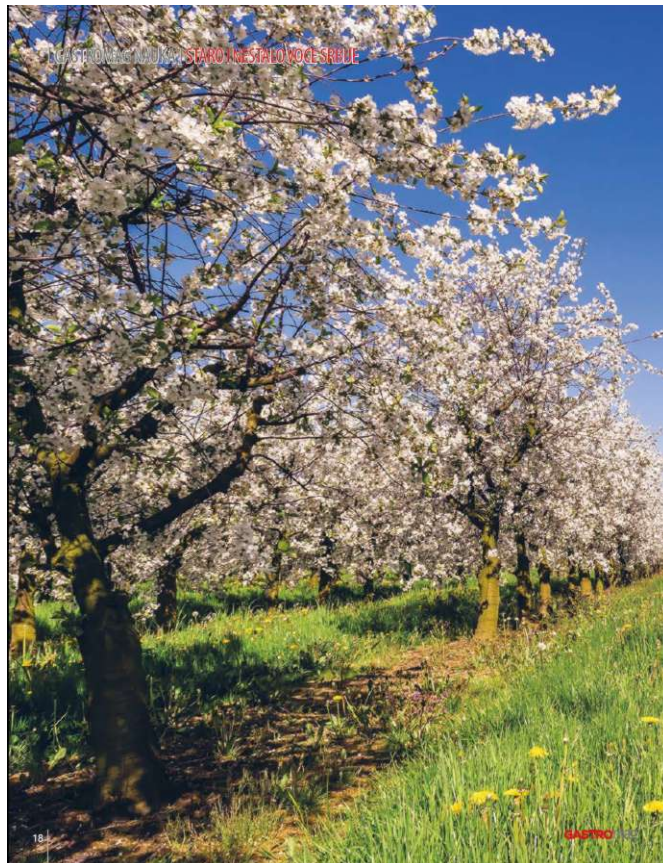
Datum: 27.12.2016  
Medij: Gastronom  
Rubrika: Bez naslova  
Autori: Jelena Popović  
Teme: Prirodnjački muzej

Napomena:  
Površina:384  
Tiraž:0



Naslov: Dunje ranke, kruške karamanke...

Strana: 18





Datum: 27.12.2016  
 Medij: Gastronom  
 Rubrika: Bez naslova  
 Autori: Jelena Popović  
 Tema: Prirodnjački muzej

Napomena:  
 Površina: 384  
 Tiraž: 0



Naslov: Dunje ranke, kruške karamanke...

Strana: 18

## DUNJE RANKE, KRUŠKE KARAMANKE...

U PROŠLOM BROJU PISALI SMO O BIODIVERZITETU I VAŽNOSTI OČUVANJA AUTOHTONIH VRSTA VOĆA, POVRGA, BILJA I ŽIVOTINJA. DVAJETA TEMAMA ČEMO U KONTINUITETU POKLANJATI VELIKU PAŽNJU JER VERUJEMO DA ŠEFOVI IMAJU VEOMA VAŽNU ULOGU U OČUVANJU I SPREČAVANJU NESTANKA STARIH, AUTOHTONIH SORTI

TEKST: JELENA POPOVIĆ BOROVIĆ

Pre nekoliko meseci posetili smo izložbu „Stara i nestala voća Srbije“, čiji je autor spec. Aleksandra Sević, diplomirani biolog i viši kustos Prirodnjačkog muzeja. To je bila prilika da sa Aleksandrom razgovaramo o izložbi, projektu koji traje već više od deset godina, o njenim saznanjima i otkrićima, koja su poziv svima nama da se uključimo u proces obnavljanja starog i skoro nestalog voća Srbije.

**Kako ste počeli da istražujete ovu temu?**  
 Moje istraživanje je počelo sasvim slučajno. Frekvo često boravim u jednom šumadijskom selu nadomak Gornjeg Milanovca. Odatle je sve krenulo, prvo po komšijskim dvorištima, a zatim i dalje po Šumadiji. Reč je o velikoj raznovrsnosti i brojnosti sorti voća, o kojima je nemoguće bilo šta pročitati u knjigama. Počela sam da prikupljam uzorke, grančice tog voća, i sve je to dospelo u herbarijum Prirodnjačkog muzeja. Povezala sam se sa stručnjacima sa Poljoprivrednog fakulteta i još nekih institucija (Institut za voćarstvo u Čadku) i napravila projekat koji je podržalo Ministarstvo poljoprivrede – Sektor za genetičke resurse, pre deset godina. Tako je nastala Zbirka voća, koja se danas čuva u Prirodnjačkom muzeju. Ona broji preko 1.500 herbarskih primeraka starih i novih sorti voća prikupljenih na području Šumadije, ali i cele Srbije; od Stare planine na zapadu, preko koparske oblasti, Đupe, Golije, ivaričkog kraja, Zlatibora, do razlikih planina i Pripeolje na jugoistoku.

**Kako je nastala Vaša autorska izložba „Stara i nestala voća Srbije“?**  
 Izložba je rezultat mog dugogodišnjeg istraživanja u ovoj oblasti. Proučavanje autohtonog voća je više nego popularna tema, a ja sam već imala dosta živog materijala. To su bili tehnički podaci iz prve ruke, koje sam prikupila po selima Srbije: herbarski materijal, veliki broj autentinih fotografija, brojna literatura koju sam pročitala, arhivski spisi, ali i konsultacije sa stručnjacima iz voćarstva i etnologije. Bora Miličević, kolega iz Prirodnjačkog muzeja, oslikao

je plodove voća (što kojih je danas nemoguće doći), a dizajner Snežana Rajković izložbi je dala urban i moderan izgled, iako je tema ruralna. Napravili smo odličan projekat od izložbe i pratećeg kataloga, koji je zbog velike potrebe za godinu dana imao dva izdanja.

**Izložba je imala veliki uspeh, gostujući po Srbiji u protekle tri godine!**  
 Izložba je prvi put gostovala u SANU u Beogradu septembra 2013, a od tada je na trogodišnjoj turneji po muzejima i gradovima Srbije. To je do sada 25 gostovanja. Obišli smo brojne gradove: Prijepolje, Kraljevo, Kragujevac, Valjevo, Aleksinac, Aleksandrovac, Bor, Negotin, Kraljevac, Trstenik, Vrnjačka Banja, Gornji Milanovac, Čačak, Zrenjanin, Pančevo, Grocku, Prokuplje... Trenutno gostujemo u Narodnom muzeju u Zaječaru.

**Veliki je broj naših starih, autohtonih sorti voća, koje su ugrožene i polako nestaju.**

**Kakav je prijem kod publike i zašto je ova izložba značajna?**  
 Izložbu je za tri godine videlo blizu 40.000 posetilaca, a gostovanje se i dalje nastavlja. Svuda smo naišli na izuzetan prijem, a publika je raznovrsna: deca i odrasli, stručnjaci iz oblasti, ali i poljoprivrednici, voćarski proizvođači, seoski domaćini. Posebno je bilo veliko interesovanje medija. Mnogi nisu navikli da u muzeju vide voće, misle da se muzeji bave nečim što je van njihovog običnog, svakodnevnog života i opstanka, ali ipak nije tako.

Veliki je broj naših starih, autohtonih sorti voća, koje su ugrožene i polako nestaju. Moj cilj je bio da kroz ovu izložbu podsetim na te sorte, da ih popišem, opišem, slikovito predstavim javnosti, ali i da motiviram sve koji su u mogućnosti da ih kalemiraju i tako im produče život.

**Koliko znamo o nestalim sortama voća?**  
 Nedovoljno. Mladi o njima ne znaju gotovo ništa, a stariji se prisecaju mladosti, poneke porodične priče, kako su otac ili deča kalemili neku voćku u dvorištu. Sve to prate i duboke emocije o porodičnom nasleđu i tradiciji, sećanja o detinjstvu, o ukusima prirode i mladosti. Nestalo se desi da izložba duboko dime mnoge, pa neki i pluste suzi.

**Nekle sorte su u Srbiju stigle vremenom, a migracijama stanovništva, a neke su nastale kod nas. Za koje možemo reći da su naše autohtone?**  
 Mnoge sorte voća su autohtone, recimo, jabuka budimka, veoma stara sorta koja se velovima gaj kod nas, još od Nemanjića. Takođe, jabuka đulica, kablarka, petrovića, tetovića, manjića, pamučlija, šanjka, timočanka, šumatanka, ovčji nos. Pa onda kruške: medunak, karamanka, lubeničarka, okruglica, mesnjača, takija, bazva... Ipak, naša najpoznatija voćka je šljiva crvena ranika ili darosavka, nastala u Šumadiji kod sela Danosava, od koje se pravi rakija višunskog kvaliteta. Tu je i autohtona šljiva metlaš ili dragačevka, koja je dobila ime po selu Dragačevu, gde je i ponašena prvi put, takođe rakijaka sorta. Ne možemo zaboraviti ni šljivu pobegaču ili madžaršku, koja je odmatena od pametvela (nalaz govore da je ovdje još od perioda Aleksandra Velikog), ali koja je poprimila nove karakteristike ploda, inače izuzetnog kvaliteta, po čemu su poznati i od nje se peče višunski rakija.





Datum: 27.12.2016  
 Medij: Gastronomag  
 Rubrika: Bez naslova  
 Autori: Jelena Popović  
 Teme: Prirodnjački muzej

Napomena:  
 Površina: 384  
 Tiraž: 0



Naslov: Dunje ranke, kruške karamanke...

Strana: 18

[ GASTROMAG NAUKA ] STARO I NESTALO VOĆE SRBIJE

**Zašto su autohtone sorte voća značajne?**  
 One su veoma važne za kvalitet ishrane ljudi. Otporne su na šestoćne, prouzrokuje bolesti i nepovoljne uticaje sredine. Autohtone sorte voća su donosi gena koji plodovima daju trajnost, kvalitet, veličinu, obojenost, ukus, aromu... Mnoge sorte imaju veoma trajne plodove, čak do proleća, što je bilo posebno značajno u onom periodu kada nije bilo friđera, kada su ih ljudi čuvali u trupu. Čimn što je ljudima važno za ishranu, preradu i izradu mnogih predmeta, autohtono voće je i deo prirodnog pejzaža našeg sela, te ulepšava i obogaćuje ruralne predela. Često nisimo ni svesni lepote aprilskog sela prihvatamo je zdravo za gotovo. U biologiji postoji jedan nov, aktuelan termin – poljoprivredna visoke prirodne vrednosti. Ta poljoprivredna proizvodnja nije ni interzivna ni invazivna, u okviru nje vlada harmonija između biljne i životinjske raznovrsnosti (biodiverzitet) ljudi, uslova očuvanja integralnog ruralnog predela i njegove lepote, koja je zastupljena kod nas. Takođe, stablo takvih voćaka koje raste u prirodi može da bude veoma visoko, sa impresivnom krunom, ono može da dostigne duboku starost, a da i dalje obilno rađa. Kao i neke voćake u procesu fotosinteze oslobađaju znatne količine kiseonika, što pozitivno utiče na mikroklimu i ublažava temperaturne razlike, naročito u periodu letnjih vrelina. Njihov dubok koren na strmim terenima sprečava eroziju tla. One mogu da budu i stanište i izvor hrane brojnim životinjskim vrstama (pticama, kao pčelinja paša, insektima, divljači...).

**Koji su zvanični podaci naše zemlje o očuvanosti autohtonih sorti voća i koliko ovih sorti ima kod nas?**  
 Mislim da ne postoje precizni podaci zvaničnih institucija o tome. Ipak, postoje neke studije rađene na Poljoprivrednom fakultetu u Beogradu i Poljoprivrednom fakultetu u Novom Sadu, ali ti podaci nisu objedinjeni. Smatram da bi Srbija trebalo da ima zvaničnu strategiju kako bi se sačuvalo to prirodno blago, pre svega putem donesenih propisa, ali i podsticajnim, finansijskim sredstvima za one koji čuvaju te stare sorte. Tađa bi procenat očuvanosti bio mnogo veći. Ovakvo se sve svodi na lično angažovanje ljubitelja.

**Koliko je danas očuvanih starih sorti?**  
 Budući da je okvirni broj tih starih sorti jabuka, krušaka i šljiva tri stotine (nemoguće je dati tačan broj), onda je procenat njihove očuvanosti oko 40 odsto. Preostalih 60 odsto sorti je nestalo ili preti da nestane. Ovakv podatak inozem s rezervom, jer niko do sada nije radio tako preciznu i obimnu studiju. Davašnji voćarski inženjeri interesuju se za stvaranje novih, otpornih sorti sa što atraktivnijim i ukusnijim plodovima, a ove stare sorte im služe kao baza za ukrštanje, ne za interzivnu proizvodnju.

**U kojim delovima Srbije ima ovih sorti?**  
 Svako područje Srbije ima svoje karakteristične sorte voća, ali i neke zajedničke. U tom sortimentu veoma je važna uloga i onoga ko ih je kalemio, ali i karakteristika predela, nadmorske visine i tipova zemljišta.

**Cilj nam je da pošetimo javnost na te sorte i da motivišemo sve koji mogu da ih kalemio i tako im produže život**

U području istočne Srbije, predelu oko Nila i Aleksinca, ima jabuke žumatozika, koja je otporna na mnoge bolesti, slabija je, sočnija i mirislija, a plod joj dugo traje i može da se uzgaja organski, bez ikakve hemije. U istočnoj Srbiji, oko reke Timok, raste jabuka timočanka, u području Raške, čak i zapadne Srbije, gaje se najviše jabuke budimke, ali njih ima svuda po Srbiji.

Oko Prijepolja, na granici s Bosnom, veliki je broj starih sorti krušaka najneobičnijih imena – arpadžik, lisčarka, presedusa, takuša, ranica, mišćinka, vodenjača... U području Župe, u okolini Aleksandrova, karakteristične su šljive crveni piskavac, kruška bazva, karamanka. Okolina Čačka ima svoje sorte: šljivu moravku, novije sorte čačanki, ali i neke sorte jabuka – kaibaruku. Oko Gornjeg Milanovca je veliki broj sorti šljiva, među kojima su okruglica, belošljiva i turgulja.

**Kako su nastajale te sorte?**  
 Autohtone sorte voća su nepoznatog porekla. Njihov gen-centar je područje Male Azije, oko Kaspijskog jezera (jabuke, kruške), pri čemu su šljive svoj areal prirodno ili je to radio čovek migracijama. Mnoge sorte su se adaptirale na naše uslove i stekle nove osobine u odnosu na svoje izhodne sorte, a neke su ostale i neprimenjene. Sorte su nastajale u procesu specijacije – prilagođavanjem na karakteristike nekog podneblja. Mnoge od njih su nastale ukrštanjem u prirodi ili spontanim mutacijama. Neke je stvorio i čovek odabirom i kalemjenjem.

**Koje sorte su u potpunosti nestale?**  
 U svojoj pesmi iz 1921. godine Jova Ilić Miđić je nabrojao 90 različitih sorti jabuka koje su se u to doba gajile u Srbiji. Do sada je sačuvano oko 30 odsto njih, a ostalih 70 odsto je gotovo nestalo. Među njima su: dobrička, prokupka, amauška, šećerlija, senabija, pepepluša, bedriča, sročka, bartzovka, tetovka, limunka, jastepčanka, kačurmanika, kolubarka, šimkovača... Potpuno je nestala jabuka banđerlika, kao i jabuke pamuklija i rebrača. Kruška jagodarka gotovo se više ne može pronaći u domaćinstvima, kao ni kruške mrisavka, stambolka.




20

GASTRO





Datum: 27.12.2016  
 Medij: Gastronom  
 Rubrika: Bez naslova  
 Autori: Jelena Popović  
 Tema: Prirodnjački muzej

Napomena:  
 Površina:384  
 Tiraž:0



Naslov: Dunje ranke, kruške karamanke...

Strana: 18



turfišara, kantarufa, cvčara. Sve je teže videti i šljivu raniku, maentaš, moravsku, panadžurku, piskavac.

**Kako se mogu očuvati sorte koje danas postoje?**  
 Te sorte se čuvaju lako i jeftino, potrebna je samo dobra volja, malo truda i parče plodne zemlje. Mogu se kalemiti na neku podlogu, u proleće ili kasnu jesen, a kalem-grančicu možete dobiti iz kompijskog divovita, od domaćina koji ih gaji. Neke od tih sorti se mogu kupiti i u rasadnicima (na primer, jabuka budimka), ali uglavnom ih po asadnicima nema. Često me kontaktiraju ljubitelji voća iz cele Srbije, pa pitaju gde mogu da nabave te stare sorte za svoju baštu. Interesovanje je veliko, a ja im uvijek isto kažem: uzimate od komšijas.

**Srbija je nekada bila poznata po šljivama. Dramatičan je podatak da i šljiva polako postaje ugrožena vrsta.**

Šljiva je ugrožena mnogim bolestima i štetocinima, pa je zato zadatak vovara da je sačuva. Naše područje je izuzetno pogodno za gajenje ove voćke, koja je naš nacionalni

simbol. Zahvaljujući šljivi i njenim proizvodima, suvoj šljivi, pekmezu i rakiji, Srbija je prevažila veliku ekovomsku krizu i glad krajem 19. i početkom 20. veka, o čemu svedoče mnogi pisani dokazi.

**Da li su zahtevi prehrambene industrije uticali na nestanak nekih vrsta?**  
 Naravno da jesu. Ukus ljudi se neprekidno menja, jer su atraktivniji veliki i sočni plodovi, lepi na oko, a danas u tržišnoj utakmici samo takvi mogu da opstanu. Međutim, da bi bili takvi, neophodna je hemijska zaštita, a to i ne spada u bezbednu hranu. Postoje mnoge stare sorte voća veoma otporne na štetocine, kao što su jabuke kožara i budimka, koje mogu da se gaje kao organska hrana.

**Koju je ulogu voće imalo u svakodnevnom životu naših predaka?**  
 Voće se koristilo sveže, sušilo se, od njega se lučao pekmez, pravila rakija. Manje je poznato da se u 17. veku pravilo vino od šljiva – vinoči ili šljivci. Takođe, pravili su se kolačići od suve šljive tako što se cepana šljiva sušila na listu vinove loze i čuvala za zimu kao poslastica. Poznata je i vodnjika od hrutaka, slatkasto blago gazirano piće, koje su ljudi toliko zime pili umesto vode. Slabo ko zna i da su se kruške pekle u žaru ili kuvale u loncu, a zatim koristile kao glavno jelo ili poslastica.

**A koju ulogu je imalo u obredima, prilikom venčanja, rođenja, sahrana, seoskih slava?**  
 Jabuka se darivala devojkama kao simbol ljubavi, deci kao simbol zdravlja, nosila se u goste na slave kao dar domaćinima radi napretka u kući. Šljiva se u pojedinim krajevima koristila umesto badnjaka, božićna slama se stavljala na drvo šljive kako bi sledeće godine rod bio obilan. I danas postoji taj običaj, čak se zadržao i u gradovima. Uz rakiju se veselimo, nazdravljamo i pijemo je za pokoj duše.

**Kako sefovi mogu da učestvuju u očuvanju autohtonih sorti?**  
 Šefovi mogu da koriste one sorte do kojih je danas još moguće doći (kruška karamanka, kruška vodenjača, šljiva ranika ili podgača – mađžarka, jabuka budimka...), i da, koristeći njihov jedinstven ukus i aromu, pripremaju neka tradicionalna, pa čak i moderna jela i poslastice. Mogu i mnogo da urade na njihovoj promociji putem medija. Takođe, jedno od rešenja je i da

se specijaliziraju sa starijim sortama našeg voća nađu na meniju nekog dobrog, ekskluzivnog restorana.

Pri dve godine pozvali su me na otvaranje jedne poslastičarnice u Beogradu, koja pravi domaće sladolede, između ostalog i one s ukusom kruške karamanke i šljive ranke. Nedavno sam kod kuće pravila poslasticu od suvih šljiva sa orasima u crnoj čokoladi, a te šljive su bile naše domaće mađžarke, kojih reko gde još ima. Ne mogu vam opisati taj fantastičan ukus!



**BIOGRAFIJA**  
 Autor izložbe: spec. Aleksandra Savić, diplomirani biolog i viši kustos Prirodnjačkog muzeja. Osnivač je Zbirke voća u Prirodnjačkom muzeju u Beogradu, u okviru koje proučava autohtono voće Srbije. Organizator je i realizator mnogih tribina, okruglih stolova i seminara iz oblasti odnosa s javnošću u kulturi. U Prirodnjačkom muzeju obavlja poslovne načelnika Odeljenja za edukaciju, komunikaciju i marketing, a zadužena je i za odnose s javnošću.  
 Autor je monografije „Muzeji u javnosti, javnost u muzejima – muzejski PR, savremeni pristupi“, objavljene 2012. godine. Aktivan je član stručnih udruženja: Muzejsko društvo Srbije, ICOM – Srbija, Međunarodno muzejsko udruženje, Društvo Srbije za odnose s javnošću. Koautor je izložbi „Maske–Deca–Priroda“ i „Stara i nestala voća Srbije“.  
 Dobitnik je nagrade „Kreativna dama Srbije“ 2012. godine u organizaciji Kluba privrednih novinara, koja se u Skupštini Srbije dodeljuje za očuvanje prirodne baštine Srbije.

