

АГРАР

Глас Српске

ДОДАТАК
РЕАЛИЗОВАН
У САРАДЊИ СА
МИНИСТАРСТВОМ
ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И
ВОДОПРИВРЕДЕ
РЕПУБЛИКЕ
СРПСКЕ

понедељак 5. новембар 2018.

АНАЛИЗА:
Јесења сјетва у Републици Српској

Под пшеницом 40.000 хектара

Обезбијеђено регресирано дизел-гориво ✓
Подстицаји 200 марака по хектару ✓
Планирана производња 180.000 тона ✓

ИНТЕРВЈУ:

Борис

ПАШАЛИЋ:

СТРУЧНИМ
САВЈЕТИМА

до веће

ПРОДУКТИВНОСТИ



**...и данас
и сутра...
и сваког
новог јутра...**

Глас Српске

www.glassrpske.com



ИНТЕРВЈУ:

Борис Пашалић

странице 4 и 5

СТРУЧНИМ САВЈЕТИМА ДО ВЕЋЕ ПРОДУКТИВНОСТИ

УВОДНИК

Романовска овца
Најплоднија
раса на
свијету **страница 8**



Јесења сјетва у Српској
Под пшеницом
40.000
хектара
странице 6 и 7

Заштита географског поријекла

Романијски
скоруп постаје
бренд **страница 9**



Занатска пивара "Горштак"
Од хобија до мале
крафт пиваре **страница 14**

Центар за
посетиоце Пеца
Рај за
љубитеље
природе **странице 12 и 13**



Да нам роди ЖИТО



Пише:
**ЗЕЉКО
ЗЕЉКОВИЋ,**
новинар
"Глас Српске"

Шта се жути на бескрајном пољу, а ако те ко буде питао, с поносом му одговори то је наше жито! Јер, ми будућност не зацртавамо плановима, него браздама трактора...

Стихови су ово једне од пјесаме групе "Забрањено пушење" и њеног некадашњег фронтмена Нелета Караџића.

И управо као што и сами стихови ове пјесме кажу, будућност се не може градити само на плановима, већ на конкретном раду. Тако би бар требало бити.

Како би стимулисали пољопривредну производњу, у ресорном министарству су одлучили да, као и ранијих година, регресирају набавку дизел горива за јесењу сјетву, али и обезбиједи одговарајуће новчане подстицаје.

Ни сами становници руралних подручја не седе скрштених руку, те су све чешћи примјери оних који се одлучују да уђу у неки "бизнис". Има ту и случајева гдје се корисно споји и са угодним, као што је то било са групом младих ентузијаста која је недалеко од Мркоњић Града управо то успјела.

Све је кренуло од сакупљања гљива, а претворило се у центар који сваке године привлачи све више туриста жељних активног одмора.

Ништа мање интересантна није ни прича о незапосленом професору енглеског језика из Бањалуке Николи Галићу, који је свој хоби претворио у посао од којег данас живи. Направио је малу занатску пивару надомак Лакташа, у којој производи пиво симболичног имена "горштак".

Међутим, имати квалитетан производ не значи и да ће се постићи успјех. Схватили су то и произвођачи надалеко познатог романијског скорупа, али јањског кајмака и сира са обронака планине Виторог, те су ушли у процес брендирања својих производа. Закључак? Природних потенци-

јала имамо. Али, без нових идеја, сталне едукације и модернизације механизације, али и помоћи државе, сектор аграра Српске, али и сви оних који се "наслањају" на њега, неће моћи опстати у све оштријој тржишној борби. Оно што охрабрује јесте податак да је све више оних који се одлучују да се врате на село. Можда је управо романовска овца прилика да се покрене посао.

●●●
**КАКО БИ
СТИМУЛИСАЛИ
ПОЉОПРИВРЕДНУ
ПРОИЗВОДЊУ,
У РЕСОРНОМ
МИНИСТАРСТВУ
СУ ОДЛУЧИЛИ ДА,
КАО И РАНИЈИХ
ГОДИНА, РЕГРЕСИРАЈУ
НАБАВКУ ДИЗЕЛ
ГОРИВА ЗА ЈЕСЕЊУ
СЈЕТВУ, АЛИ И
ОБЕЗБИЈЕДЕ
ОДГОВАРАЈУЋЕ
НОВЧАНЕ
ПОДСТИЦАЈЕ**

Борис Пашалић, помоћник министра пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Српске

ИНТЕРВЈУ

СТРУЧНИМ САВЈЕТИМА ДО ВЕЋЕ ПРОДУКТИВНОСТИ

УЛОЖЕНА
ЗНАЧАЈНА
СРЕДСТВА У
НАБАВКУ
ОПРЕМЕ

Успоставили смо систем који унапријед информише произвођаче о могућности појаве болести биљака, што је сигнал за превентивно прскање. Сличан систем постоји само у Холандији

У свајање нових знања и технологија у пољопривредној производњи један је од основних предуслова у настојањима да буде подигнута продуктивност, али и конкурентност домаћег аграрног сектора. Према ријечима помоћника министра пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Српске Бориса Пашалића, који се налази на челу Ресора за пружање стручних услуга у пољопривреди, овај ресор је у потпуности успео да испуни сва очекивања, али и мисију која је постављена пред запослене, а која се односи на пружање стручне помоћи пољопривредним произвођачима, праћење стања на терену те спровођење планираних мјера.

- Захваљујући доброј покривености терена и успостављеној организацији успјели смо да реагујемо и у најкритичнијим ситуацијама, као што је то било, решимо, 2014. године након великих поплава, а када је рад наших сарадника значајно допринио ублажавању посљедица поплава на погођеним пољопривредним подручјима - истакао је Пашалић наводећи да овај вид организованости пољопривредне савјетодавне службе не постоји у ФБиХ.

АГРАР: Колико је савјетодаваца запослено и како они на терену помажу пољопривредницима?

ПАШАЛИЋ: Активности овог ресора организоване су у три главна подручја дјеловања, а то су: савјетодавни рад са пољопривредним произвођачима, прогнозно-извјештајни и контролни рад. Стога и не запошљава само пољопривредне савјетодавце, односно дипломиране агрономе, већ и пољопривредне техничаре и административно особље. Тренутно имамо 75 запослених и овај капацитет стручне подршке сигурно није на нивоу који би задовољио све потребе више од 40.000 регистрованих газдинстава и још толико оних који остварују неке приходе у пољопривреди.



ПОЉСКИ ОГЛЕДИ НАЈБОЉИ ОБЛИК САВЈЕТОДАВНОГ РАДА

АГРАР: Једна од ваших важних активности је и контрола квалитета млијека.

ПАШАЛИЋ: Тачно. Обављамо контролу квалитета млијека, али и производности у говедарству. То подразумева комплетан узгојно-селекцијски рад који превазилази домен контроле, али подразумева вођење регистара генетског потенцијала у различитим областима сточарске производње. Када је у питању контрола квалитета млијека, максимално смо ангажовали наше ресурсе на испуњавању тог важног задатка, а он подразумева мониторинг ланца у производњи млијека, од њиве до трпезе. Постизање високог нивоа контроле је један од основних предуслова за извоз млијека на тржиште Европске уније. Временом стварамо капаците-

те за пренос тих активности на произвођачке организације, јер су управо оне те које у већини земаља Европске уније спроводе мониторинг квалитета млијека и праћење узгојно-селекцијског рада у говедарству.

АГРАР: Које су додатне активности?

ПАШАЛИЋ: Постоји дио послова који излазе изван оквира чисто савјетодавног рада, а који се односе на пружање услуга пољопривредницима у погледу аплицирања за подстицаје, регистрације у Регистру пољопривредних газдинстава, праћење стања у производњи и извјештавање према овом министарству, реаговање у случајевима елементарних непогода, али и сарадњу са међународним организацијама на реализацији развојних пројеката. Многе ове активности нису видљиве у јавности, али су пресудне када је у питању подршка пољопривредницима на терену.

АГРАР: Како је опремљена савјетодавна служба и постоје ли адекватна средства за рад?

ПАШАЛИЋ: У посљедњих пет година уложена су значајна средства у набавку опреме за рад овог ресора. Акценат је управо дат на набавку теренске опреме, јер је наш циљ да савјетодавци што више времена проведу на пољопривредном газдинству, а што мање у канцеларији. Аналитичка и теренска опрема распоређена је у свим регионалним јединицама у складу са посебним потребама терена и радним условима. Свака теренска канцеларија има скуп алата и уређаја за аналитику, као и широк распон мјерних инструмената који се користе за брза мјерења и пружање потребних информација произвођачима. Ресор има довољно возила за брзо пружање свих потребних услуга. Овдје морам нагласити значајан искорак који смо направили у области прогнозно-извјештајног рада.



АГРАР: Ту мислите на успостављање Система прогнозно-извјештајне службе?

ПАШАЛИЋ: Да. Он има више од 52 мјерне станице дистрибуиране широм Републике Српске. Постављен



је тако да унапријед информише произвођаче о могућности појаве болести биљака или штеточина, што је сигнал за превентивно прскање или заштиту усјева или засада. То ће резултовати смањењем броја третмана

током године и утицати на смањење трошкова сваког произвођача. Комуникација с корисницима одвијаће се путем веб апликације. Овај систем прогнозе који се даје прије појаве болести постоји само у Холандији, а ра-

звили смо га уз помоћ УНДП-а и властитих средстава. Такође, имамо људске и техничке капацитете за одржавање система и његово даље побољшање.

АГРАР: Манифестације попут

Успостављање реда

АГРАР: Какви су вам планови, који су то нови пројекти које планирате ускоро да реализуете?

ПАШАЛИЋ: Планирамо да правно уредимо област пружања савјето-давних услуга. У процесу преноса знања пољопривредницима учествују сви, од професора, научника, преко савјетодаваца, самозваних експерата, агронома разних профила, представника сјеменских кућа и заступника произвођача различитих врста е-проматеријала, па до запослених у разним невладиним организацијама који често немају ни образовање у пољопривреди. Због тога ово питање намјеравамо да уредимо и у том смислу успоставимо ред и одговорност у преносу и у овом дијелу.

"Дана поља" један су од очигледних примјера преноса знања. Колико сте задовољни оствареним резултатима?

ПАШАЛИЋ: Пољски огледи су један од најбољих облика савјето-давног рада, јер је веома ефектно када пољопривредном произвођачу нешто кажете, а потом и покажете на самој производној парцели. Због тога из године у годину побољшавамо како квалитет, тако и бројност наших пољских огледа. У 2018. години смо поставили и обрадили укупно 36 макро и демо огледа широм Републике Српске, постављених на укупно 50 хектара. Ради се о огледима са кукурузом, сојом, стрним житима, крмним биљем и воћним врстама. Огледе постављамо у свим регијама Српске, јер оне због својих специфичности омогућавају различите услове за раст и развој исте сорте и хибрида. Тако, једна сорта или хибрид у одређеним производним условима даје добар резултат, а у другим нешто лошији и обрнуто.

АГРАР: Шта је циљ ових огледа?

ПАШАЛИЋ: Циљ је да наши произвођачи добију информацију о томе какве производне резултате остварују различите селекције гајених биљака у њиховом производном подручју и да те сорте искористе за гајење на својим ораницама. Морам нагласити да се у нашим огледима налазе све најновије сорте и хибриди ратарских култура који се налазе на тржишту БиХ и шире, и у том смислу су наши произвођачи потпуно конкурентни са произвођачима из окружења. Примјетили смо да су наше манифестације "Дани поља", које организујемо с циљем промоције резултата огледа, све боље посејене и да је примјетан раст просјечних приноса, прије свега ратарских култура, у последњих неколико година на нивоу Републике Српске.

До смањења обима сјетве озимих усјева, првенствено сјетве пшенице, доћи ће због лоших производних резултата у овом сектору током ове године, због чега се један дио произвођача окренуо производњи уљане репице и соје

Према процјенама стручних служби Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде и Пољопривредног института Републике Српске, у јесењој сјетви током ове године биће засијано укупно 65.616 хектара ратарским културама, од чега ће око 40.100 хектара бити засијано пшеницом, као доминантном ратарском културом у јесењој сјетви. Уљаном репицом ће бити засијано 1.735 хектара.

Највеће површине биће засијане у Семберији, затим Посавини и Лијевче пољу, што је уобичајено када је у питању овај сектор пољопривредне производње.

Уз наведени обим сјетве и остварене просјечне вишегодишње приносе озимих култура, процјенује се да ће обим производње током наредне године бити 285.578 тона, односно око 88,7 милиона марака, од чега се на производњу пшенице односи 180.450 тона, што је за 15 одсто мање од овогодишње производње. Вриједност ове пшенице требало би да се креће око 48,7 милиона марака, односно за девет одсто мање од остварене вриједности производње у текућој години.

Треба нагласити да су могуће значајне осцилације ових вриједности, у зависности од приноса пшенице и тржишних кретања током

наредне године.

До смањења обима сјетве озимих усјева, првенствено сјетве пшенице, доћи ће због лоших производних резултата у овом сектору током ове године. Један број произвођача планира већи обим сјетве уљане репице и соје, док ће други повећати површине под кукурузом. Када је у питању прошла година, у јесењој сјетви 2017. године стрна жита су засијана на око 73.400 хектара, од чега пшеница на око 47.225 хектара. Повољни услови током прољећа додатно су погодовали озимим усјевима, те су процјене укупног рода и вриједности производње непосредно прије жетве биле да ће род пшенице 2018. бити чак изнад вишегодишњег просјека. Међутим, временски услови у вријеме жетве, обиљежени учесталим падавинама, утицали су на продужетак времена жетве, пад приноса и драстичан пад квалитета, а самим тим и откупне цијене пшенице, која је везана за квалитет.

Овогодишња кампања жетве пшенице трајала је неубичајено дуго, готово 50 дана. Пшеница која је пожњевена у првим данима била је релативно доброг квалитета, одговарајуће хектолитарске тежине и нешто већег садржаја влаге.

Међутим, пшеница која није била уклоњена половином јуна, односно чија је жетва почела касније, имала је веома лоше карактеристике и углавном није задовољавала минималне услове квалитета.

Након окончане жетве констатовано је да је просјечан принос пшенице рода 2018. око 4,5 тона по једном хектару, што је мање за 18 одсто у односу на процјене прије жетве. Самим тим, укупно произведена количина је износила око 212.512 тона и за 18 одсто била је нижа у односу на процјене, док је укупна вриједност производње због пада квалитета и цијене била око 53 милиона марака и за око 30 одсто нижа у односу на процијењену вриједност.

Прерачунато на приход по хектару, можемо констатовати да је укупан овогодишњи приход био

**ЗАСИЈАНО
ЗА 15
ОДСТО
МАЊЕ
ПШЕНИЦЕ**

АНАЛИЗА: Јесења сјетва у Републици Српској

ПОД ПШЕНИЦО 40.000 ХЕКТАРА



СЈЕТВЕНЕ ПОВРШИНЕ ОЗИМИХ КУЛТУРА У РЕГИЈАМА

Регија	Пшеница	Раж	Јечам	Зоб	Уљана репица
Бањалука	3.200	215	900	1.867	15
Градишка	8.000	20	2.350	600	550
Приједор	2.100	20	1.700	500	70
Добој	11.000	30	3.000	600	650
Бијељина	15.000	67	3.000	75	450
Соколац	350	47	110	75	-
Требиње	450	650	200	-	-
Укупно	40.100	1.049	11.260	3.717	1.735

ВРИЈЕДНОСТ ПРОИЗВОДЊЕ ОЗИМИХ КУЛТУРА

Врста	Принос (т/ха)	Количина (т)	Цијена (КМ/т)
Пшеница	4,5	180.450	270
Раж	3,4	3.566	300
Јечам	4,3	48.418	400
Зоб	3,3	12.266	330
Репица	3,0	5.205	600

довољан само да покрије трошкове сјетве који су износили око 1.100 марака по једном хектару, а да ће подстицајна средства

години бити скупља у односу на прошлу годину. Разлика у смислу повећања цијена очекује се, прије свега, код дизел-горива и сјеменске пшенице, али и код комплексног НПК ђубрива, а смањење цијене код минералног ђубрива КАН. Цијена уреје је непромијењена у односу на исти период прошле године.

Трошкови сјетве пшенице, при наведеним цијенама репроматеријала, износиће око 1.230 марака по једном хектару, осталих стрних жита око 1.300, а улане репице око 1.440 марака по једном хектару.

На основу процјене стања и услова за реализацију плана јесење сјетве за 2018. годину, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде утврдило је и мјере подршке за заснивање новог производног циклуса.

Као прво, одлучено је да буде настављена редовна исплата подстицаја за 2018. годину, чиме се у великој мјери подстиче нови производни циклус, али и обезбјеђује регресивно дизел-гориво за потребе извођења јесењих и прољећних радова у пољопривреди у висини 0,60 марака по једном литру.

Такође, кроз стручни и савјетодавни рад на терену, као и публикавање резултата пољских експеримената, савјетодавна служба министарства пољопривредне производње је упознавала са сортама ко-



ОБЕЗБИЈЕЂЕНО РЕГРЕСИРАНО ДИЗЕЛ-ГОРИВО

која је обезбједила Влада РС у износу од 200 марака по једном хектару и 0,05 марака по једном килограму бити једина зарада коју ће произвођачи пшенице имати у овој години.

Анализом текућих цијена репроматеријала може се закључити да ће сјетва озими х култура у текућој

је дају бољи квалитет зрна. Ова служба је у задњих неколико година значајно повећала број постављених експеримената широм Српске. Током ове године постављено их је шест са стрним житима у које је укључено око 50 сорти из 12 селекцијских кућа.

Министарство је током септембра текуће године донијело и правилник о параметрима квалитета и квалитативним класама пшенице у откупу, чиме су прецизно регулисани параметри квалитета меркантилне пшенице. Прецизирано је да буде подржана искључиво производња меркантилне пшенице намијењене за људску исхрану. Планирани подстицај - 200 марака по једном хектару. Међу мјерама подршке предвиђено је и обезбјеђивање повољних обртних средстава у виду намјенских зајмова ИРБ РС за заснивање новог производног циклуса, односно успостављање партнерског односа између домаће примарне производње, прераде и промета с циљем уговарања производње, преузимања, откупа и пласмана пољопривредних производа.

M



Романовска овца,
најплоднија раса
оваца на свијету

Од 100 оваца и до 400 јагњади

ЧЕШКА
НАЈВЕЋА БАЗА
ГЕНЕТСКОГ
МАТЕРИЈАЛА

Ове овце имају изражену способност парења током читаве године, што значи да се уз одговарајућу исхрану може постићи јагњење природним путем на сваких шест мјесеци

Романовска овца је настала у Русији средином 19. вијека у долини Волге у Јарославској области, а име је добила по округу Романово-Борисоглебска, околина данашњег града Тутаев. Руска федерација је дуго бранила извоз романовских оваца из Русије, али је 1980. одобрила први извоз који је отишао у Канаду. Послије тога извршено је још неколико испорука од којих је највећи број грла завршио у Чешкој, која данас важи за највећу базу генетског материјала у Европи.

Од самог старта је вршена оштра селекција на плодност, па је последица тог селекцијског рада да је данас у свијету романовска овца убједљиво најплоднија раса оваца. Грла ове расе су врло отпорна и без икаквих посебних захтјева према исхрани и смјештају.

Спада у категорију оваца ситније грађе. Одрасле женке достижу кила-

жу од 50 до 60 килограма, док мужјаци достижу од 70 до 90. Просјечна тежина јагњади са 90 дана износи 22-25 килограма уз адекватну исхрану. Најбољи примјерци достижу тежину већу од 30 килограма за 90 дана. Рандман меса изврсног укуса износи од 50 до 55 одсто.

Просјечна плодност романовских оваца износи око 260 одсто по јагњењу, док уз побољшану исхрану износи и више од 400 одсто, што би значило да се од 100 оваца добија 260 до 400 јагњади у једном јагњењу. Ове овце имају изражену способност парења током читаве године, што значи да се уз одговарајућу исхрану може постићи јагњења природним путем на сваких шест мјесеци.

У једној години се од једне овце, кад се јагњи свако шест мјесеци, добија у просјеку од четири до шест јагњади, што је број који ни једна друга раса не може дати. На тај начин од једног стада добијемо од 120 до 180 килограма јагњади живе мјере, ако узмемо да је просјечна тежина јаг-

њади око 30 килограма. Ову количину јагњећег меса по овци природним путем не може дати ниједна друга раса оваца за исти период одгоја јагњади.



**УСПЈЕШНО УКРШТАЊЕ
СА ДРУГИМ РАСАМА**

Овце се паре већ послје 30 дана по јагњењу, и по томе су јединствене у свијету, док нпр. другим расама треба најмање 40 дана. Код оваца ове расе доста добро је изражена способност за производњу млијека одличног квалитета. Са просјечном производњом млијека од 150 до 200 литара у лактацији, ова овца без проблема отхрани своје легло које некад броји и од пет до шест јагњади.

С обзиром на то да је романовска овца високо репродуктивна овца потребно јој је омогућити адекватну исхрану током цијеле године. Ова овца

дневно поједе малу количину хране која мора бити квалитетног састава да би могла дати свој максимум. У зимском периоду треба јој обезбиједити квалитетно сијено, по могућности луцерку, а добру пашу током прољећа, љета и јесени. Од концентрованог оброка довољно је давати око 200 грама по грлу дневно.

Романовска овца као најплоднија раса оваца на свијету врло успјешно се користи у укрштању са другим расама, да би се повећала плодност код оваца. У огледима који су рађени у свијету, показало се да укрштањем других раса оваца и романовских овнова се драстично повећала плодност код њихових потомака. Тако се добијају јако добре мајке које углавном јагње велики број јагњади, а због млијечности их лако одгоје без икаквог дохрањивања, што такође олакшава посао око стада. Најбржи и најјефтинији начин да се повећа продуктивност у матичном стаду је куповина чистокрвног романовског овна или мушког јагњета доброг генетског потенцијала. Женске потомке од њега остављати за приплод и та грла уз адекватну исхрану ће имати плодност на годишњем нивоу преко три јагњета по овци уз просјечну исхрану. Већ са годину дана старости даваће углавном блицанце и јагњиће се на сваких шест до осам мјесеци након тога. Најбољи ефекат се добија ако се уради троструко укрштање и ако те Ф1 мелезе паримо са овновима терминалних раса - тексел, шароле, суфлок, ил де франс.



Заштита географског поријекла домаћих производа



АУТОХТОНИ
МЛИЈЕЧНИ
ПРОИЗВОД
РОМАНИЈСКЕ
ВИСОРАВНИ

Романијски скоруп ПОСТАЈЕ БРЕНД

Кајмак је специфичан због самог млијека са овог подручја, надморске висине и географских карактеристика овог краја, али и због традиционалног и оригиналног начина припреме

Још из времена гласиначке културе постоје материјални докази о преради млијека на подручју Романије. У свему томе скоруп има посебно мјесто као високо квалитетна и енергетска намирница, која се може чувати, релативно дужи временски период, без промјене органолептичких особина и квалитета.

Претпоставља се да је скоруп као роба почео да се производи када је заживјела трговина на овом простору, а у домаћинствима се производио за властите потребе, још знатно раније. Пошто је наведено подручје у прошлости било изразито сточарско и производња скорупа била је доминантна.

Романијски скоруп је аутохтони специфичан млијечни производ велике хранљиве вриједности и изванредних органолептичких својстава. Он је специфичан због самог млијека са овог подручја, надморске висине и географских карактеристика романијске и боричке висоравни, али и због традиционалног и оригиналног начина припреме овог кајмака.

Краве се хране искључиво на пашњацима, а силажа се не користи за исхрану, као ни било која храна која одаје специфичне мирисе.

Овај романијски кајмак се прави на специфичан начин, а има и карактеристичан укус и мирис, који се добија димљењем, што овај млијечни производ издваја од сличних из окружења. У питању је слан производ, који зрије у анаеробним условима - притиснут каменом. Површина се мора стално препирати чистом сурутком, а дим има својство конзерванса.

Углавном се производи у периоду од маја до септембра и то по традиционалној рецептури, која се преноси са кољено на кољено.

Како би се овакви и слични производи, који се одликују неком специфичношћу и квалитетом, боље промовисали на домаћем и међународном тржишту, као наци-

онални бренд, Удружење произвођача "Романијски скоруп-кајмак", поднијело је захтјев за пријаву имена географског поријекла овог скорупа.



**КАРАКТЕРИСТИЧАН
УКУС И МИРИС
ДОБИЈА СЕ ДИМЉЕЊЕМ**

Резултат - романијски кајмак 7.2.2017. године добио је од Института за интелектуално власништво БиХ Рјешење о заштити имена поријекла за кајмак који потиче са подручја пла-



ни и не
Романија.

Пријава је поднесена да би се заштитио производ, створила препознатљивост таквог производа на тржишту и успоставила директна веза производа са одређеним географским подручјем која му даје додатну вриједност, односно већу цијену на тржишту.

Удружење произвођача "Романијски скоруп-кајмак" има активне чланице са подручја општина Хан Пијесак, Соколац и Рогатица. Редовно сарађује са Ресором за пружање стручних услуга у пољопривреди при Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде РС, ПЈ Соколац, преко којих добијају стручну подршку у смислу едукације, организовања изложби, сајмова и свих других догађања у окружењу.

У 2018. години урађена је појединачна регистрација чланица удружења код Института за интелектуално власништво БиХ. Предат је захтјев за заштиту печата и на тај начин је заокружен комплетан процес.



**ОД 100
ЛИТАРА
МЛИЈЕКА
ДЕСЕТ
КИЛОГРАМА
СИРА**



Јањ је географска, историјска и културна област јужно од Шипова према Купресу коју чини око 18 села смјештених око кањона ријеке Јањ и обронака планине Виторог. Основна дјелатност становништва овог подручја је пољопривреда, гдје је сточарство заступљено више од 95 одсто. Од традиционалних аутохтоних производа издвајају се јањски кајмак и сир од необраног млијека у плетеници.

Неколико следећих корака потребно је за прављење јањског кајмака. Најбоље је кравље млијеко из брдско-планинских подручја. Млијеко са природних висоравни Јања свакако је квалитетна сировина за прављење кајмака. У љетном периоду краве су на испашама и хране се квалитетном травом са пашњака, а у зимском периоду планинским сијеном, уз чисту питку воду из ријеке Јањ, без додатака силаже и концентрата. Тако да са сигурношћу можемо рећи да је ријеч о чистој еколошкој производњи млијека.

Кајмак се прави од куваног млијека. Свјеже помузено млијеко се проциједи кроз цједило или газу. Затим разлијева у посуду или тепсију, које се онда загријава и кува око петнаестак минута. По завршетку кувања или "узваривања" млијеко се разлије у плитке посуде. Некада су то биле дрвене карлице, сад преовлађују емајлиране посуде од нерђајућег челика. Напуњене тепсије се држе у миру, на шпорету све до наредног захвата, скидања масне коре.

Издаја се маснији дио млијека и формира се кора. Маст је лакша од остатка млијека и зато се потпуно током времена пење ка површини. Честице масти имају опну протеинске природе, а захва-

тају и згрушане протеине, па се тако добија производ који је мјешавина већег дијела масти и мањег дијела протеина. Пожељно је да се млијеко на почетку успорено хлади, односно да прва два сата остане на температури од око 80 степени Целзијуса, а онда да се постепено хлади и тек након 12 часова достигне температуру повољну за скидање коре.

Млијеко се, ради издајања масног слоја, може оставити и до 24 часа, па и више, посебно у зимском периоду. Температура у моменту скидања коре не би требало да буде виша

од 18 степени Целзијуса, још боља је од 10 до 15 степени.



Аутохтони природни производи од млијека шиповачког краја

ЈАЊСКИ КАЈМАК СА ОБРОНАКА ВИТОРОГА

За производњу једног килограма овог кајмака потребно је од 15 до 20 литара млијека.

Од остатка млијека, обраног послје скидања кајмака, може бити произведен сир, који се назива посни или прпа

Посуде за зрење кајмака некад су биле углавном кацице за зрели и млади кајмак. Сад су то углавном



**ТОКОМ ЗРЕЊА
АРОМА КАЈМАКА
СЕ МИЈЕЊА**

судови од пластике различитих величина и облика, зависно од прилика. Прије скидања коре треба тупим ножем проћи између зида посуде и саме коре, да би се могла лакше захватити. Иначе, скидање коре са млијека може се обавити на један од два начина. По једном начину посуда се нагне, а кора задржи руком, тако да се млијеко испусти, а кора пренесе у посуду за зрење. При томе се пази да слојеви буду уједначени и да кора у потпуности попуни простор у посуду. По другом начину кора се захвата перформиром или мрежастом кашиком тањирастом облика и пренесе у суд за зрење и продају.

Прије стављања првог слоја по дну посуде после се мало соли, а онда преко сваког наредног слоја. Количина соли се одређује зависно од намјене производа. За дуже зрење и чување потребно је више соли, јер со, као и код сира, не утиче само на укус већ је и конзервирајући чинилац. Кад је кацица или друга посуда знатно већа него што је једнодневна производња, пуњење траје више дана.

Посуде с кајмаком током зрења држе се у просторији која има подрумску температуру (око 15-18 степени). Послије 15-20 дана кајмак је зрео и може се дуго чувати на хладном и промајном мјесту. За дуже чување неопходно је да површина буде заштићена, најбоље преливом од топлеог масла. Током зрења арома кајмака се мијења.

За производњу једног килограма кајмака потребно је од 15 до 20 литара млијека, што зависи од годишњег доба.

Од остатка млијека, обраног послје скидања кајмака може бити произведен сир - који се назива посни или прпа. Од 100 литара обраног млијека буде произведено од 10 до 14 килограма овог сира.

Производња јањског кајмака је традиционална, преноси се с кољена на кољено. Тренутно више од 100 пољопривредних произвођача у Јању производи овај кајмак. У фази су оснивања удружења произвођача, а планирају да уђу и у процес заштите ознаке географског поријекла и брендирања.

САВЈЕТИ:

Како разликовати праве пчелиње производе од фалсификованих

Бити успјешан у пчеларству, сачувати здравље пчела, произвести доста производа и остварити приход, произвести хигијенски исправне и по здравље људи сигурне производе, требало би да буде циљ свакога пчелара. Међутим, да ли квалитет и количина произведених пчеларских производа могу стајати равноправно у истој реченици и бити остварени у исто вријеме?

Велике климатске промјене, модернизација у пољопривредној производњи, као и многи други фактори који утичу на медоносни биљни свијет, директно су утицали на живот пчела, а самим тим и на приносе пчелињих производа.

У годинама као што су биле протекле двије, многи пчелари не само да нису имали мед за властите потребе, него су морали вршити и прихрањивање пчелињих друштва. Чак и у таквим годинама, на тржишту су се у понуди константно могле пронаћи велике количине како домаћег тако и увозног меда сумњивог поријекла.

Несавјесне особе у свијету пчеларства желе доћи до веће зараде те у свом раду примјењују разне методе. Неки лоше пчеларске године надохнаде тако што током цијелог пашног периода пчеле прихрањују шећерним и инвертованим сирупима, које пчеле складиште у саће заједно са природним нектаром.

Поједини пчелари жељни брзе и лаке зараде чак праве мед којег пчеле никада нису ни видјеле. Они су овај посао довели готово до савршенства, тако да без прегледа у стручним лабораторијама није могуће утврдити да ли се ради о правом природном производу.

Данашњи потрошачи се налазе пред једном великом енигмом, како препознати и набавити прави квалитетан мед за себе и своју породицу. Данас постоје бројни текстови о врстама меда, квалитету,



ПРАВИ МЕД се временом кристалише

Поједини пчелари праве мед којег пчеле никада нису ни видјеле. Они су овај посао довели готово до савршенства, тако да без прегледа у стручним лабораторијама није могуће утврдити да ли се ради о правом пчелињем производу

о њиховим физичким, хемијским и органолептичким својствима, методама провјере, како би свако колико-толико могао разликовати прави од кривотвореног меда. То и није баш тако једноставан задатак ни бољим познаваоцима, а ни

стручњацима. Тако имамо низ савјета који кажу да је сортни мед препознатљив по свом

карактеристичном укусу, боји и мирису. Прави мед се временом кристалише. Обавезно треба прочитати и декларацију на тегли, али и провјерити цурење меда у непрекинутој нити са подигнуте кашике. Провјеру је могуће обавити и тако што ће се окренути тегла и пратити подизање ваздушног балона или ставити мед у чашу воде и пратити његово отапање.

Ниска продајна цијена меда такође треба да изазове сумњу код потрошача. Мед треба куповати директно од пчелара у којег имамо повјерење. Лабораторијско испитивање физичких, хемијских и биолошких особина меда ипак је најпоузданије.

На квалитет меда утичу многобројни фактори као што су: ботаничко поријекло медоносног биља, састав нектара, географски регион на коме расту медоносне биљке, климатски услови, вријеме и начин складиштења, зрелост и обрада, присуство лијекова, пестицида и микроорганизама.



**НИСКА ПРОДАЈНА
ЦИЈЕНА ИЗАЗИВА
СУМЊУ**

Мед који се ставља на тржиште не смије имати икакав страни окус или мирис или бити у почетном стадијуму ферментације. Он не смије бити добијен храњењем пчела шећером и шећерним производима, а ни помијешан са медом добијеним на тај начин.

На климатске промјене пчелари не могу сами утицати, али оно што могу учинити како би створили предуслове за успјех, јесте држати се примјера добре пчеларске праксе и бити савјесни у свом раду. Како би се избјегле све могуће неугодности са лажним медом, може се закључити да је неопходно образовање не само пчелара, него и сваког ко купује или конзумира мед.



Поред пењања, туристи у овај крај долазе и због вожње бициклом, одлазака на извориште ријеке Сане, викенд школа гљиварства, али и домаће хране карактеристичне за овај крај

Центар за посјетиоце Пецка у мјесту Бараћи, неколико десетак километара од Мркоњић Града, сваке године привлачи све више туриста који на ово мјесто долазе бјежећи од свакодневне градске вреве.

Центар је смјештен у подножју стијена и највећег природног пењалишта у БиХ, са више од стотину пењачких смјерова.

Поред њега најзначајније атракције које привлаче туристе на ово подручје су извори Сане, али и извори Пливе и еко-зона Зеленковац удаљена око 15 километара.

Све је кренуло по оснивању Пољопривредне задруге "Пецка" рије двије године. Директор ове задруге Милош Галић објашњава да је она



**СВЕ ПОЧЕЛО
ОД ИДЕЈЕ
САКУПЉАЊА ГЉИВА**

основана са примарним циљем да откупљује шумске плодове на овом подручју, али је убрзо дошло до идеје о руралном туризму, с обзиром на то да је ово подручје као створено за то.

Стару сеоску школу су уз помоћ средстава из европских фондова адаптирали и претворили у смјештај за посјетиоце. Тако је настао Центар за посјетиоце Пецка (Visitor center Pecka), након чега је ово омалено село поново оживјело.

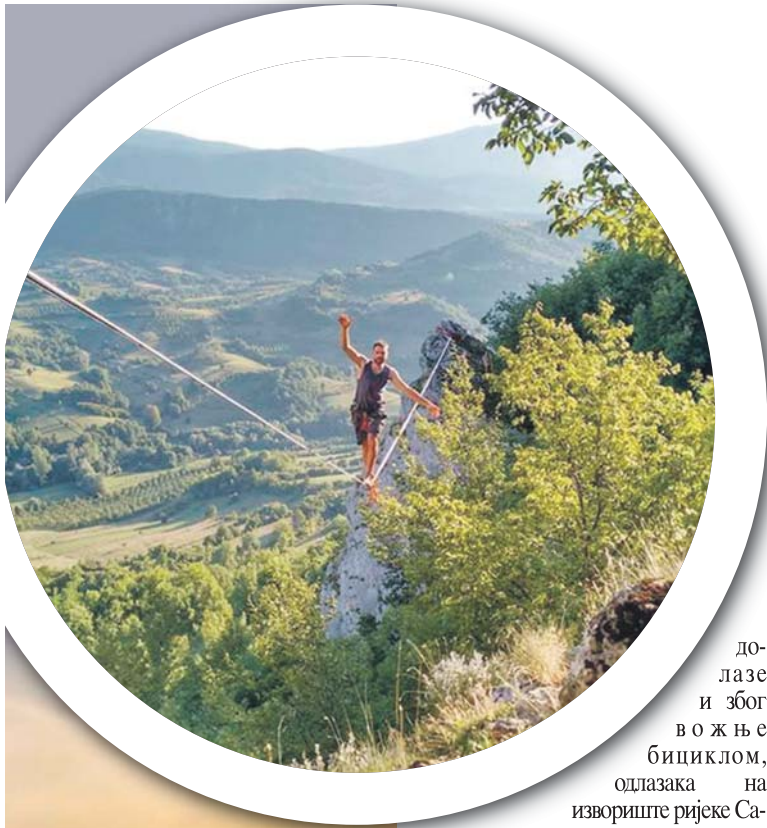
Поред пењања, туристи у овај крај



РУРАЛНИ ТУРИЗАМ:
Центар за посјетиоце Пецка
код Мркоњић Града

РАЈ ЗА ЉУБИТЕЉЕ ПРИРОДЕ





долазе и због вожње бициклом, одлазака на извориште ријеке Сане, викенд школа гљиварства, али и домаће хране карактеристичне за овај крај

Локални путеви кроз село срећени су као трасе за пјешачење, а ово подручје нуди и могућности за роњење или вожњу чамцима у једном дијелу ријеке Сане.

А све је кренуло сасвим случајно и спонтано. Са жељом да колико-толико оживе овај крај, али и створе услове да се млади врате на ово подручје, први задатак који су ангажовани у овом центру поставили пред себе био је да се кроз предузетништво анимирају и ангажују заинтересоване особе за сакупљање гљива.



- Удруживање у предузетничким активностима је кључ за успјех у будућности. Наши планови су амбициозни и доста тога је још неопходно урадити да би се млади вратили на село и почели да привређују - наводи Галић.

Задруга "Пешка" до сада је учествовала у неколико пројеката, а били су и једни од апликаната у пројекту развоја руралног пословања, Међународног фонда за рурални развој, који имплементира Јединица за координацију пољопривредних пројеката при Министарству пољопривреде, водопривреде и шумарства Републике Српске.

У току овог пројекта задругари су промовисали идеју сакупљања и откупа гљива са овог подручја. Препознали су шансе које имају у природном окружењу, сматрајући да ће на овај начин успјети економски и оснажити

ово подручје.

Осим тога, у оквиру РБДП пројекта, "Пешка" је аплицирала и за набавку опреме за сушење гљива у вриједности 54.000 марака, а која би требало да им помогне да гљиве откупљене од локалног становништва осуше, пакују и продају по вишим цијенама.

Задруга је укључена и у тренутни ИФАД пројекат - Програм развоја руралне конкурентности (РЦДП). У склопу овог пројекта акценат је стављен на обуку за сакупљање гљива. На овај начин би, сматра Галић, била проширена кооперантска мрежа, а тиме и за-

послен већи дио локалног



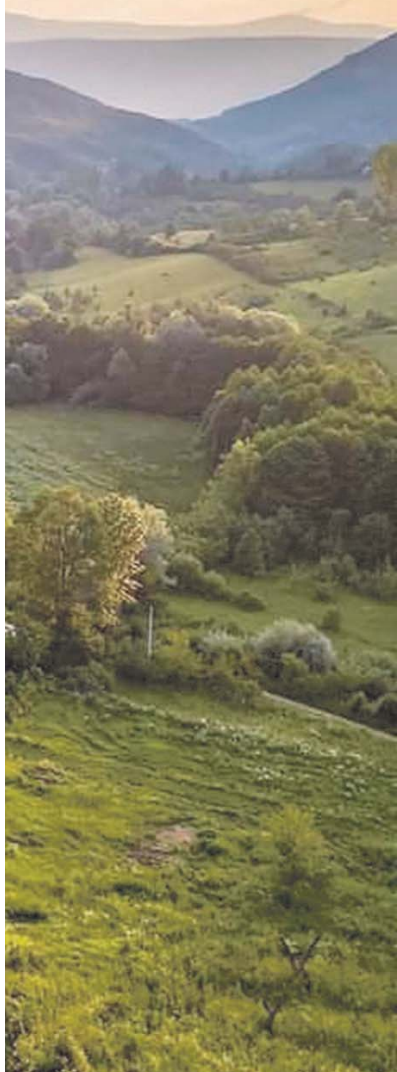
становништва.

С обзиром на

то да је пројекат конструисан за сиромашни дио становништва, Галић сматра да је ово прави начин да буде пружена помоћ локалном предузетништву.

Из ресорног министарства наглашавају да је агротуризам у последњих неколико година постао све популарнији у Републици Српској, што је једна од прилика за ревитализацију напуштених руралних подручја.

Како су рекли, план је да привлачењем туриста, али и развојем пољопривреде, путне и телекомуникационе инфраструктуре буде направљен амбијент кроз који људи неће само пролазити, него и остајати са жељом да баш ту живе.



Занатска пивара "Горштак" из Гламочана код Лакташа



ОД ХОБИЈА ДО МАЛЕ КРАФТ ПИВАРЕ

**ГОРШТАЧКА
УПОРНОСТ ГА
ДОВЕЛА ДО
ЦИЉА**

У средишту самог грба су мач и хрст. Мач као симбол борбе и опстанка, неодустајања од својих принципа, а хрст као симбол наде и живота, објаснио Галић

Незапослени професор енглеског језика и музичар Никола Галић из Бањалуке постао је један од препознатљивијих произвођача

занатског пива у Републици Српској.

У малој занатској пивари смјештеној на породичном имању у Гламочанима код Лакташа Галић мјесечно производи око 1.800 литара висококвалитетног пива и то по рецептурама које је сам усавршио.

Његов производ носи симболично име - "горштак". Име пива није случајно настало. Како је објаснио, то је на један начин омаж његовим дједовима који су рођени у горштаким крајевима, на обронцима Мањаче и Козаре, а који су радили вриједно и живјели скромно, од свога рада, не желећи ништа што им не припада. Други мо-



тив за овакво име крије се у његовој заљубљености у природу.

- Јако волим природу и ово име се лако наметнуло као назив, јер симболише тај склад са природом. У средишту самог грба су мач и хрст. Мач као симбол борбе и опстанка, неодустајања од својих принципа, а хрст као симбол наде и живота, свето дрво које је неодвојиви дио нашег и паганског и хришћанског наслеђа - објаснио је Галић.



**МЈЕСЕЧНО
1.800 ЛИТАРА
ВИСОКОКВАЛИТЕТНОГ
ПИВА**

Његова пивара данас ради у пуном капацитету, што је резултат вишегодишњег преданог и муког рада. Све је кренуло у љето 2016. године када је одлучио да покрене интернет кампању за прикупљање дијела средстава за опремање своје мале пиваре у којој је до тада експериментисао са производњом пива.

- Том приликом сакупио сам довољно средстава за један ферментор, али највећи добитак био је то што је огроман број људи на тај начин чуо за моје пиво - наглашава Галић и додаје да је након двије године прављења пива у кућним условима одлучио да прода и стан, те да и тај новац уложи у покретање сопствене пиваре.

Није погријешио. Труд и његова горштакча упорност довели су га до циља. Он данас у свом малом погону производи неколико врста пива.

Како је објаснио овај несуђени професор енглеског језика, велике су разлике између занатског (крафт) пива и "убичајеног" индустријског. Занатска пива, како је појаснио, краси велико богатство укуса, арома, стилова и свако пиво представља лични печат пивара који га је направио. Користе се у правилу само природне сировине, без вјештачких додатака, за разлику од индустријског.

- У индустријској производњи често се тежи профиту на уштрб квалитета. То ћете добити тако што ћете неријетко користити мање квалитетне и јефтине сировине и њене мањкавости надомјестити вјештачким додацима. Поред тога, код индустријског пива, у процесу производње, губе се скоро све хранљиве материје. Код занатског пива сасвим је другачије, јер ви с њим добијате прави мали оброк, са свим хранљивим материјама и витаминима из сировина - каже овај млади предузетник из Бањалуке, истичући да вријеме занатског пиварства полако, али сигурно долази и у наше крајеве.



ЗП
ЕЛЕКТРОКРАЈИНА а.д.
БАЊА ЛУКА



ЈАВНО ПРЕДУЗЕЋЕ ШУМАРСТВА
Шуме Републике Српске

а.д. СОКОЛАЦ

