

BN Bunjevačke Novine

www.bunjevci.net

Subatica, septembar 2026. - Godina XXII - Broj 255 - Cina: 50 dinara



ISSN 1451-2505



9 771451 250009

„Dužijanca”
nacionalni praznik Bunjevaca

Bunjevački Nacionalni Savet

Национални савет буњевачке националне мањине

Nacionalni savet bunjevačke nacionalne manjine

National Council of the Bunjevac Ethnic Minority



BUNJEVAČKI
INFORMATIVNI CENTAR

Novinsko-izdavačka ustanova
„Bunjevački informativni centar”
Redakcija „Bunjevački novina”
i dičijeg lista „Tandrčak”

Telefon: 024/523-505; e-mail: bic@bunjevci.net

Pratite nas i na internetu: www.bunjevci.net

Gledajte TV emisiju na bunjevačkom jeziku

„Spektar”

Radio-televizija Vojvodine, drugi program, nedjeljom od 17,30 sati

Bunjevački nacionalni praznici:

2. februar, *Dan Velikog prela*

23. februar, *Dan izbora prvog Nacionalnog savita*

15. avgust, *Dan Dužijance*

25. novembar, *Dan Velike narodne skupštine Srba,
Bunjevaca i ostali Slovena*

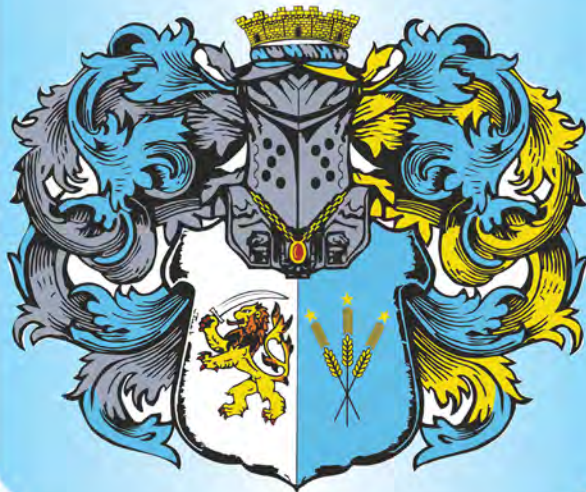
PODVIKUJE BUNJEVAČKA VILA

PODVIKUJE BUNJEVAČKA VILA
IZ OBLAKA RAŠIRILA KRILA,
OJ BUNJEVČE PROBUDI SE SADA
STAREŠINO SUBATICE GRADA.

MENE MATI UČILA PIVATI
PIVAJ SINE DA BUNJEVCI ŽIVE,
NEK NAM ŽIVI NAŠA MILA BAČKA,
TAMBURICA, PISMA BUNJEVAČKA.

NE ZOVEMO SAMO BOGATAŠE
VEĆ I DRUGE STANOVNIKE NAŠE,
JA SAM SINAK SUBATICE GRADA
NE DAM VIŠE DA MOJ NAROD STRADA.

BUNJEVAČKA SVEČANA PISMA



OSNIVANJE I FUNKCIONISANJE NIU „BUNJEVAČKI INFORMATIVNI CENTAR” POMOGLI



MINISTARSTVO
KULTURE
REPUBLIKE
SRBIJE



POKRAJINSKI
SEKRETARIJAT
ZA INFORMACIJE
AUTONOMNE
POKRAJINE
VOJVODINA

Glasilo bunjevačke nacionalne manjine

Godina XXII Broj 255

Septembar 2026.

Cina 50 dinara

Izlazi prve nedjelje u mjesecu

Izdavač:

NIU „BUNJEVAČKI INFORMATIVNI
CENTAR” - Subatica

Osnivač izdavača:

NACIONALNI SAVIT BUNJEVAČKE
NACIONALNE MANJINE

Direktor NIU „BIC”:

Lazarela Marjanov

Nadzorni odbor:

Veljko Vojnić, Ružica Parčetić
i Tamara BabićGlavni i odgovorni urednik
„Bunjevačke novine”:

Nikola Stantić

Redakcija:

Nikola Stantić (novinar i lektor)

Ksenija Stojičić (gradska hronika)

Tamara Babić (kultura)

Miroslav Vojnić Hajduk (kultura i tradicija)

Siniša Tikvicki (on-line izdanje)

Stalni saradnici:

Ana Vojnić Kortiš, Nikola Ostrogonac,
Eva Kovač Peckaj, Tihomir Kujundžić Matković,

Ružica Parčetić, Ivan Katančić

Tehnički urednik:

Nikola Stantić

Fotografija:

Nikola Stantić

Naslovna strana:

„Dužijanca” – nacionalni praznik

Adresa:

Trg cara Jovana Nenada 15/2,

24000 Subatica

Telefon/fax: 024 523-505

e-mail: bic@bunjevci.net

Štampa:

Rotografika Subatica

Tiraž:

1.000

Dizajn:

Studio Trid Beograd

Distribucija:

„Press international” - Novi Sad,
„Centrosinergija” d.o.o. Novi Beograd

List je upisan u Registar javnih
glasila Agencije za privredne
registre Republike Srbije pod regis-
tarskim brojem: NV000430
COBISS SR-ID 133482759

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi
Sad
659.3(=862)

Poštivana čeljadi,

Dužijanca je i ove godine okupila Bunjevce oko običaja koji u sebi čuva mnogo više od zgotovljene žetve. U krivu od novog žita sadržani su rad, zafalnost, zajedništvo i odnos prema tradiciji koja se generacijama prinosi na nove naraštaje. Upravo su mladi ove godine bili jedna od važni tema brojni manifestacija održani povodom nacionalnog praznika Bunjevaca – „Dana Dužijance”.

Centralna proslava Dužijance u Subatici još jedared je u prvi plan metnila kriv od novog žita. Put od zrna do krupa podiće na značaj rada, strpljenja i zajedničkog truda. Zrno se polaže u zemlju, iz njega nastaje biljka, potom žito, brašno i na kraju kriv koji se dila sa drugima.

U toj jednostavnoj pripovijetki sadržana je i poruka o životu zajednice – ono što se danas stvara i čuva treba pridati onima koji dolaze. Zato je posebno važna poruka da budemo dobri ko što je dobar kriv!

Na centralnoj proslavi čula se i poruka da je kriv simbol dugog trajanja Dužijance. U njemu su istorija, kultura, jezik i život Bunjevaca u Bačkoj, al i pogled prema budućnosti. Tra-

dicija tako dobija svoje pravo značenje tek kada je prihvate i nove generacije.

Slične poruke stigle su i iz Kačmara, di je Dužijanca poka-
zala koliko saradnja i povezivanje Bunjevaca s dvi strane gra-
nice mogu doprineti očuvanju zajedničkog nasliđa. Posebno
ohrabriva uključivanje mladi, jel upravo njevo prisustvo daje
sigurnost da će običaji imat svoje misto i u godinama koje
dolaze, baš i ko cila naša zajednica.

Prid svima koji danas vode i organizuju život zajednice zato
stoji važan i odgovoran zadatak. Mladima treba pružit prostor
da učestvuju, da uče, da pridlažu i da svojim idejama obogate
ono što su naslidili. Tradicionalne vrijdnosti mogu ostat snažne
kad ji svaka nova generacija razumi i prihvati ko dio svog živo-
ta. Ko što se kriv od novog žita dila sa svima, tako se i tradici-
ja pridaje – od čovika čoviku i od generacije generaciji.

U vrime zaključivanja ovog broja, u okviru proslave Dana
Subatice, vrijdno priznanje „Pro Urbe” dobilo je Kulturno-umit-
ničko društvo železničara „Bratstvo” iz Subatice. Na priznanju
čestitamo, a biće to jedna od tema našeg narednog izdanja.



Strana 4-7



Strana 8



Strana 13-15



Strana 16-17



Strana 20-22



Strana 32-33

Sadržaj

4-7

Dužijanca ko putokaz

8

Važan korak za zajednicu

9

Stabilan broj učenika

13-15

Nek se čuje bunjevačka rič

16-17

Kriv poveziva generacije

17-18

Somun čuva tradiciju žetve

19

Antunović – čovik vire

20-22

Bajmak – regionalni centar
gastronomije

28

Pripovijetka o dvi somborske kapele

32-33

Kad je mač s više oštrica

Ako i vi želite da vam poštaš svakog prvog u mjesecu donese „Bunjevačke novine” pritplatite se na nji.

Godišnja pritplata je 600 dinara (sa ptt troškovima).

Platit možete na naš tekući račun: 200-2642360101825-19 (Poštanska štedionica)

sa naznakom za pritplatu.

Godišnja pritplata za inostranstvo je 20 evra.

Posli uplate nazovite nas kako bi upisali vašu kućnu adresu: 024 523-505

OD ZRNA DO KRUVA, OD OBIČAJA DO IDENTITETA – SVE JE TO STALO U PROSLAVU NACIONALNOG PRAZNIKA BUNJEVACA



Dužijanca ko putokaz

Nacionalni praznik Bunjevaca, Dan Dužijance, proslavljen je na Veliku Gospojinu, 15. avgusta, ko svršetak žetveni svečanosti i zafalnost za nov rod. Od blagoslova kruva od novog žita, priko svečane povorke i pridaje kruva, do susreta Bunjevaca iz Subatice, Sombora, Čonoplje i drugi sridina, pa i Mađarske, ovogodišnja Dužijanca ponovo je pokazala koliko se jedan običaj mož minjat kroz vrime, a da njegova suština ostane ista – zafalnost za rod, poštivanje prema radu i čuvanje onog što je ostavljeno u nasliede.

Da budemo dobri ko što je dobar kruv

U Crkvi Uzvišenja Svetog Križa održana je misa zafalnica, koju je pridvodio velečasni **Nebojša Stipić**, a kruv od novog žita tom prilikom je i blagoslovljen. Tu je pod-



Velečasni Nebojša Stipić blagoslovio je kruv od novog žita

vučena miso da Dužijanca svoju pripovitku ne počima na Trgu slobode, di se okupljaju učesnici svečane povorke, nit u trenutku kad bandaš i bandašica pridaju kruv od novog žita. Njezina pripovitka počima mnogo ranije, u trenutku kad se zrno položi u zemlju. Nastavlja

se kroz misece čekanja, rada i strepnje oćel godina biti rodna, a završava se tek kad se žito pokosi, ovrše i od njega nastane kruv. Istim putom prolazi i ćovik, koji kroz svoj život mora ić putom koji nosi radosti i tuge, putom nad kojim je često i „mlinski kamen” koji

melje, ali nuz ideje da se bude dobar, ko što je dobar kruv.

– Moždard na prvi pogled ne postoji neka veza koja spaja kruv svakidašnji, žetvene svečanosti i svetkovinu koju danas slavimo, a to je Uznesenje Blažene Divice Marije u nebo. Ali ono što nas poveziva jeste da mi, ko narod, ko zajednica, narod ove ravnice, ono što imamo ko najsvetije jeste taj kruv. Mi ga uzdižemo na oltar crkve i zafaljivamo se na darovanom žitu, na darovanom kruvu. U tome je i simbolika života Marije, koja se cilim svojim životom darivala Bogu. Zato je ta poveznica jako važna, jer u protivnom bismo i Dužijancu i našu zafalnost sveli samo na jednu od manifestacija. Ovako ona postoji ko štogod daleko više i to je na ponos svima nama.

Za velečasnog Stipića Dužijanca je i dio lićnog identiteta, al i putokaz kaki ćovik triba bit.



Bandašica i bandaš: Katarina Lulić i Ognjen Gabrić

– Tribamo bit dobar ko kruz i svoj život tretirat ko zrno pšenice. To zrno pšenice triba i da padne u zemlju, da umre, da da obilje truda, a ono što je darovalo triba bit samliveno pod tereotom života, ne za propast, neg upravo zato da nastane fini kruz. A fini kruz su naša dobra dila, koja ljude mogu nadahnjivat, da se rane za dobro i da tako budu i oni pšenica drugima.

Blagosloveni kruz su iz crkve izneli bandaš i bandasića, **Ognjen Gabrić i Katarina Lulić**. Za ovogodišnju bandasiću, čast da ponese tu ulogu ima i posebno lično značenje.

– Drago mi je što sam izabrala ove godine da budem bandasića. To mi je bila želja od djetinjstva. Moja porodica i ja čuvamo bunjevačke običaje i tako ćemo i nastaviti.

A med tim običajima posebno misto ima kruz. Iako je danas sva-

kodnevno dostupan, Katarina smatra da upravo zbog tog triba još više podsjećat na njegovu vridnost.

– Dobro je da se podsitimo da je kadgod do njeg bilo mnogo teže doć. Danas je lakše, pekare ga prave, a kadgod se ručno zakuavalo. Danas ćemo lako bacit komad kruva, a kadgod to baš i nije bilo tako. Zato je važno da se podsitimo i zafalimo Bogu što imamo kruz.

I ovogodišnji bandaš Dužijancu doživljava ko poseban dan.

– Čast mi je što sam ovogodišnji bandaš Dana Dužijance i veoma mi je drago. Nadam se da će bunjevački običaji nastaviti da se čuvaju i drago mi je što na ovaj način dajem svoj doprinos. Ovo je poseban dan u godini kada se oblače nošnje, kad svi običaji stanu u taj jedan dan, u ta 24 časa. Sve što se desi danas nekako je drugčije i posebno.

OD DUŽIJANCE DO DUŽIJANCE

Miroslav Vojnić Hajduk, član Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine i pridsidnik Bunjevačkog kulturnog centra iz Subatice, podsitio je na istorijski put ovog običaja.

– Ovaj običaj je počeo prvo kod bogatiji gazda, pa su se onda dužijance pravile i u drugim porodicama. Na kraju je crkva prihvatila ko svoj, uobličila i skupila narod pod jednim zajedničkim dobrom. Za mene je Dužijanca važna i ko prilika za povezivanje Bunjevaca iz različiti sridina, a posebno mi je drago što su tu folklorci iz Kaćmarra. Biće ovo veliki podstrek za

njev dalji rad i nove nastupe.

Antun Fratrić, član Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine i gost iz Sombora, inače i kadgodašnji bandaš, pa i otac kasniji bandaša, Dužijancu smatra ko vrhunac godine:

– Ona je vrhunac najteži i najvažniji radova na njivama. I sam sam salašar, imam i žita i sve ostale kulture, i dobro znam šta su „žitni žulj i žitni znoj”. Zato i ne čudi što se zafaljivamo Bogu na rodu. Dužijanca je počinjala u familijama, a kasnije je crkva skupila narod, sve dok bude naše omladine, održavaćemo Dužijancu.

Dužijanca ko simbol zajedništva

Svečana povorka je prodefilovala kroz centar Subatice, krenila je od „Bunjevačke matice”, a kasnije je i **dr Suzana Kujundžić Ostojić**, pridsidnica Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine, odala počast vlč. **Blašku Rajiću** polaganjem cvijca na njegovu spomen-bistu, ko zafalu na tom što je pripozno vridnosti Dužijance.

na one koji su običaj čuvali prija nas.

– Kruz je simbol dugog vika trajanja ovog našeg običaja. Tako jednostavna stvar, a u njemu su naša istorija, naša kultura, naš jezik, naše trajanje. Ovo je poklon svima koji su tradiciju čuvali, pricama, ljudima koji danas žive u Subatici, al i zalag za budućnost bunjevačke zajednice, varoši, Vojvodine i Srbije.



Počast vlč. Blašku Rajiću: Suzana Kujundžić Ostojić

Tokom svečanog programa blagoslovljen kruz od novog žita bandasića je pridala pridsidnici Nacionalnog savita, a tom prilikom je istaknutu kako su kruz u Dužijanca ono već decenijama jesu – simbol za jedništva, trajanja i sićanja

A upravo je budućnost bila jedna od važni tema njezinog obraćanja. Pridsidnica NSBNM je podsitila i na sitvu starinske sorte žita bankut. Od svega deset kila simena dobijeno je sto kila novog roda.

– Na ovom trgu unatrag puno



Kruh od novog žita pridsidnici NSBNM Suzani Kujundžić Ostojić uručili su bandaš i bandašica Ognjen Gabrić i Katarina Lulić, a potom ga je ona pridala Srdanu Samardžiću, pomoćniku gradonačelnika Subatice



godina puno tog je bilo što smo poželili. Večeras želim samo jednu stvar, a to je da nas u godinama koje dolaze, baš ko i to zaboravljeno žito, svake godine bude što više – dodala je dr Kujundžić Ostojić.

S istog mesta, poruka o podršci očuvanju bunjevačke tradicije stigla je i iz Pokrajinske vlade. Dr **Nenad Ivanišević**, pokrajinski sekretar za privredu i turizam, naglasio je da u Subatici i med Bunjevcima nije gost.



Nenad Ivanišević

– Vi znate dobro za moje bunjevačke korene. U Subatici sam kod kuće, a stojeć odo, izmed ove dvi najlepše zgrade na svitu (Varoška kuća i Narodno pozorište), najveća je čast. Prošli put smo obećali novce za „Bunjevačku kuću” i sa zadovoljstvom možem kazat da je Pokrajinska vlada, na inicijativu pridsidnice Pokrajinske vlade, novac uplatila Varoši Subatica i da krećemo ka ostvarenju tog višegodišnjeg sna – „Bunjevačke kuće” u Subatici.

U ime Varoši Subatice i gradonačelnika **Stevana Bakića**, praznik je čestito pomoćnik gradonačelnika **Srdan Samardžić**, podsjećajući da je Dužijanca običaj koji Subaticu i njezinu okolinu čini pripoznatljivom, drugčijom i bogatijom.

– Taj običaj proslave kruva od novog žita i prinošenja ti darova Bogu, slavi se na najboljem mestu, na ovoj našoj nepriglednoj ravnici. Tu di vikovima živimo zajedno i zajednički stvaramo budućnost. Koliko je Dužijanca značajna za bunjevačku zajednicu divani i to što je Bunjevački nacionalni savit upravo ovaj običaj proglasio za svoj nacionalni praznik. Slaveć tako u jednom danu plodnost žitni polja, novu rodnu godinu i starinski običaj koji ji okuplja i veseli – istako je Samardžić i podvuko kako je Subatica ponosna na multikulturalnost i zajedništvo svi naroda je varoš u koji su stvarali brojni narodi, med njima i Bunjevci, oni su umeli i imali snage sačuvati sve svoje osobnosti.

Svečanosti su prisustvovali i **Darko Buljosević**, savitnik pridsidnice Pokrajinske Vlade, **Bojan Šoralov**, načelnik Severno-bačkog okruga, zaminik pridsidnice NSBNM **Veljko Vojnić**, članovi NSBNM, te pridsidnici brojni udruženja.

Običaj koji povezuje generacije

Da Dužijanca danas povezuje i različite sridine, pokazali su i gosti

iz Sombora. **Andela Gubica**, koja je u Somboru bila bandašica, kaže da je Dužijanca velika čast i posebna uloga.

– Dužijanca je posebna, ona nosi sve one simbole koji su nam važni, pa je uloga bandašice uvijek posebna čast. Lipo mi je bilo u Somboru, a drago mi je što sam i u Subatici.

S njom je u Subaticu stigo i **Željko Matarić**, koji je u Somboru bio bandaš.

– Za mene lično Dužijanca pridsavlja prisjećanje na naše pritke, na samu tu žetvu koja je kadgod trajala duže i mnogo je teže bilo. Ljudi su bili zafalni i srićni što dođu do tog novog kruva.

Slična poruka stigla je i iz Čonoplje – **Nemanja Meješ** smatra da je najvažnije da običaj ostane dio života novi generacija, dok **Martina Dujmović**, bandašica iz

Čonoplje, Dužijancu doživljava ko praznik koji se upravo tako prinosi – s generacije na generaciju.

– Zafalili smo Bogu za nov kruv od novog žita, tako da smo proslavili i ovogodišnju Dužijancu. Velika mi je čast što sam u nošnji i što ćemo slideće godine opet slaviti Dužijancu.

Za one koji su cio život vezani za zemlju, međutim, teško je divaniti o Dužijanci, a ne divaniti o radu. **Stipan Krčelić**, risar, Dužijancu opisiva ko jedan proces.

– Kad žito posiješ, čekaš do naredne godine da dobiješ rod. I ako si sve dobro uradio, stalno moraš jednim okom gledat u nebo – da li će bit dovoljno kiše, da li će pasti led – i kad Bog da plodove i da se sve završi, radost je najveća – Dužijanca je vrhunac i zato se zafaljujemo za nov rod.

Marica Milašin, risaruša, Dužijancu pamti kroz slike iz mladosti,

FOLKLOR OKUPLJA

Prid publikom su defilovali folklorci iz nekoliko društava i ansambala, a večer nije bilo rezervisano samo za bunjevačke igre – ko što u Subatici sve manjine zajedno žive, tako su se i minjale bunjevačke, šokačke, mađarske i srpske igre.

Milorad Lonić, umitnički direktor Folklornog ansambla „Vila” iz Novog Sada, smatra da tradicija upravo kroz kulturu mož privazić granice.

– Tradicija i kultura nemaju nikada mede. Komunikacija je

štogod što pripada kosmičkoj veličini, a duhovnost je ono što je bitno.

Nemanja Marković, umitnički rukovodilac KUD-a „Mladost 1947”, već 33 godine učestvuje u folkloru i kaže da je Dužijancu tokom svi ti godina doživljava na različite načine, al da je njezina vridnost ostala ista.

– Ove godine je vrime za mlade, pa je jedan dićji sastav došo u ime našeg KUD-a, jer je izuzetno potribno da prinosimo sve vridnosti i tradiciju na mlade.

kad je folklor bio jedan od načina da se uđe u samu pripovijetku ovog praznika.

– Za mene je Dužijanca kraj jedne žetvene svečanosti, jer tu se završava posao oko skidanja roda. Pokosi se žito da se mož dobit kruv koji će nas ranit čitave godine. Od svoje šesnajste-se-damnajste godine sam učestvovala u Dužijanci kroz folklor. Išli smo u povorku, to je bilo štogod najlipše što je onda postojalo. To su bila karuca, konji, traktori. Na jednoj prikolici je bila prikazana sitva, na drugoj žetva. Lipo se vidilo kako u stvari dolazimo do kruva.

Milka Kujundžić, čuvar tradicije pečenja domaćeg kruva, svoju prvu Dužijancu pamti iz 1969. godine, kad je imala je jedanajst godina.

– Dvi godine sam prvo bila „kraljica”. Mi smo od Hipodroma do Varoške kuće išli bos i to je bilo jako lipo. Završetak žetve je bio razlog za slavlje – poso je zgotovljen, žito je skinuto s njiva i porodica zna da ima kruva za godinu prid sobom.

Zoran Gabrić, otac ovogodišnjeg bandaša i dugogodišnji folklorista KUD „Aleksandrovo”, smatra da se tradicija najviše čuva upravo kroz svakodnevno življenje i folklor.

PONUDA NA ŠTANDOVIMA

Gosti „Dužijance” mogli su se i okripit, bili su tu štandovi s gastronomskom ponudom, ko i „craft” pivom „Bunjevka”.

– Ono što je tradicionalno za bunjevačku kujnu, ljudi vole i poist i popit. Pripravili smo malo grava, to svi vole, a imamo i malo piva, našeg domaćeg. Eto, da se ljudi malo osveže i da se provedu lipo – pripovida Darinka Dobrotić, dok Marinko Horvatski Palivukov, kuvar, na Dužijancu gleda iz ugla čovika koji

je nuz ovaj praznik odrasto i živio.

– Odrasto sam nuz tu Dužijancu, nuz taj ris i nuz seljački naš život. Nekako nam to dođe ko vrhunac. Okončali smo neki ozbiljan i jako važan poso i eto, ajd sad to i proslavit.

Na prostoru Dužijance svoje mosto imaju i ručni radovi. Snežana Prčić predstavila je svoje radove, podsjećajući još jednim segmentom na umiča koja su se kadgod prinosila u kući i porodici.

– Pošto sam u folkloru već priko 30 godina, najviše priko folk-

lora čuvamo običaje i vodimo se njima. Kako nam pravila nalažu, tako mi postupamo. U kući se trudimo da bude isto tako.

Svečani program upotpunjen je muzičkim i folklorenim nastupima koji su, takođe, svideli o tradiciji, kulturi i zajedništvu, a u kulturno-umitničkom programu učestvovali KUD „Aleksandrovo”, KUDŽ „Bratstvo”, OKUD „Mladost 1947”, BKU „Neven” iz Kačmara, Folklorni ansambl „Vila” iz Novog Sada i Tamburaški orkestar „Uspomena”.

N. S.



Konstitutivna sidnica Koordinacionog tila za praćenje sprovođenja Akcionog plana za ostvarivanje prava nacionalni manjina za period 2026–2029. godine

Konstitutivna sidnica Koordinacionog tila za praćenje sprovođenja Akcionog plana za ostvarivanje prava nacionalni manjina za period 2026–2029. godine održana je u utorak, 11. avgusta, u Palati Srbija, nuz učešće predstavnika nadležni državni organa i nacionalni savita nacionalni manjina.

Sidnicu je otvorio pridsidavajući Koordinacionog tila, ministar za ljudska i manjinska prava i društveni dijalog **Demo Beriša**, koji je istako značaj zajedničkog rada državni institucija i nacionalni savita u cilju unapriđenja zaštite i ostvarivanja prava nacionalni manjina.

– Naš zadatak nije samo da pratimo stepen realizacije aktivnosti, već da kroz konkretne priporuke, inicijative i zajednički rad doprinesemo efikasnijem sprovođenju javni politika u oblasti zaštite prava nacionalni manjina, s rezultatima koji će bit od koristi svim nacionalnim manjinama – istako je Beriša.



Koordinaciono tilo će pratit sprovođenje Akcionog plana, analizirat realizovane aktivnosti i izazove u njegovoj primeni, pridlakat mire za unapriđenje njegovog sprovođenja i razmatrat polugodišnje izvištaje.

Na konstitutivnoj sidnici usvojeni su Poslovnik o radu Koordinacionog tila i Metodologija izvištavanja i praćenja sprovođenja Ak-

cionog plana za ostvarivanje prava nacionalni manjina.

Sidnici je prisustvovala i **dr Suzana Kujundžić Ostojić**, pridsidnica Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine, al i ko pridsidnica Koordinacije nacionalni savita nacionalni manjina u Srbiji.

Info i foto: minljmpdd.gov.rs

ZA NASTAVAK RADOVA NA „BUNJEVAČKOJ KUĆI” POKRAJINA JE OBEZBEDILA JOŠ 42 MILIONA DINARA

Važan korak za zajednicu

Rekonstrukcija „Bunjevačke kuće” u Subatici tribala bi bit uskoro nastavljena, nakon što su za završetak radova obezbeđena 42 miliona dinara. Sridstva Autonomne pokrajine Vojvodine prineta su Varoši Subatici, koji je vlasnik objekta i od početka vodi čitav projekat njegove rekonstrukcije. Posli svršetka radova, „Bunjevačka kuća” bi tribala bit stavljena na raspolaganje bunjevačkoj nacionalnoj zajednici.

Za **Veljka Vojnića**, zaminika pridsidnice Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine, svršetak ovog projekta jedan je od važniji pitanja za zajednicu. Kako kaže, „Bunjevačka kuća” je zamišljena ko reprezentativan prostor koji bi na jednom mistu okupio značajan dio institucija i organizacija bunjevačke zajednice.

– **Mi smo zaista zdravo zadovoljni što su obezbeđena sridstva za nastavak radova. Svršetak „Bunjevačke kuće” je jedna od stvari za koju smo se zalagali i koja nam je zdravo važna. To je projekat koji traje već nekoliko godina i u koji su do sad uložena značajna sridstva. Država je od početka pripoznala da je bunjevačkoj zajednici potreban jedan reprezentativan objekat, jer mi ko nacionalna manjina sami teško možemo finansirati jedan ovakvi projekat. Zato nam ova podrška mnogo znači** – kaže Vojnić.

Prithodno je obezbeđena kupovina objekta, izrađena projektna dokumentacija, pribavljena građevinska dozvola i započeta rekonstrukcija. Na objektu su do sad izvedeni značajni građevinski radovi. Urađena je fasada, sreden krov, a započeti su i radovi na međuspratnim konstrukcijama. Prema



Veljko Vojnić

postojećoj projektnoj dokumentaciji, objekat je kroz prithodne dve faze pripravljen za nastavak radova.

– **Već su urađene dve faze. Objekat je jedan stari, istorijski objekat i upravo zbog tog je bio zanimljiv za ovu naminu. Sad smo došli do faze u kojoj treba da se urade završni radovi i da objekat dobije onu funkciju zbog koje se i radi cila „Bunjevačka kuća”. Sa ovi 42 miliona dinara očekivamo da se taj poso zaokruži.**

Naredni korak biće raspisivanje javne nabavke za nastavak radova. Cio postupak vodi Varoš Subatica, uključivajući javnu nabavku, realizaciju radova i upravljanje obezbeđenim sridstvima.

– **Važno je naglasiti da Varoš Subatica vodi ovaj projekat od početka do kraja. Objekat je u vlasništvu Varoši i sva sridstva koja su ranije obezbeđivana, ko i ova sridstva za svršetak rekonstrukcije, dodiljena su Varoši. Nacionalni savit, ko ni bilo koja druga organizacija iz bunjevačkog korpusa, nije nosilac projekta. Mi smo zainteresovani da se kuća završi i da dobije svoju na-**

minu, ali je Varoš ta koja vodi kompletnu rekonstrukciju.

Radovi koji pridstoje odnose se uglavnom na unutrašnje uređenje i završne građevinsko-zanatske poslove. Biće potribno završiti malterisanje i farbanje, podove, pločice, sanitarne čvorove i druge radove neophodne da objekat bude funkcionalan. Poseban dio projekta odnosi se na avliju, di se nalazi još jedan objekat koji treba bit rekonstruisan i prilagođen namini.

– **Tu je pridviđena i sala koja bi se mogla koristiti za veće skupove, svečane prijeme i različite događaje. Vodili smo računa o tom da kuća ne bude samo kancelarijski prostor, već da zaista bude objekat koji će moć koristiti različite organizacije i institucije naše zajednice.**

Kad je rič o dinamiki radova, očekiva se da javnom nabavkom bude pridviđen rok od oko godinu dana, mada Vojnić smatra da bi poso, ukoliko okolnosti budu povoljne, mogo bit završen i ranije. Na dinamiku će uticati i vrimenski uslovi, posebno tokom lalnijeg dila godine.

– **Mislim da će u javnoj nabav-**

ki bit pridviđeno da radovi traju godinu dana, al ne bi se iznenadio da se taj rok skрати na niki šest miseci. Naravno, dolazi lalniji period i moguće je da će u jednom trenutku neki radovi morati da budu obustavljeni ili usporeni. Ali, s obzirom na to da su sridstva obezbeđena, da postoji dokumentacija i građevinska dozvola i da je cio projekat praktično zaokružen, nemamo razloga sumnjati da će objekat bit završen u pridviđenom roku. Ako sve bude išlo kako je planirano, velika je virovatnoća da ćemo tokom 2027. godine imati završenu Bunjevačku kuću.

Poseban značaj projekta za bunjevačku zajednicu biće u njegovoj budućoj namini. Planirano je da u objektu, pored Nacionalnog savita, budu smištena i druge značajne ustanove i organizacije bunjevačke zajednice. Na taj način tribalo bi da se na jednom mistu objedini dio njihovog rada i omogući bolja svakodnevna komunikacija.

– **Ideja je da budemo bliže jedni drugima, da možemo mnogo lakše sarađivati i imati svakodnevni kontakt. Sad smo prilično raštrkani i često se dešava da jedna organizacija ne zna dovoljno o tome šta druga radi. Mislim da će koncentracija na jednom mistu doneti mnogo bolju komunikaciju i saradnju** – kaže Vojnić.

Završetkom radova, „Bunjevačka kuća” tribala bi dobit funkciju centralnog prostora za dio institucionalnog, kulturnog i društvenog života bunjevačke zajednice. Pored prostora za rad institucija i organizacija, objekat i njegova sala u avliji tribali bi omogućiti održavanje različitih skupova i događaja.

N. S.

PRID POČETAK NOVE ŠKULSKJE GODINE ODRŽAN JE SASTANAK AKTIVA UČITELJA KOJI PRIDAJU BUNJEVAČKI JEZIK

Stabilan broj učenika

Prid početak nove škulske godine, 2026/27. održan je sastanak Aktiva učitelja koji u osnovnim i sridnjim školama u Subatici pridaju predmet bunjevački jezik s elementima nacionalne kulture. Septembar nosi početak jubilarne, dvadesete, godine bunjevačkog u školama, a na sastanku je bilo riči o broju đaka, planovima i programima koji će bit realizovani u narednim misecima.

– Ovo je naš prvi Aktiv za pridstojeću škulsku godinu, a u okviru Dnevnog reda imali smo, prija svega, iznošenje prvi rezultata što se prijavljivanja đaka na časove bunjevačkog tiče, s obzirom na to da se prvaci anketiraju tek na početku škulske godine. Uglavnom, imamo sličan broj đaka ko i do sad, a čekamo da bude okončano anketiranje đaka-



ka-prvaka, kako bismo znali i konačan broj dice koja će u školskoj 2026/27. godini pohađat predmet bunjevački jezik s elementima nacionalne kulture – divani Jadranka Tikvicki, pridsidnica Odbora za obrazovanje u Nacionalnom savitu bunjevačke nacionalne manjine, te dodaje:

– Novi škula u kojima se bunjevački uči nema, nit smo ostali brez nji, tako da u onim školama u kojima se bunjevački učio, učiće se i dalje.

Đake već tradicionalno dočekiva potriban pribor za nastavu, a oni neće bit zaboravljeni ni za Božić i Uskrs, ko ni za druge prilike.

– Dogovorili smo se i o tom kako ćemo nagradit učenike koji pohađaju naš predmet, šta je potribno od pribora kolegama kako bismo realizovali svoje časove, dogovorili smo se oko aktivnosti u kojima ćemo učestvovat tokom škulske godine.

Što se tiče obilježavanja jubileja, naša sagovornica ističe da će i to bit na „repertoaru“.

– Kroz naše aktivnosti u okvi-



DIČIJA NEDILJA

– Prva aktivnost u koju se uključivamo jeste „Dičija nedilja“. U nju se uključivaju sve škole, pojedine će bit uključene u realizaciju programa, dok će ostali doć ko podrška i publika – dodaje Jadranka Tikvicki.

ru nastave podstićemo se i da je ovo škulska godina jubilarna, odnosno dvadeseta kako se bunjevački uči, u osnovnim školama. Nastojaćemo tom posvetit cilu škulsku godinu.

Brojke, kako je kazano, nisu konačne. S početka se broj upisani đaka povećavo, potom nije, a protekle dvi decenije donose dosta razloga za zadovoljstvo.

– Posli dvadeset godina ne možemo kazat da smo uspili obezbedit konstantan rast dice na časovima – jednostavno, u ciloj Srbiji dice je sve manje, i što se nastave na srpskom jeziku tiče. Ipak, važno je da postoje još uvijek dica koja žele slušat bunjevački,

koji dolaze. Dokaz za to je i nastava u sridnjoj škuli – tu je naš predmet samo fakultativnog statusa, al opet ima dice koja dolaze na časove, iako ta ocina ne ulazi prosik. Dolaze zbog zajedništva, povezivaju se s dicom koja niguju istu tradiciju, koja divane istim jezikom i to je ono što tu dicu održava i motiviše da i dalje pohađaju naš predmet – kaže na kraju pridsidnica Odbora za obrazovanje u NSBNM. N. S.

MATERIJAL SVE DOSTUPNIJI

Prve godine donele su obavezu pridavačima da budu kreativni i inovativni, da prave priloge, materijale, dok je situacija danas značajno bolja.

– Radni materijal nam je sve dostupniji, sad već stojimo rame nuz rame sa svim ostalim predmetima. Jedino što nam još nedostaje, a ne znamo kad će bit štampana, jeste „Čitan-ka“ za sedmi i osmi razred osnovne škole. Nismo dobili ponude za pripremanje i štampanje udžbenika za sridnje škole, al su starija dica informatički pismena, dobro divane bunjevački, pa i nedostatak udžbenika ne pridstavlja tako velik problem – pripovida pridsidnica Odbora za obrazovanje u NSBNM.

SUBATICA NA BUNJEVAČKOM – HRONIKA ZA AVGUST

Sastanak na temu brze pruge Beograd–Budimpešta u Varoškoj kući

Mađarski ministar saobraćaja i investicija **David Vitezi** boravio je u Subatici i tom prilikom u Varoškoj kući sasto se s ministarkom građevinarstva, saobraćaja i infrastrukture Republike Srbije **Aleksandrom Sofronijević**. Divanilo se o prugi Beograd–Budimpešta, a kako je naša ministarka istakla, glavna tema bili su svi potrebni tehnički uslovi kako bi ova pruga bila potpuno sigurna za putnike:

– **Dogovor je da se, kad se izvrše potrebne testne probe, da se posli 24. avgusta izvrši jedna simulaciona vožnja od Beograda do Budimpešte, odnosno od Budimpešte do Beograda, uključujući sve granične i carinske procedure, kako bismo konačno i definitivno znali da je brza pruga dobra za upotrebu, sigurna, bezbedna za sve naše građane i da bismo imali konačna vremena. Očekivamo da će ova pruga bit puštena na jesen. Imamo zdravo tušta tema za kaki slideći sastanak jel, da ne zaboravimo, imamo Dunav, evropski koridor koji nas spaja i dosta zajednički projekata o kojima ćemo divanit.**

Kako je ministar Vitezi izjavio ovom prilikom, bezbednost je najvažnija, a on je optimističan po pitanju uspostavljanja putničkog saobraćaja na jesen:

– **Testiranja i kontrole će bit privedene kraju u roku od dvi nedilje i ukoliko sve bude u redu, ko što je i ministarka Sofronijević kazala, možemo uskoro posli tog i očekivat pokrećanje putničkog saobraćaja. Naravno, ukoliko uočimo kake faktore na kojima triba radit i ispraviti ji, radićemo na otklanjanju, jel je Mađarskoj ko i Srbiji, bezbednost na prvom mis-tu.**

Kako je Vitezi kazo prilikom posite, započeta su testiranja, uključujući dionicu Budimpešta–Kelebija.

Obilježavanje 31. godišnjice „Oluje“

U organizaciji Saveza srpski udruženja Severno-bačkog okruga i Fondacije „Svetozar Miletić“, u Subatici je obilježena 31. godišnjica od stradanja Srba u zločinačkoj akciji „Oluja“.

Ilija Maravić, pridsidnik Skupštine Saveza srpski udruženja Severno-bačkog okruga, zafalio je na svesrdnoj podrški u organizaciji ovog događaja u varoši, Fondaciji „Svetozar Miletić“ i gradonačelniku varoši Subatica:

– **Ovo je 13. godina zaredom da Savez srpski udruženja Severno-bačkog okruga obilježava ovu zločinačku akciju pod imenom „Oluja“. Mi se trudimo virodostojno prinet našim sugrađanima, al i da ostavimo trag za generacije koje dolaze, da ovaj važan istorijski datum obilježavamo na pravi način. Ovim putom želim ko pridsidnik Skupštine ovog Saveza da se zafalim Fondaciji „Svetozar Miletić“ i njezinom rukovodiocu, a takođe u prvom planu i gradonačelniku Varoši Subatice Stevanu Bakiću koji svesrdno pomaže naše aktivnosti u obilježavanju ovaki istorijski trenutaka i želim da mlade generacije nastave ono što smo mi započeli.**

Kako je poručila **Ljubica Bertović** iz Fondacije „Svetozar Miletić“, od velikog značaja je nigovanje kulture sićanja na ovako značajne datume i događaje:

– **Dругu godinu zaredom zajednički učestvujemo u obilježavanju zločinačke akcije „Oluja“ iz jednog prostog razloga, a to je zato što i Savez srpski udruženja Severno-bačkog okruga i Fondacija „Svetozar Miletić“ poćivaje na principima da je kultura pamćenja i sićanja veoma važna. Nađam se da ćemo i u narednim godinama obilježavat ovake i slične datume.**

Tu kulturu pamćenja i sićanja moramo probudit i kod budući generacija, kako se ovake stvari koje su se dešavale našem narodu više nikad ne bi desile ponovo.

Ovogodišnji program počo je parastosom stradalim i prognanim Srbima u vojno-policijskoj akciji „Oluja“ u Hramu Svetog Vaznesenja Gospodnjeg, dok je centralni događaj bila tribina pod nazivom „Oluja je pogrom“, koja je održana u sridu, 5. avgusta, u Velikoj vićnici Varoške kuće, a na kojoj je gost bio istaknuti istoričar, profesor **Petar Đurđev**. Ovim povodom ispid ulaza u Varošku kuću, postavljena je izložba fotografija koja je prikazala dio stradanja srpskog naroda tokom ove akcije.

Vrtić „Mandarina“ rekonstruisan i dograđen

Vrtić Mandarina opet prima mališane. Nakon svršetka rekonstrukcije i dogradnje vridni 171,2 miliona dinara sa pdv-om, ovaj objekat Pridškulske ustanove „Naša radost“ moće primit 400 dice, dok je do sad kapacitet bio duplo manji.

Kako je prilikom obalaska vrtića izjavio **Veljko Vojnić**, tehnički direktor Pridškulske ustanove „Naša radost“, objekat ne samo da je kvalitetno urađen prema stadardima, već je i tehnički opremljen. Pored tog, ovo je prvi objekat u varoši ove vrste koji ima svoj agregat koji će radit i snabdivat ustanovu električnom energijom kad ne bude struje u varoši:

– **Gradonačelnik je već napomenio da mi s ovim ne stajemo. Dakle, uskoro ćemo imat Centralnu kujnu završenu, al i omogućavamo prilaskom dice iz „Šumice“ i rekonstrukciju energetskog objekta u neposridnoj blizini upravne zgrade. Tamo boravi 170 dice, a ne radi se o 800 dice što smo imali prilike da slušamo u posljednje vrime od zlonamirni ljudi i opozicije. Dakle u „Šumicama“ boravi trenutno 170 dice i oni prilaze u donji dio ovog objekta, a gornji pripravljamo i puštamo od 1. septembra prema rasporedu i konkursu kojeg završimo. Zafalit ću se, prija svega, gradonačelniku i njegovoj viziji, jel je on vidio da jedna grupa objekata koji su se pritvorili praktično u ruglo varoši, kasarna „Kosta Nad“ da se iz tog izvuku sridstva i da se sve uloži u Pridškulsku ustanovu „Naša radost“ i to niko nije radio u posljednji 30, 40 godina. Od srca mu fala i u ime građana i u ime zaposleni, i u svoje lično ime. Pored izgradnje i dobijanja građevinske dozvole novog vrtića na Paliću, di ćemo napuštiti dva stara objekta i prić u sasvim nov i savrimen, napravili smo projekat i pripravljamo se i za proširenje vrtića „Maštatica“. Tamo imamo mali kapacitet za taj gusto naseljen dio, tako da ćemo to oma nakon Palića rišavat, a posli tog se posvećivamo prigradskim naseljima, prija svega Đurđinu i Bajmaku. Tu smo već priduzeli nike korake oko obezbiđivanja parcele za proširenje i izgradnje vrtića u Bajmaku.**

Pored rukovodstva Pridškulske ustanove „Naša radost“ obnovljen i dograđen vrtić obašli su i pridsidnici Lokalne samouprave na čelu s gradonačelnikom Subatice **Stevanom Bakićom**:

– **Donji nivo ovog objekta obućava 1.092 kvadratna metra korisne površine, gornji sprat obućava 710 kvadratni metara i on se sastoji iz četri dnevna boravka, četri spavaone, četri mokra čvora i tri stepeništa za izlaz. Ono što mi je izuzetno važno i svima nama to je da su kapaciteti ovog objekta duplirani sa ovom rekonstrukcijom i dogradnjom za 200 dice, što znači da će mnoge porodice imat tu priliku obrazovat i edukovat svoju dicu i prija nego što krenu redovno u škulu. Zdravo je bitno još kod ovog projekta što smo tu energetsku efikasnost sa nivoa „F“ podigli na nivo**

„C”, znači imaćemo kvalitetnije grijanje, samim tim i kvalitetnije uslove za naše korisnike i za osoblje koje ode radi. U naredna dva meseca će se događati još nike lipe stvari, juče je usaglašen projekat za „Sandu Marjanović”. Posli rekonstrukcije izgledaće slično „Mandarini”, uskoro kreće i rekonstrukcija „Šumica”. Očekivamo svršetak, to možem slobodno i najaviti u naredna dva meseca, Centralne kujne što će prvi put u istoriji ove ustanove ona imati svoju sopstvenu kujnu. Ono što je najbitnije, a što smo niki poteze uradili prija tog, gotov je projekat i trenutno radimo na ishodovanju građevinske dozvole za nov vrtić na Paliću.

Gradonačelnik je na kraju dodao i to da je poenta prodaje Doma vojske bila upravo ta da se izgradi jedan nov i kvalitetan objekat na Paliću.

Obnovljena spomen-česma na Paliću

Spomen-česma, jedan od simbola Palića, svečano je pridat na upotrebu građanima, kada je posli restauracije vraćena na svoje mesto. Tokom radova na ovoj spomen-česmi tim koji je pridvodila **Karolina Biači**, restauratorka spomenika od kamena, obnovili su kamene i bronzane elemente, ukrasne detalje ko i vodovodnu instalaciju, nuz očuvanje autentičnosti ovog spomenika.

– Jedan od najznačajniji segmenta ovog projekta bilo je vraćanje originalni natpisa iz 1912. godine, čime je obnovljena autentičnost spomenika, u skladu sa njegovim prvobitnim idejnim rišenjem. Istovrimeno, želili smo da sadržaj i istorija Spomen-česme budu dostupni svim positiocima, pa su privodi natpisa dostupni na informativnoj tabli, ko i putom QR-koda na svim službenim jezicima varoši Subatice – izjavila je **Mirela Balint Novak**, direktorica pridužeca „Park Palić”.

– Ovaj mali objekat čuva sićanje na istoriju naše varoši, na njezinu prošlost, na ljude, istorijske slojove, rane, slavu i zajednicu. Zdravo je značajan i važan korak to što su vraćena originalna slova i originalni tekstovi, ko i njevi privodi, jel pripovitka ove česme u kojoj se pojavljivaje brojna važna imena Subatice, ne pripovida samo o **Karolju Birou** i **Dežu Kostolanjiju**. Ovo je pripovitka o Subatićanima – kazala je na ovim povodom organizovanoj svečanosti **Čila Goli**, zaminica gradonačelnika Subatice.

Na svečanoj pridaji spomen česme građanima, prisutnima se obratio i **Balint Juhas**, pridsidnik Skupštine Vojvodine:

– Prija više od jednog vika naši prithodnici povirili su nam ovo mesto. Nasliđe, međutim, nije dovoljno samo dobit, moramo ga i čuvat, kako bismo imali šta pridat dalje.

Za realizaciju ovog projekta Pokrajinski sekretarijat za privridu i turizam obezbudio je više od 1,7 miliona dinara.

Rak pluća je podmukla bolest

Svitski dan borbe protiv raka pluća obilježava se 1. avgusta svake godine i to je prilika da se čuje glas osoba koje žive sa rakom pluća i njihovi porodica. To je i prilika za podizanje svijesti o uzrocima i mogućnostima prevencije ove bolesti, poručivaje iz Centra za promociju zdravlja, analizu, planiranje i organizaciju zdravstvene zaštite i informatiku i biostatistiku u zdravstvu, Zavoda za javno zdravlje Subatica.

Ovogodišnja kampanja „Zajedno protiv raka pluća” stavlja fokus na međusobnu povezanost, razumivanje i pružanje priko potrebne nade obolilim i njevim porodicama. Niko kroz ovu tešku bolest ne bi trebalo prolaziti sam. Kampanja naglašava važnost podrške porodice, doktora i šire zajednice. Rak pluća je vodeći uzrok obolijavanja i smrti od maligni bolesti u svitu. Oko 2,5 miliona ljudi godišnje oboli, a oko 1,8 miliona umre od raka pluća. Tokom 2024. godine u Srbiji su od raka pluća obolile 6.424 osobe (4.246 muškaraca i 2.178 žena), a umrle su 4.842 osobe (2.998 muškaraca i 1.844 žene). Svakog dana u Sr-

biji rak pluća odnese 13 života. U Severnobačkom okrugu je 217 osoba obolilo (128 muškaraca i 89 žena), a 148 osoba je umrlo od raka pluća (92 muškaraca i 56 žena). Zbog ovi brojki Srbija zauzima drugo mesto po smrtnosti u Evropi oma iza Mađarske.

Rak pluća može pogoditi bilo koga. Budući da ova bolest ne pravi razlike med ljudima, važno je da svako razmotri svoje faktore rizika. Med brojnim faktorima koji doprinose nastanku raka pluća izdvajaje se zagađenje vazduha, pušenje, izloženost pasivnom pušenju i izloženost opasnim hemikalijama, poput azbesta, arsena i radona. Bolest je podmukla, jel u ranoj fazi često ne daje nikake simptome. Kad se pojave obično ji pripisuju bezazlenim prilađama. Najčešći znaci su uporan kašalj koji ne prolazi nediljama (priko 8 nedilja), otežano disanje i kratak dah, bol u grudnom košu, iskašljavanje krvi, konstantan umor i nagli gubitak težine.

Ukoliko se otkrije dovoljno rano, stopa priživljavanja od pet el više godina raste za gotovo 56%. Rak pluća više ne mora biti smrtna prisuda, jel rana dijagnoza i inovativni likovi spašavaje život. Ipak, prevencija je neophodna kako bi se rak pluća otkrio i ličio prije nego što se proširi.

Majčino mliko najbolja je rana za novorođenčće

Svitska nedilja dojenja obilježava se svake godine od 1. do 7. avgusta u više od 170 zemalja širom sveta. Kampanja je pokrenuta 1992. godine sa ciljom da unapridi znanje i podigne svijest o značaju dojenja za zdravlje majke i djeteta, istakne njegove brojne zdravstvene i društvene koristi, ko i podstakne sprovođenje aktivnosti usmireni na zaštitu, promociju i podršku dojenju. Globalni koordinator kampanje je Svitska alijansa za podršku dojenju, međunarodna mriža organizacija i pojedinaca koja, u saradnji sa brojnim partnerima, aktivno radi na unapriđenju prakse dojenja i stvaranju okruženja koje omogućava majkama da uspišno započnu i nastave dojenje.

Od 2016. godine, Svitska nedilja dojenja je usklađena sa Ciljevima održivog razvoja Ujedinjeni nacija čime se ističe značaj dojenja ko jedne od najefikasniji mira za unapriđenje zdravlja, pravilnog rasta i razvoja dice, očuvanje zdravlja žena, smanjenje nejednakosti i doprinos održivom razvoju društva. Kako ističu u Odiljenju za promociju zdravlja Zavoda za javno zdravlje Subatica, ovogodišnja kampanja obilježava se pod sloganom „Dojenje – najbolji početak života. Osnajimo ono što je provireno najbolje” i usmirena je na razminu iskustava i priminu primera dobre prakse koji doprinose promociji, podrški i zaštiti dojenja, ko i povećanju stope isključivog dojenja. Kampanja istovrimeno ukazuje na dugoročne zdravstvene i ekonomske koristi dojenja – smanjenje troškova ishrane odojčadi, manje opterećenje porodičnog budžeta i zdravstvenog sistema, ko i obezbeđivanje bezbedne i optimalne ishrane za svako dite.

Dojenje je najprirodniji, najzdraviji i najisplativiji način da se novorođenčetu obezbidi optimalna ishrana. Majčino mliko u potpunosti zadovoljava nutritivne potrebe novorođenčeta i odojčeta, a priporučiva se ko osnovna rana djeteta do navršene druge godine života, nuz odgovarajuću doranu. Njegov sastav i količina prirodno se prilagođave uzrastu djeteta i njegovim razvojnim potrebama. Dojenje istovrimeno štiti i unapriđiva zdravlje majke i djeteta, smanjiva rizik od obolijavanja i umiranja, podstiče pravilan rast i razvoj i postavlja temelje dobrog zdravlja tokom cilog života. Pored zdravstveni koristi, majčino mliko pridstavlja dostupan i održiv izvor najkvalitetnije ishrane za svako dite, čime doprinosi smanjenju nejednakosti i ostvaruje značaj neekonomske koristi za porodicu, zdravstveni sistem i društvo u cilini.

U okviru obilježavanja Svitske nedilje dojenja realizovane su različite aktivnosti, uključujuc pridavanja, tribine i izložbe posvećene značaju dojenja. Cilj ovi aktivnosti je da se zdravstvenim radnicima i široj javnosti ukaže na važnost dojenja ko najoptimalnijeg načina ishrane koji doprinosi pravilnom rastu

i razvoju djeteta, očuvanju i unapređenju zdravlja majke i djeteta, ko i zaštiti životne sridine. Posebna pažnja posvećena je značaju pružanja pravovremene podrške i pomoći trudnicama i majkama koje doje, kako bi im se omogućilo uspješno uspostavljanje i nastavak dojenja.

Međunarodni dan mladi u Subatici

Ovogodišnja tema Međunarodnog dana mladi je „Različiti konteksti, zajedničke težnje”. Ova tema pripoznaje da, iako živote mladi oblikuju različite nacionalne i lokalne realnosti, njeve težnje su izuzetno slične. Kroz globalnu kampanju digitalne solidarnosti, omladinske inovacije u kriznim područjima i nigoivanjem međusektorske saradnje, mladi i ove godine ističu svoju vidljivost, liderstvo i olakšavaju inkluzivan, uticajan dijalog izmed naroda, kultura i institucija.

U današnjem brzo prominljivom globalnom okruženju, mladi se pojavljiva je ko ključni akteri, partneri i pokretači promina, koristeć moć tehnologije i strateški partnerstava za rješavanje hitni međunarodni izazova. Do 2030. godine, očekiva se da će omladinska populacija činit 57% globalne demografske grupe, što naglašava hitnu potrebu za osnaživanjem mladi ljudi kako bi priuzeli značajnu ulogu u donošenju odluka u globalnom upravljanju. Ova demografska promina pozicionira mlade ne samo ko korisnike multilateralne politika već i ko suštinske partnere u njevom oblikovanju, ističu iz Odiljenja za promociju zdravlja Zavoda za javno zdravlje Subatica.

Kancelarija za mlade Subatica 12. avgusta, u Parku Prozivka obilježila je Dan mladi nuz manifestaciju koja je bila naminjena diti i mladima do 30 godina. Tokom čitavog događaja positioci su imali priliku uživati u bogatom sportskom, kulturnom i zabavnom programu. U okviru sportskog dila programa organizovani su turniri u basketu, odbojki na betonu, šahu i kockicama, ko i trka s priprikama za diti i aktivnosti u teretani na otvorenom, prilagođene različitim uzrastima. Nuz sportske sadržaje održane su i kreativne radionice, ukrašavanje kućica za ptice, lutkarska pridstava, nastupi folklorni ansambala, brejkdens i hip-hop igrača, ko i muzički program. Moto akcije je „Jedan dan, neograničene mogućnosti!”

„Interetno” održan nuz bogat kulturno-umitnički program

U organizaciji Mađarskog kulturnog centra „Nepker” od 20. do 24. avgusta u varoši je održano 25. izdanje Interetno festivala, manifestacije koja promovira multikulturalnost i međunarodnu saradnju. Tokom pet festivalski dana publiku je i ove godine dočekao bogat program, istako je **Bela Bodrogi**, direktor Festivala:

– **Ponosni smo da smo stigli do ovog jubilarnog Festivala. Ponosni smo i na to da u cijeloj zemlji samo dva festivala imaju „CIOFF” sertifikat, a to su festival u Nišu i naš „Interetno”. Mi smo jedini koji smo međunarodno sertifikovani od festivala u Srbiji. Posebno mi je drago da nakon ovi 25 godina isti tim organizuje Festival ko i dobrovoljci. Posebno sam zafalan gradonačelniku Stevanu Bakiću i njegovom timu koji su stali kompletno nuz „Interetno” festival, jel brez njegove pomoći ne bismo ga mogli realizovat. Dobili smo i skromna sridstva iz Pokrajine, dok još podrška iz Mađarske nije stigla. To još čekamo.**

Na ovogodišnjoj manifestaciji učestvovala su plesne trupe iz Čilea, Turske, Indonezije, Bolivije i Mađarske. Positioci festivala imali su priliku podržati festival putom QR koda za elektronsko bankarstvo, al i kupovinom festivalski suvenira. Program je pratio tradicionalni „Vašar rukotvorina”, ko i brojni prateći programi organizovani na varoškom trgu u Etnopolisu, dok bi se nakon nastupa folklorni ansambala zabava „priselila” u festivalski klub u „Nepkeru”.

Proslava Dana varoši

Subatica je 1. septembra obilježila Dan varoši, a organizatori su ko i pritodni godina pripremili bogat program koji je počeo već 27. avgusta. Ovaj datum slavi se u znak sjećanja na 1779. godinu, kada je poveljom carice **Marije Terezije** naša varoš dobila status slobodne kraljevske varoši i ime Maria Theresiopolis.

Ove godine uvodni program otvorio je koncert održan 27. avgusta u parku subatičke sinagoge. Na koncertu pod nazivom „Filmske melodije u parku” nastupili su „**Virtuoso Orchestra**”, **Pal Žiga** (violina, koncertmajstor i vođa orkestra), **Anabela Aleksa** i **Antonio Konc** (vokali), **Georgina Bogнар** (harmonika), **Ivan Varga** (klavir), i dirigent **dr Čaba Paško**. Sutradan, 28. avgusta, u Parku Rajhl Ferenc održan je koncert Subatičkog duvačkog orkestra - litnje i filmske melodije, dok je u Narodnom pozorištu održana promocija tematskog zbornika „Martovski pogrom 2004. godine – uzroci razaranja i posljedice”, u izdanju Doma kulture Gračanica i Arhiva KiM.

Program su pratile radionice i bogat program u Zoo vrtu na Paliću, a prigodnim programima obilježavanju Dana varoši priključili su se i Savrimena galerija, Diče pozorište, Fondacija „Danilo Kiš”, Varoški muzej, Varoška biblioteka, Galerija „dr Vinko Perčić” i Art bioskop „Aleksandar Lifka”. U nedilju, 30. avgusta, bio je organizovan sportski dan, u sklopu kojeg je održan deveti Subatički polumaraton. U ponedjeljak, 31. avgusta, na Trgu slobode nastupio je Subatički simfonijski orkestar i „ABBA Real Tribute Band”. Na sam Dan varoši, 1. septembra, na Trgu slobode veliki koncert održala je **Dragana Mirković**.

Istoga dana u Velikoj vićnici Varoške kuće, nakon nastupa Duvačkog orkestra i podizanja zastave ispred svečanog ulaza, održana je svečana sidnica Skupštine varoši na kojoj su dodijeljena priznanja „Počasni građanin” i „Pro urbe”. Komisija za dodilu zvanja i priznanja donela je odluku da zvanje „Počasni građanin” ove godine bude dodijeljeno novinaru **Ištvanu Benčiku**, dok su dobitnici priznanja „Pro Urbe” **Vatrogasno-spasilački bataljon Subatica, Kulturno-umitničko društvo železničara „Bratstvo”** i majstor narodne umitnosti **Valerija Šebek**.



Antuš Romić (KUDŽ „Bratstvo”) i Daniel Đivanović, predsjednik Skupštine Subatice

U sridu, 2. septembra, subatička publika imala je priliku uživati na centralnom trgu u muzici mađarskog pop-rok sastava „Republic Band”. Sve programe na trgu pratio je i tradicionalni i neizostavan „Vašar rane, pića i rukotvorina”, na kojima su se pridstavili brojni izlagači iz regiona i zemlje. Pridstavnici Varoške uprave ni ove godine nisu zaboravili na bebe rođene na Dan varoši, te je organizovana posita porodilištu Opšte bolnice i darivanje novorođenčadi.

K. S.

„DUŽIJANCOM” U KAĆMARU BUNJEVCI POKAZALI DA SU JOŠ UVIK POSVEĆENI ČUVANJU TRADICIJE

Nek se čuje bunjevačka rič

Kaćmar je jedno od onih mesta u kojima se prošlost i sadašnjost bunjevačke zajednice susreću na svakom koraku. Kadgod su Bunjevci činili većinu stanovništva ovog mesta u Mađarskoj, danas ji je znatno manje, ali se njena prisutnost i dalje pripoznaje u jeziku, običajima, muzici i ljudima koji čuvaju sićanje na vrime kad je bunjevačka rič bila mnogo češća u svakodnevnom životu.

Jedan od dana u godini kad se ta pripadnost posebno osića jeste „Dužijanca”, a ona je i ove godine okupila je Bunjevce iz Kaćmara, Gare, Tompe i Baje, ali i goste iz Subatice, Bajmaka i drugih mesta. Svečana povorka prošla je kroz mesto, a krv od novog žita nosili su bandaš i bandašica **Milan Tumbas** i **Franciška Zorić**. Položen je vinac na spomen-bistu **Miji Mandiću**, a program je nastavljen u centru Kaćmara, nuz pridaju kruva, podsićanje na Dužijancu i na težak posao koji je prithodio skidanju roda s njiva.

Rajko Tumbas, pridsidnik Bunjevačkog kulturnog udruženja „Neven”, dugo je med ljudima koji nastoje sačuvati bunjevačku tradiciju u Kaćmaru. Posli godina u kojima je bilo sve manje ljudi spremni uključiti se u organizaciju, ovogodišnje pripreme donele su mu više razloga za zadovoljstvo.

– Srce mi je puno. Ovo je jedna od prilika da pokušamo oživiti „Dužijancu” i da je zajedno proslavimo. I dalje se u Kaćmaru čuje bunjevačka rič, čuje se naša muzika i čuvaju se stvari koje su naše. Ovaj put nam je bilo malo lakše neg prithodni godina. Imo sam pomoć i od mladi i možem kazat da sam zadovoljan. Posebno sam zadovoljan zato što



smo osnovali plesnu grupu „Nevena”. To mi mnogo znači – kaže Tumbas.

Podrška koju „Neven” dobija od Nacionalnog saveta bunjevačke nacionalne manjine, dodaje, važna je za održavanje manifestacije i rad udruženja.

– Brez te podrške ova Dužijanca ne bi bila ovaka kaka jeste. Izuzetno mi je drago što još kako-tako postojimo, ali sad već vidim i niki mlade koji se žele uključiti. Nadam se da ću ji moć pridobiti i da će još nekoliko godina ovo moć trajati. Ove godine sam baš zadovoljan.

Njegov optimizam ima uporište upravo u novoj generaciji koja se pojavila u „Nevenu”. Posli deset godina ponovo je formirana folklorna grupa, a na sceni su bila i dica iz Kaćmara. Za zajednicu čiji se broj članova godinama smanjiva, svaki novi mladi član ima posebnu težinu.

– Znam da nas je malo i da je sve teže. Ali još ima nas stariji Bunjevaca koji volimo sve ovo što je naše. Igramo, pavamo, sviramo, družimo se i želimo da potraje. Sad sam vidio da nas je ove go-



Milan Tumbas i Franciška Zorić

dine bilo malo više neg ranije med publikom. Možda se polako budi i naša bunjevačka svist. Ko stariji čovik pokušavam da što više vratim ovo naše, mada je teško. Ali kad vidim dica i mlade koji se uključivaju, onda čovik dobi je volju nastaviti – kaže Tumbas.

Za Miroslava Vojnića Hajduka, pridsidnika Bunjevačkog kulturnog centra iz Subatice, dolazak u Kaćmar svake godine ima posebno značenje.

– U Kaćmar je zaista lipo doć. Bar na trenutak positić ove malobrojne Bunjevce koji su ostali i podsićiti se njevi slavni dana, u mistu di su kadgod bili apsolutna većina. Kaćmar od 1992. godine sarađiva s Bunjevačkim kulturnim centrom iz Subatice i mi zajedno pravimo ovu Dužijancu. Svake godine je, nažalost, sve manje naše čeljadi ovde, ali običaj je živ. Mislim da svi koji su danas došli imaju neku lipu uspomenu

na prošle dane i na saradnju s Kaćmarom – pripovida Vojnić Hajduk, te ističe ako su međusobne posite uvijek kvalitetne i da su važne za razvijanje odnosa Bunjevaca s dvije strane granice.

U Kaćmaru se bunjevački danas mož čut med starijim stanovništvom, al pojedinci i dalje nastoje jezik prinet i na mlađe. To je vidljivo i kroz priče ljudi koji su čitav život proveli u ovom mistu.

Ceca Kmetović ima 81 godinu. Rođena je u Kaćmaru i kaže da je bunjevački jezik dio njezinog života od najraniji dana. Na Dužijancu dolazi redovno, a sa sobom nosi i uspomene na vrime kad je bunjevački mnogo češće odzvanjao ulicama Kaćmara.

– Prava sam Bunjevka, tu sam se rodila, u Kaćmaru. Moje dvije ćeri išle su na bunjevački jezik, a i sva moja unučad išla su na bunjevački. Svoje ne dam ni pošto. Čuvamo sve – bunjevački jezik, običaje, sve što je naše. U bunjevačkom klubu sam, kod Rajka, i dolazim na svaki program. Kad god je neki program, ja sam tu – pripovida nam sagovornica.

Danas sa svojim najbližima divani i mađarski, al bunjevački zauzima posebno misto u njezinoj porodici. Dok divani, pokazuje i „Bunjevačke novine“ koje je dobila na manifestaciji.

– Volim svašta čitat i sve vidit.



U Kaćmaru ne zaboravlja se šta je sve uradio Mijo Mandić za bunjevačku zajednicu

Evo, dobila sam novine, nosim ih kući. Sidiću u avliji i čitat – kaže kroz osmij.

U njezinim riječima vidi se i jednostavan odgovor na pitanje kako se jedan jezik i običaj održavaju kroz generacije – tako što se koriste, prinosi u porodici i vezivaju za konkretne ljude i događaje.

Sličan osjećaj ima i **Mandica Zelić Jelačić**, Bunjevka iz Kaćmara, koja svake godine dolazi na „Dužijancu“. Kaže da se bunjevački danas rade koristi u svakodnevnom divanu, al želja da se jezik sačuva postoji.



Rajko Tumbas

– Svake godine stignemo i uvijek je dobar program. Doćemo i slideće godine, a ja mislim da će još više ljudi bit, da još više godina bude, jer je dobar tim. Druže se ljudi i lipo je tu. A što se tiče bunjevačkog, rade se mož čut. Više ljudi razumi neg što divani. Al ja sam za to da, ako možmo, još malo učimo. Nije kasno ni kad smo stari ljudi da malo divanimo, jer je lipo kad čuješ svoju rič.

Na sceni su bili i gosti iz Subatice, Kulturno-umetničko društvo „Mladost 1947“ i Kulturno-umetničko društvo „Alesandrovo“ prikazali su svoje koreografije, zajedno s domaćinima, folklornom sekcijom „Nevena“ i školskom dicom



Miroslav Vojnić Hajduk

iz Kaćmara, te nuz pismu **Tamare Babić** i pivače sekcije „Nevena“ i „Biž benda“.

– Ovo je već treća el četvrta godina kako dolazimo u Kaćmar. Prvo smo dolazili s mladima, pa sad sa većima, minjamo ekipe. Svi vole doć ode, od mali do veliki, i trudimo se odigrat što bolje možmo. Danas smo igrali bunjevačke i mađarske igre i mislim da su dica lipo odigrala. Lipo nam je ode i, ako nas pozovu, doćemo i slideće godine – istakla je **Vesna Takač**, umetnički rukovodilac KUD „Aleksandrovo“.

Podršku folklorcima „Aleksandrova“ dao je i **Stipan Krčelić**,

GRANICA SAMO – ADMINISTRATIVNA

Za Lazarelu Marjanov, direktoricu Novinsko-izdavačke ustanove „Bunjevački informativni centar“ i predstavnicu „Bunjevačke matice“, veze izmed Bunjevaca u Srbiji i Mađarskoj imaju širi značaj.

– Bunjevce u Mađarskoj i Bunjevce u Srbiji dili samo administrativna granica. Mi smo jedan narod, imamo istu kulturu, istu muziku, isti jezik i istu istoriju. Čerez tog je važno da održavamo ovake veze sa Bunjevcima u Mađarskoj i da se međusobno podržavamo. Njima je posebno potribna naša

podrška, jer su malobrojna zajednica. Kad pomažemo njima, pomažemo i sebi, odnosno cijoj bunjevačkoj zajednici.

Ona značaj ovaki susrita vidi i u vrimentu koje dolazi.

– Važno je održavat manifestacije i čuvat tradiciju, ali je još važnije da ovakim susritima napravimo čvrstu osnovu za dalju saradnju i za buduće generacije. Meni je lično srce puno kad vidim da su ljudi izašli iz svoji kuća, da su se okupili, da se dica sigraye i da ljudi uživaje. To je ono što triba ostat – ističe Lazarela Marjanov.



Kruv od novog žita podiljen gostima Dužijance

zvuci tambure pratili su folklorce, ko što i Krčelić dobro pamti kako se u Kaćmaru, pa i drugim mestima, mnogo više čula bunjevačka rič.

– Nije se puno prominilo kad je rič o samoj Dužijanci, ona se održava, čuje se bunjevački, čuju se naše pisme, al svake godine ima sve manje Bunjevaca. Ljudi

se osipaju, stariji umiru, mlađi iđu u veća mesta, jednostavno, manje je oni koji svakodnevno niguju i jezik i običaje. Ostane po neko, Rajko i još dvoje-troje koji divane bunjevački, ali više nema je s kim ni divanit. Mnogi su zaboravili maternji jezik, al mi je drago kad vidim da se pojavljiva je i mlađi koji otkrivaju svoje bu-

PITANJE STATUSA BUNJEVAČKE MANJINE U MAĐARSKOJ

Posita Kaćmaru bila je prilika da prodivanimo i s Čabom Kameronom koji se niz godina nalazi med onima koji se bore da Bunjevcima bude priznat status nacionalne manjine u Mađarskoj. Kako saznajemo, postoje novi razlozi za optimizam.

– U Mađarskoj je prominjena Vlada i već smo bili u kontaktu s Ministrom za društvene odnose i kulturu Zoltanom Tarom. Pored pitanja Mađara koji žive van granica Mađarske, on se bavi i nacionalnim manjinama unutar Mađarske. Želimo da se s njim pokrene ovaj dijalog, a prvi korak bi bio da tokom jeseni, nadamo se što prija, zamini ku državnog sekretara, Derđu Radanskom, odnesemo materijale i knjige o Bunjevcima i bunjevačkom jeziku i dokažemo da bunjevački jezik treba da počne da se pridaje i u Mađarskoj – pripovida nam Kameron, pa nastavlja:

– Srećna okolnost je što je Radanski zaminik državnog sekre-

tara zaduženog za pitanje nacionalni manjina u Mađarskoj i što je slavista, pa se nadamo da ćemo ga uvirit da se i bunjevački jezik mož počeo organizovano pridavati u Mađarskoj. Na taj način bi i nigovanje bunjevačke kulture moglo dobit organizovan oblik.

Kako ističe naš sagovornik, prithodna Vlada nije imala sluha za pitanje položaja Bunjevaca u Mađarskoj.

– To je sad zaminio jedan pozitivan pristup, a kako će se to pokazati, u smislu ostarivanja prava i podrške, to ćemo vidit. To je, naravno, pitanje prigovora. Mi smo optimistični, al treba znat da je ovo istovrimeno zdravo ositljivo političko pitanje i da postoje ljudi kojima odgovara da sve ovo ostane na što nižem nivou. Mi, međutim, želimo da se i ode u Mađarskoj pokrene organizovano nigovanje bunjevačke kulture, čak i ako to ne bude taka bunjevačka renesansa kaka postoji u Subatici, Somboru, Bajmaku.

Koliko je vridila „Dužijanca” u Kaćmaru

Ovogodišnja „Dužijanca” u Kaćmaru po svemu sudeć, imaće višestruk efekat. Prvo, bila je to jedna od najuspišnji „Dužijanci” u posljednje vrime, a ko drugo, probudila je interesovanje mladi u rad Bunjevačkog kulturnog udruženja „Neven”, što je, po meni, štogod što je oдавno tribalo da se desi. Pa ipak – nikad nije kasno. Ovo pišem zato što se do juče nije znalo ni koliko će bit čeljadi na manifestaciji nit se znalo očel folklorna grupa smognit snage sve izgurati, naravno, zajedno s pridsidnikom Rajkom Tumbasom.



Izbor mlade **Franciške Zorić** za vođu sekcije pokazo se ko pravi potez i brojnost se polagano povećava. Za sve nji je izuzetno važna saradnja s Bunjevačkim kulturnim centrom iz Subatice koji nuz stručnu pomoć pruža i pomoć oko nastupa, kako u Mađarskoj tako i u inostranstvu („Dužijanca” u Subatici). Svako voli pokazati šta zna, pa još kad to naiđe na taki prijem kaka je bio na pomenutim nastupima, onda je realno očekivat i bolje rezultate u radu Udruženja.

Sad se već mož razmišljati da se ponovo u Kaćmaru pokrenu i prela, ako ne ko kadgod, onda bar štogod približno, al ne gubeć osnovni smiso prela. I u ovom će imati punu podršku Bunjevaca s ove strane granice, jel granica treba da povezuje, a ne da dili čeljad.

Miroslav Vojnić Hajduk

njevačke korene. To me baš raduje.

Kroz ranije programe u Kaćmaru i divan s Rajkom Tumbasom. Svojom upornošću često je krio pesimizam – sad se, međutim, optimizam nije mogo sakrit. Uključenje mladi, prija svega Franciške Zorić, donose novu energiju.

– **Istrajaću dok možem. Ova Dužijanca mi je izuzetno draga. Lipo je kad se u Kaćmaru pripovida o Dužijanci, o Bunjevcima i o Mađarskoj. A sad kad vidim da se uključivaje mlađi, imam više nade neg ranije. Možda će oni nastaviti ovo što mi sad radimo. Ako se pojavi još nekoliko mladi koji će to prihvatiti, biće mi mno-**

go lakše i biću zdravo zadovoljan – pripovida nam na kraju Rajko Tumbas.

I možda je upravo to najvažnija slika ovogodišnje Dužijance u Kaćmaru. S jedne strane ljudi koji pamte vrime kad se bunjevački čuo mnogo češće, a s druge, dica i mlađi koji kroz igru, muziku i druženje ponovo upoznaju običaje svoji pridaka. Iako se bunjevačka rič u Kaćmaru danas čuje tiše i ide neg kadgod, ona i dalje postoji. Čuje se med ljudima koji je pamte, u porodicama koje je prinose, u pismi i folkloru, na manifestacijama i u razgovorima oni koji su odlučili svoje poriklo i tradiciju čuvati kroz svakodnevni život.

N. S.

U BUNJEVAČKOJ ZAJEDNICI PRVI PUT SU ORGANIZOVALI „RADIONICU PEČENJA KRUVA”

Krux koji poveziva generacije

S idejom da dio tradicije otrgnu od zaborava i prinesu ga novim generacijama, u bunjevačkoj zajednici prvi put je organizovana „Radionica pečenja kruva”. Salaš „Kovač” otvorio je svoja vrata, a autentični ambijent bio je mjesto prinosa viština, tradicije, ukusa i mirisa koji su povezali generacije.

Radionicu je vodila **Milka Kujundžić**, od početka – od brašna, vode i kvasa – do gotovog kruva koji je bio sjajna veza s prošlim generacijama, dok su mlade „domaćice” pokazale da ova zajednica i te kako ima svoju budućnost.

– Da pravim kruk sam naučila od mame, ona je dvared nediljno zakuvavala i pekla – bilo nas je puno u kući i uvijek je pekla po četiri somuna, a za ručak je bila lepanja. I danas se sićam kako je to bilo, iznese kruk iz špajza, vidiš da je malo zagoren, al kad odsiče komad i osti miris i ukus, vidiš koliko je u stvari dobar – pripovida nam Milka Kujundžić.

Za domaći kruk, domaćici je bilo potrebno brašno, vode, soli, kvasa, malo šećera.

– Mama je od tista koje je zakuvavala uvijek ostavljala jednu „gombicu” kako bi to bilo za kvas, kad se zakuvava druga tura za par dana. Tisto je zakuvavala u drvenim naćvama, a onda je svaki salaš imo parasnike peći. Te peći su se užarile ogrizinama, i mama je uvijek rukom proviravala koliko je vruća i da li se mož početak s pečenjem. Prija pečenja se kruk zasićuje na jednom mjestu, a kad se ispeče, „umije” se hladnom vodom, i zamota u ćaršap, da me malo „potuži Bogici”. Naravno, domaćici je bilo potrebno dobre volje i što god vremena –



Milka Kujundžić

jedno 15 minuta da se zakuva, pa onda posli da se prikuva, pa se kreće, jedno 2 sata, pa se peče jedno 45 minuta – ističe naša sagovornica, pa podvlači:

– I danas pečem kruk, i taj mi je i dalje drugčiji neo onaj što kupujemo u pekarama.

Što se mladi reduša tiće, one su pažljivo pratile uputstva, niko su se prvi put imale priliku pripremat tisto, niko su već imale iskustva, ali svima je radionica jednako pomogla da unaprije svoja znanja.

– Do sad nisam pekla domaći kruk, ali mislim da sam se dobro snašla. Moždar sam tisto malo tvrdo zakuvavala, ali mislim da će bit dobro. Ovo je bilo za mene jedno novo iskustvo, bilo mi je malo ćudno, ali mi je i drago što je sve dobro ispalo i što se tradicija nastavlja – ističe Dunja Takać.

Bojana Ilić došla je na radionicu s dozom iskustva.

– Imala sam ranije priliku pro-



Marija Bošnjak



Dunja Takać i Bojana Ilić

bat da spremim sama kruk, al sam došla i na ovu radionicu kako bi naučila kaku novu tehniku, nove detalje, a naravno, nije zanemarljiv ni element ćuvanja tradicije.

I Martina Dujmović je već probala peć domaći kruk.

– Novo mi je što sam prvi put dio niko ovake radionice, i svakako mi je poznata ova tehnika, ovako kako smo ode radili sam naučila i od mame. Pozdravljam ovake ideje ćuvanja tradicije, pogotovo one vezane za kruk

brez kojeg nema života – kazala je gošća iz Lemeša.

I kad je prvi dio radionice bio gotov, usudio je drugi važan korak – pečenje. Autentična peć, stara moždar i oko sto godina, nuz znanje Marije Bošnjak, doneli su na kraju i željeni proizvode – domaći kruv iz peći.

– Danas je ritkost da se digod još pronade funkcionalna krušna peć, ovu smo uspili malo popraviti i juče smo napravili jednu probu koja je bila uspišna. Triba znat kako se peć žari, al i puštit je da malo dane, kako bi se napravila optimalna temperatura. Kad se kruv peče u ovakoj peći, potribno je otprilike 45 minuta da se kruv ispeče. Naravno, zavisi od veličine kruva, od tog šta se loži. U peći se, osim kruva, peče i drugo tisto, al i pečenja, i sve nekako bude bolje – kazala je Marija Bošnjak.

I sama je odrasla na kruvu iz krušne peći, a na molbu da uporedi kadgodašnji i današnji kruv stiže jasan odgovor.

– Tako štogod se ni ne mož

porediti, ni po ukusu, ni po mirisu, al ni po izgledu. Sad, kad ovako pečem, podsitim se ditiñstva. Seićam se kako je cila avlija mrišila na friško pečen kruv, pekla se i lepanja. Svašta je bilo, i da se malo iskrivi kad raste, da se napravi „pupuška“, to smo mi, ko dica jedva čekali da odlomimo i poidemo.

Čuvanje tradicije i prinošenje na mlađe generacije ideja je koja je okupila domaćine i goste, pripovida dr Suzana Kujundžić Ostojić, pridsidnica Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine.

– Cilj nam je bio oživit tradiciju pravljenja kruva od novog žita, da vidimo i naučimo kako su naši prici pravili somune koje uglavnom vidamo na „Dužijanci“. Danas se mož čut kako ljudi pokušavaju da izbigavaju korišćenje kruva u ishrani, al je kruv uvijek bio osnovna rana naši pridaka. I na izložbama koje pravimo godinama unatrag uglavnom smo viđali starije učesnike, i zato nam je sad posebno drago što je kod nas bilo mnogo mladi cura,

SALAŠ KOJI ŽIVI

Dejan Kovač, domaćin Salaša „Kovač“, ističe kako je u tradicionalnom i autentičnom ambijentu uvijek lipo boravit.

– Zafaljujuć starijem sinu Oliveru, koji je imo želju kupit salaš, došli smo do ove lokacije i salaša koji je kadgod bio stara seoska škula. Renoviranjem smo joj dali novu dušu, a zafaljujuć mlađem sinu Oskar, ode se stvaraje zanimljiva ila koja pomiruju modernu gastronomiju s tradicijom. Salaš smo napunili starim predmetima koje pasionirano prikupljam već tridest godina, i naši gosti zaista uživaje kad dođu na naš salaš, jel smo se baš potrudili pomirit

stari život s modernim principima ugostiteljstva.

Kako dodaje, škula je radila do 1974. godine, izmed dva svitska rata u njoj je bilo oko 70 dice koja su pohađala škulu od prvog do trećeg razreda, svi zajedno. Kad je škula zatvorena osamdeseti godina, salaš je kupio naš čuveni operski pivač Ivan Bačlija.

– Onima koji su po varošima i stanovima je vridna prilika da odu malo iz centra, da odu u prirodu. Jer mi smo po kilometraži vrlo blizu Subatici, ali smo opet malo uvućeni u atar, med divne panonske njive i mož se uživati u miru i tišini.

nismo radionicu ni oglašavali, jel je interesovanje bilo veliko, a broj polaznika ograničen, jer svaki kruv triba i da se ispeče. Želja nam je, dakle, bila da tradiciju oživimo i sačuvamo. Uostalom, u Srbiji je zaštićen upravo kruv, kao dio nematerijalne kulturne baštine, pa ćemo možda

dat pridlog i da se i ovaj kruv na taj način zaštiti.

Tradicionalni kruv – somun prikazan je potom na izložbi održanoj dan kasnije, a najlipši su na blagoslov u crkvu poneli bandaš i bandašica ovogodišnje „Dužijance“, nacionalnog praznika Bunjevaca. N. S.

VESTIBIL VAROŠKE KUĆE U SUBATICI BIO JE ISPUNJEN MIRISOM KRUVA OD NOVOG ŽITA

Somun čuva tradiciju žetve

U Vestibilu Varoške kuće u Subatici, 13. avgusta održana je izložba tradicionalnog bunjevačkog kruva – somuna. Rič je o programu koji se organizuje u susret nacionalnom prazniku Bunjevaca, Danu Dužijance. Tom prilikom izabran je i najlipši somun, kojeg su bandaš i bandašica dva dana kasnije poneli u crkvu na blagoslov. Izložba je imala i dodatni značaj, jer su upravo tom prilikom javnosti prvi put predstavljani bandaš i bandašica Dužijance 2026. godine.

Pridsidnica Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine dr



Suzana Kujundžić Ostojić istakla je da izbor najlipšeg somuna prid-

stavlja dio tradicije koja se svake godine ponavlja uoči „Dužijance“,

a posebnu pažnju ove godine privuklo je učešće mladi.

– Nadamo se da će nam se pridruživat naredni godina, da će nigovat ovu tradiciju i da će mladi koji je čuvaju bit sve više. Da ne zaboravimo ni naše Bunjevece iz Mađarske koji svake godine pošalju somune na izložbu. To je fale vridno, jer svoj identitet i ono što nosi Dužijanca ne zaboravljaju čak ni posle sto godina koliko smo granicom razdvojeni. Trudimo se očuvat ovaj detalj tradicije. Kruv je i ilo kadgod glavno, a danas bi kazala da je rana koja okuplja – istakla je pridsidnica NSBNM.

Ovogodišnji najlipši somun ispekla je Marija Bošnjak, koja je osvojila prvo mesto. Ona godinama učestvuje u programima posvećenim očuvanju bunjevačke tradicije, a u pripremi tradicionalnog kruva posebno joj je važno da somun bude velik, dobro zakuvan i pravilno pečen.

– Meni je najvažnije da kruv bude velik. To stalno želim, da svaki put bude sve veći i veći. Sad je uspilo da bude velik kruv, ali i da se ispeče kako triba. Triba dobro zamutit, triba dugo zakuvavat, prikuvavat, da ono tisto urasta jedno u drugo. Da mož kruv redovno da se ispeče.

Član žirija za izbor najlipšeg somuna bio je i Tihomir Vrbanić, pridsidnik Izvršnog odbora. On kaže da je odluka ove godine bila posebno zahtivna, jer je med učesnicima bilo i mladi divojaka koje su učile od stariji.



– Svake godine, ko što ste kazali, žiri ima sve teži izbor. Ove godine imali smo pored naši žena i mlade cure koje su učile. Možem kazat da je žiri stvarno bio na mukama, ali ipak je iskustvo prisudilo. Pobidio je kruv starije žene, al ni ovi ostali što su mlade cure radile nisu mnogo zaostali. Svake godine sve su veći, sve su lipši, prate uputstvo stariji žena, uče. Tako da za koju godinu možmo očekivat da smine stariju generaciju.

Izložba somuna bila je prilika i za predstavljanje bandašice i bandaša Dužijance 2026. godine. Tu ulogu ove godine priuzeli su devetnaestogodišnji Katarina Lulić i Ognjen Gabrić, članovi Kulturno-umetničkog društva „Aleksandrovo“.

Katarina Lulić je iz Subatice, završila je Ekonomsku škulu, a u bunjevačkoj tradiciji posebno voli narodnu nošnju. Ko jedan od važni zadataka u pripremi ovogodišnje Dužijance izdvojila je izbor nošnje

koju će imat priliku pridstavi na centralnoj svečanosti.

Ognjen Gabrić takođe ima 19 godina. Dolazi iz Subatice, član je KUD-a „Aleksandrovo“, završio je Gimnaziju „Svetozar Marković“, a bavi se plivanjem. Kad divani o bunjevačkoj kulturi, tradiciji, običajima, jeziku i istoriji, posebno izdvaja tradiciju i narodnu nošnju.

– Generalno, najviše me privlači tradicija i cilokupna nošnja i kultura Bunjevaca – kazo je Gabrić.

U okviru programa predstavljen je i dokumentarni film u produkciji Ustanove kulture „Centar za kulturu Bunjevaca“, posvećen sorti pšenice bankut. O ovoj kadgod značajnoj sorti divanio je i Nikola Babić, prvi pridsidnik Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine i agronom u penziji. Bankut je, prema njegovim ričima, svojevremeno bio zdravo rasprostranjeno i kvalitetna sorta, koja je imala značajno mesto u poljopriv-

ridnoj proizvodnji ovog prostora.

– Nisam se nado da će doć vrime da će se kogod sitit tog, da triba da vidi šta je bankut i šta je ta sorta žita značila za nas ode, za naš narod, a i šire ode, jer je bio rasprostranjen sve do južne Srbije, i na zapad, na Baranju i Slavoniju. To je bila izuzetno, za ono vrime, dobra sorta.

U programu je svoje mesto imalo i slamarstvo. Olga Kiš, slamarica iz Likovnog udruženja slamar amatera „Lusa“, podsitila je da je rad sa slamom nasto iz svakodnevnog života na salašima i u vrime žetve.

– Slamarstvo nije vezano samo za ovo vrime, neg je aktuelno tokom cile godine. Svašta mož od slame da se uradi, naši radovi su cinjeni i traženi u poslidnje vrime. Slama je zlato. Zlato ravnice. Jedna boja u brezbroj nijansi. Svaka vrsta slame, žitarice, ima svoju boju. Ječam, raž, sve ostalo, sve ima svoju boju – kazala je Olga Kiš.

Izložba somuna tako je objedinila nekoliko elemenata bunjevačke tradicije – žito, kruv, slamu, narodnu nošnju i mlade koji priuzimaju uloge u njevom čuvanju. Najlipši somun sa izložbe dobio je svoje mesto u blagoslovu, dok su Katarina Lulić i Ognjen Gabrić ko bandašica i bandaš Dužijance 2026. godine priuzeli svoju ulogu u nastavku običaja koji svake godine povezuje svršetak žetve sa zafalnošću i zajedništvom. N.S.



Suzana Kujundžić Ostojić, pridsidnica NSBNM, zakitila je perlicama bandašicu i bandaša Katarinu Lulić i Ognjena Gabrića

„DANI BUNJEVAČKE KULTURE U BAJMAKU” ČUVAJU TRADICIJU
I OKUPLJAJU ZAJEDNICU

Antunović – čovik vire

U okviru tradicionalne manifestacije „Dani bunjevačke kulture u Bajmaku” prvo veče bilo je rezervirano za promociju novog dokumentarnog filma u izdanju Bunjevačkog kulturnog centra „Bajmak”, ko i za promociju biltena s prošlogodišnjeg „Festivala bunjevački nacionalni ila”.

Kako ističe **Branko Pokornić**, počasni pridsidnik BKC „Bajmak” i autor dokumentarnog filma „Život nek mi bude Krist – Ivan Antunović”, svaka godina donosi nove sadržaje, al i izazove u organizaciji manifestacije koja se ove godine održava 21. put.

– Ove godine imali smo situaciju da se istog dana održavaju manifestacije i u drugim naseljima, pa smo pokušali uticati na usklađivanje termina. Nismo ove godine uspjeli sve da riješimo, ali virujem da ćemo ubuduće pronaći način da jedni drugima ne smetamo. Tribamo sarađivat – kaže Pokornić.

Ovogodišnji program donosi i novine u sadržajima, posebno kad je rič o gastronomskom dila manifestacije. Pored tradicionalnog pridstavljanja bunjevačke kujne, positioci će imat priliku da upoznaju i kujne drugi nacionalni zajednica, med kojima je bila i kineska. Posebno msto i ove godine zauzeli su štandovi Bunjevaca iz Bajmaka i okolni mista, ali i gostiju iz Mađarske, koji se, prema ričima Pokornića, rado vraćaju u Bajmak.

– Gosti iz Mađarske vole dolaziti jer se ode dobro osićaju. Imamo dobru atmosferu i raspoloženje, a to je važno za jednu ovaku manifestaciju – ističe Pokornić.

Prvo veče bilo je posvećeno i



Branko Pokornić i vlč. Nebojša Stipić

Ivanu Antunoviću, jednoj od najznačajnijih ličnosti bunjevačke istorije i kulture. Dokumentarni film „Život nek mi bude Krist – Ivan Antunović” donosi pripovetku o njegovom životu, radu i porukama koje je ostavio generacijama koje dolaze.

Antunović je rođen u Mađarskoj, di je provo značajan dio života, ali je svoju nacionalnu pripadnost jasno vezivo za bunjevački identitet. Pokornić posebno izdvaja njegovo zalaganje za očuvanje jezika, pisma, kulture, folklor a i običaja.

– Ono što me je posebno zainteresovalo jeste njegova izuzetna pažnja koju je posvećivo nacionalnom identitetu i kulturi. Smatro je da očuvanje jezika, pisma, folklor a i običaja ima veliki značaj za opstanak zajednice i da sve to triba prinositi na mlade.

Njegove poruke, nastale prije više od 150 godina, i danas su aktuelne – navodi Pokornić.

Ko posebno važnu poruku Antunovićovog rada izdvaja i povezanost nacionalnog identiteta i vire.

– Divanio je da čovik mora da ima viru i da viruje u ono što radi kako bi mogao ostvariti ono što želi i to prinositi dalje. Upravo ta poruka bila nam je važna tokom rada na filmu – kaže Pokornić.

Jedan od sagovornika u dokumentarnom filmu je i velečasni **Nebojša Stipić**, koji Antunovićov značaj vidi prije svega u njegovoj viri i sposobnosti da ideje koje je zastupio prinese na buduće generacije.

– Veličina Ivana Antunovića je u tom što je bio čovik vire. Vira nadilazi granice koje ljudi postavljaju. On je živio ideale koji su neprolazni i prinosio je na nove

generacije. Zbog tog je i nama svećenicima, al i drugima, inspiracija i podsticaj – kaže Stipić.

Prema njegovim ričima, Antunović je bio duboko svistan društveni okolnosti svog vremena. U periodu buđenja nacionalne svijesti umio je povezati pitanja nacionalnog identiteta, vire i života zajednice, ostavljajući prostor za razgovor i promišljanje.

– On je bio čovik svojeg vremena, al je istovremeno umio razmišljati o budućnosti. Zbog tog i danas divanimo o njemu, proučavamo njegovo dila i snimamo filmove o njegovom životu. Mislim da je jedna od ritki istorijski ličnosti koja nas mož povezivati – smatra Stipić.

U njegovom radu nacionalna pripadnost nije bila izdvojena od vire, već je pridstavljala jedan od načina da čovik doprinese svojoj zajednici.

– Antunović nije želio od nacije napraviti božanstvo nit ju je postavio ko vrhunski ideal. Nacionalnu pripadnost vidio je ko priliku da se čovik još više posveti Bogu. Bio je virnik, svećenik i biskup, što je za istorijski trenutak u kojem je živio bila posebna pojava – ističe velečasni Stipić.

Promocijom filma o Ivanu Antunoviću i biltena s prošlogodišnjeg „Festivala bunjevački nacionalni ila” otvoreni su ovogodišnji „Dani bunjevačke kulture u Bajmaku”, a okupljene je tom prilikom pozdravio i **Ivan Lazić**, pridsidnik BKC „Bajmak” koji se zafalio svima koji su na niki način pomogli da se i ovo izdanje manifestacije održi. Triba dodat i da je kroz snimanje i montažu nastanku filma doprino **Radoljub Miloradović**.
N. S.

ETNO-FESTIVAL BUNJEVAČKI NACIONALNI ILA ODRŽAN JE PO 21. PUT
U ORGANIZACIJI BKC „BAJMAK”

Bajmak ko regionalni centar gastronomije



Tradiciju ima ko nasledit: dica iz OŠ „Vuk Karadžić” upijaje znanje i kroz učionicu „na otvorenom”

U okviru „Dana bunjevačke kulture u Bajmaku” održan je 21. „Etno festival bunjevački nacionalni ila”, manifestacija koja već više od dvi decenije čuva recepte, načine pripreme rane i običaje koji su se prinosili iz generacije u generaciju. Festival je tokom godina prirasto lokalne okvire, pa su se na bajmačkim štandovima i ovog puta susrele različite kuhinje i gastronomske tradicije naroda koji žive u ovom dila Vojvodine. Nuz bunjevačka ila, positioci su mogli upoznat specijalitete srpske, mađarske, nemačke, kineske i drugi kuhinji, a posebnu vrednost manifestaciji daju dica i mladi koji kroz škulu, udruženja i porodicu upoznaju tradicionalne recepte i načine pripreme.

Festival je otvoren izvođenjem svečane pisme Bunjevaca „Podvikuje bunjevačka vila”, u interpretaciji **Tamare Babić**, a prisutne je

u ime domaćina pozdravio **Ivan Lazić**, pridsidnik Bunjevačkog kulturnog centra „Bajmak”.

– **Specifičnost ovogodišnjeg Festivala jeste u tom što imamo i pripadnike drugi nacionalni manjina koji pripremaju svoja tradicionalna ila. Imamo i naše nove sugrađane iz Kine, koji sad žive s nama i koji žele pridsaviti svoju kujnu.**

Prema njegovim ričima, Festival odavno pridsavlja više od pridsavljanja rane. Positioci rado kupuju pripsavljen ila i nose kući, kako bi ih podilili s porodicom, dok se med najtraženijim specijalitetima i dalje nalazi domaća tarana.

– **Naši aktivisti svake godine kuvaju taranu s divanicom. To je domaća, ručno pripsavljena tarana, kako ljudi posebno vole – istako je Lazić.**

Podršku Festivalu pruzha Pokra-



Taranu je probo skuvat i pokrajinski sekretar Nenad Ivanišević

jinska vlada, a pokrajinski sekretar za privridu i turizam **dr Nenad Ivanišević** ocinio je da je nigovanje bunjevačke tradicije važno za cilu Vojvodinu.

– **Podrška Pokrajinske vlade svemu onom što vridni Bunjevci rade na teritoriji Vojvodine nikad nije izostala. Kroz izdvojena**

sridstva za izgradnju „Bunjevačke kuće” jasno se vidi ta podrška i ostvarenje nečega što možemo nazvat višedecenijskim snom. Bunjevci su sastavni dio Vojvodine, Srbije i cilog ovog regiona. Danas smo u Bajmaku i zbog podrške ovom festivalu, ali i zbog veoma ukusni ila koja nas pod-



Dragan i Majda Kubatov s „Dešinog salaša”



Mirjana Kocić Stevanović i Lisa Zenfan



Danijela Poljaković



Emera Poljaković

sićaje na ditiñstvo. Lično uvijek volim doć na ovu manifestaciju i bit sa ljudima koji iz duše predstavljaju ono što jesu – prija svega dobri ljudi.

U ime Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine okupljene je pozdravio Veljko Vojnić, zaminik pridsidnice Savita i pridsidnik „Bunjevačke matice” koja je pomogla realizaciju Festivala. Za njeg je ovo jedna od manifestacija koja posebno povezuje Bunjevce iz različiti sridina.

– Posebno su važni ovi festivali kad se okupe Bunjevci, ne samo iz Bajmaka i Subatice, već i iz Mađarske, Sombora i drugi mista. Smatramo da je ovo manifestacija svi nas Bunjevaca i jedna od najznačajniji i tradicionalni manifestacija. Održava se 21. put uzastopno i to nije mala stvar.

Na štandovima su se čuvali i

pridstavljali recepti karakteristični za svakodnevni život nekadašnji bunjevački porodica. Med njima posebno misto zauzima tarana, jednostavno ilo koje je u mnogim domaćinstvima bilo dio svakodnevnog jelovnika.

Emera Poljaković bila je med ženama koje su pripravljale festivalsku taranu.

– Kažu: „krumpir i tarana, bunjevačka rana”, i zaista je tako. Prvo se stavi luk, zatim krumpir i malo paprike. Krumpir se prithodno malo skuva, a onda se dodaje tarana i divenica. Ove godine imamo oko 30 kila tarane. Što se mene tiće, volim taranu, bilo da ima divenice el ne. Ljudi posebno vole domaću taranu, jer kupovna i domaća jednostavno nisu iste.

Poseban dio festivalske ponude činila su ila koja podsićaju na kadgodašnji sedmični ritam ishrane.

Porodica Poljaković pridstavila je užnu kaka se kadgod pripravljala sridom, kad se meso nije ilo. Na trpezi su se našli tisto, krumpir, luk, gra, pogača, paradičkom čorbe i palačinte.

– Sridom i petkom se postilo. Taka ila danas zahtivaju dosta vrimena. Tisto se zakuva, napravi se nasuvo, skuva krumpir, isprži luk. Sve to traži vrime, pa se ovaka rana danas ride priprema, ali ostaje dio naše tradicije – pripovida Danijela Poljaković.

Da se tradicija prinosi i na najmlade pokazale su učenice bajmačke i tavankutske škole. Iskra Stantić, učenica Osnovne škole „Vuk Karadžić”, drugi put je učestvovala na festivalu. Sa svojim školskim drugarima pripravila je različite kolače, palačinte, uštipke i poslaničke fanke.

– Najviše volim bakine kolače, kuglice i žerbo – kaže Iskra.

Njezina nastavnica Svetlana Mormer već godinama s učenicima učestvuje na Festivalu, povezujuć nastavu bunjevačkog jezika s običajima i tradicionalnom kuñnom.

– Ode smo obuvatili stare predmete, ranu i ono što se kadgod pripravljalo za malu užnu. Želimo da dica upoznaju kako je izgledo početak dana i ručak u kadgodašnjim bunjevačkim porodicama. Ovo nam je svojevrsan uvod u početak škulske godine. Uvijek rado dolazimo i kroz ovake sadržaje nigujemo bunjevački jezik i kulturu – rekla je Svetlana Mormer.

Sličan pristup imaju i učenici Osnovne škole „Matija Gubec” iz Tavankuta. Jovana Jozić učestvovala je u pripremi lakumića, pite sa jabukama i drugi kolača, a ko svoje omiljeno ilo izdvaja upravo lakumiće.



S učenicima je bila učiteljica **Sanja Saulić**, koja pridaje bunjevački jezik.

– Dica vole ovake aktivnosti i jedva čeka doć. Ode mogu vidit i druge kulture, druga ila koja su se kadgod pripravljal, ali i sami učestvovat i doprinosit manifestaciji. To im je posebno zanimljivo – kaže **Sanja Saulić**.

Etno festival pokazuje i koliko su se kujne različiti naroda na ovim prostorima tokom vremena prožimale. Pridstavica Udruženja Nemača „Maria Theresiopolis” **Ernestina Vizin Ofenbeher** izdvojila je kuglov ko jedno od karakteristični nemački ila.

– Kuglov se pojavio na nemačkom govornom području, a najveću popularizaciju doživio je priko Beča. Proširio se širom Evrope, a kod nas je posto dio vojvođanske kujne. Bunjevačka i nemačka kujna imaju i zajedničke specijalitete. Tu su pogača, ila od tista, fanak, kiflice sa salom i različite pite. Jedni su od drugi priuzimali su recepte i načine pripravljanja.

Na Festivalu je svoje radove predstavila i **Ljubica Džavić**, autorka postavke „Starovinsko u novom ruvu”, koja tradicionalnim motivima daje savremeni izraz. Nuz radove koje je pripravlila za svoju postavku, donela je i gomboce, još jedno ilo karakteristično za bunjevačku kujnu.

– I dalje se držim teme ‘Starovinsko u novom ruvu’. Tradicionalne stvari pokušavam prikazat kroz nove forme. Pošto je

Festival posvećen bunjevačkoj rani, donela sam gomboce i želila da svojim učešćem podržim organizatora.

Posebnu pažnju privlačili su i proizvodi koji pokazuje kako se kadgod u domaćinstvima koristilo gotovo sve što je bilo dostupno. S „Dešinog salaša” stigo je **Dragan Kubatov**, koji godinama učestvuje na Festivalu. Ove godine predstavio je bunjevački težački ručak.

– Kada je tribalo ujutru ić na njivu el radit teške poslove, ručak je moro bit jači. Ove godine smo pripravlili pepe, pokljušu, pečenu slaninu, kiselnu, tucani sir, sezonsku papriku i paradikku. To su stari recepti, a za pepu i pokljušu postoje zapisi još s kraja 18. i početka 19. vika.

Pepa se pripravlja sa surutkom, a njezin nastanak divani i o kadgodšnjem odnosu prema rani i domaćinstvu.

– Na salašu se ništa nije bacalo. Ako se surutka nije popila el se nije koristila za pripravljanje pepe, davala se josagu. Sve se koristilo, od rane, soli i luka do onog što je ostajalo posli pripravljanja drugi namirnica.

Majda Kubatov predstavila je slatki dio ponude – sirupe, likere i tradicionalne kolače. Na štandu su se našli sirupi od limuna, mente, zove, drača i smokve, ko i likeri od jagode, višnje, zerdelije, smokve i ora. Od kolača su pripremljene bundevara i pogača s makom i orasima.

– Uvik je ostajalo voća, a ostajalo je i malo rakije od prithodne

godine. Žene su od tog pravile sirupe i likere za svoje potrebe, za druženja i čajanke. I ode se vidi koliko se vodilo računa da se sve iskoristi. Kad se pravio sirup el sok od višnje, višnja je posli odlazila u kolače. Sve je imalo svoju naminu.

Na Festivalu je predstavljena i kineska kujna. **Mirjana Kocić Stevanović** bila je podrška na štandu na kojem je kineska zajednica iz Bajmaka predstavila svoja ila, dok je u pripravljanju učestvovala **Lisa Zenfan**.

– Pripravlili smo ono što se najčešće priprema u kineskoj kujni i što su ljudi ode već navikli pronać i probat. Tu su lepinje kuvane na pari s pilećijim mesom, mung gra, kaša sa sočivom i pirinčom, ko i tradicionalni kineski kolač. Kinesku kujnu karakterišu različite kombinacije ukusa, od slatkasti do ljutkasti, ko i spoj slatkog i slanog.

Festival je okupio i positiocce koji godinama dolaze u Bajmak upravo zbog druženja, rane i atmosfere koja podsća na kadgodšnja okupljanja. **Ivan Dujmović** iz Lemeša stigo je s porodicom i prijateljima, med kojima su bili i članovi UG „Bunjevačko kolo” iz Sombora.

Na meniju je bio svinjski paprikaš, pripravljen od čistog mesa, nuz papke. **Dujmović** kaže da voli različite načine pripreme rane na otvorenom, od roštilja do različiti paprikaša.

Ipak, jedno ilo posebno mu nedostaje – starinska graškova čorba.

– Već godinama želim napra-

vit starovinsku graškovu čorbu, od friškog graška iz bašče, sa friškim peršinom i šargaripom. To je štogod posebno. Tako je kuvala moja majka i to je ukus koji pamtim. Možete vi kupit sve to u radnji, al to nije taj ukus. Pa nek šargaripa i peršin budu ko mišiji rep, al to je domaće. Suša, međutim, diktira rod u baščama.

O tom koliko je važno sačuvat autentičnost tradicionalne kujne divanili su i članovi žirija. **Ivan Katančić**, koji je zajedno s **Katom Kuntić** i **Stelom Bukvić**, ocinjivo pripravljen ila, istako je trud učesnika.

– Obašli smo gotovo sve štandove i svaki je imo svoj pečat. Učesnici su se trudili sačuvat autentičnost, a istovremeno su svakom ilu dali svoj lični pečat. Tradicionalna kujna zahtiva vreme, od pripreme sirovina do samog kuvanja, a savrimeni način života ostavlja sve manje vremena za taku pripremu rane.

Upravo zbog tog, kaže on, ovake manifestacije imaju posebno mesto.

– Zato postoje ovake manifestacije – da se podsitimo svega tog, da vratimo taj duh i da ta tradicija i zajednica žive.

Od domaće tarane i starinski ila sa salaša, priko nemačkog kuglofa i kolača, pa sve do kineski specijaliteta, bajmački Etno-festival i ove godine pokazao je da rana čuva mnogo više od ukusa. U receptima ostaju sačuvani način života, porodična sićanja, običaji i pripovitke ljudi koji su ji decenijama prinosili.

N. S.

UMITNIČKI PAVILJON „CVIJETA ZUZORIĆ“ BIO JE MISTO SUSRITA VIŠE OD 200 UMITNIKA I INOSTRANSTVA

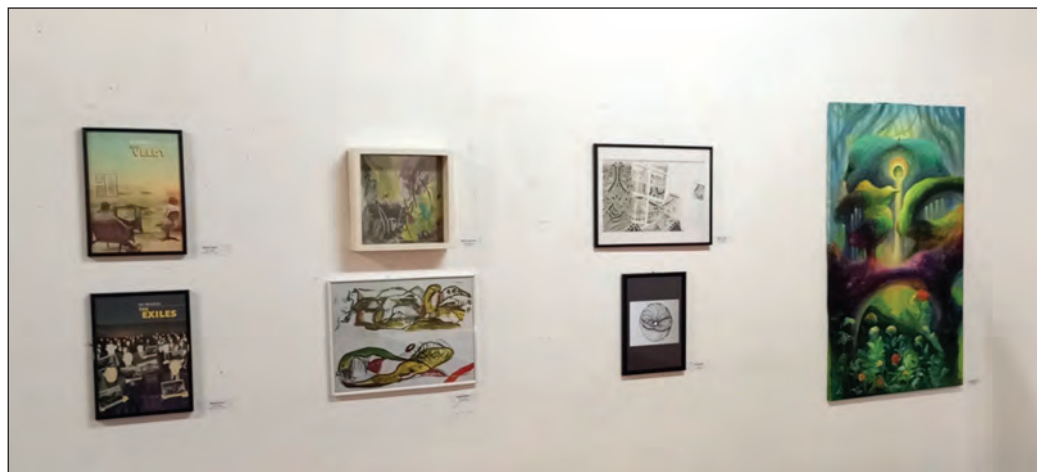
Kulturno nasliđe ko lični otisak

Umitnički paviljon „Cvijeta Zuzorić“ na Kalemegdanu početkom avgusta bio je misto susrita više od 200 umitnika iz zemlje i inostranstva. Međunarodna žirirana izložba „Otisak umitnika“ otvorena je 8. avgusta i trajala je do 16. avgusta, a okupila je autore različiti generacija, umitnički poetika i izraza. Organizator izložbe bilo je Udruženje „Kreativna fabrika“, u okviru autorskog projekta **Ane Marinović**, nuz poslovno-tehničku saradnju Udruženja likovni umitnika Srbije.



O značaju izložbe pripovida i podataka da je u međunarodnoj žiriranoj selekciji odabrano 183 umitnika med 354 prijavljena autora. Pored žiriranog dila, postavka je obuhvatila i segment „Sićanje na umitnika“, posvećen **Borislavu Nanoviću** i **Petru Pierreu Grujiću**, ko i radove umitnika koji su na izložbi učestvovali po pozivu. Tako je u jednom prostoru pridstavljen velik broj različiti pristupa temi otiska, od tradicionalni likovni tehnika do fotografije, digitalne umitnosti, instalacija i drugi savrimeni izraza.

Autorka projekta Ana Marinović izložbu je zamislila ko prostor u



kojem se susriću različite generacije i umitnički pogledi. Svečano otvaranje vodile su Ana Marinović i likovna kritičarka **Jasna Opavski**, koja je napisala i uvodni tekst za katalog. Upravo je raznovrsnost pristupa bila jedna od važni karakteristika postavke. Kako je istakla Jasna Opavski, na izložbi su se našli tradicionalni i novi mediji, od metala, kamena i tkanine do digitalni tehnika, nuz različite umitničke jezike i načine tumačenja pojma otiska.

Med umitnicima čiji je rad pridstavljen u ovoj velikoj međunarodnoj selekciji bila je i Subatičanka **Sandra Iršević**, doktor umitnosti, koja je za izložbu odabrana fotografijom „Otisak negativ“, a ujedno i članica Nacionalnog savita bunjevačke nacionalne manjine.

Za Sandru Iršević tema otiska nije samo pitanje forme, tehnike el trenutka zabiluženog fotografskim aparatom. U njezinom radu otisak postaje trag porikla, sićanja i kulturnog nasliđa koje nosi lični identitet. Fotografija je nastala ko autoportret, odnosno selfi, a priko njezinog lika utisnut je šling, motiv koji za autorku ima posebno zna-

čenje i pridstavlja dio kulturnog nasliđa koje je duboko ukorenjeno u njezinom umitničkom radu.

Ideja „otiska“ ko traga koji umitnik ostavlja iza sebe povezala je različite radove i pristupe. Za nuke autore taj trag je ličan, za druge društven el istorijski, dok je za Sandru Iršević „otisak“ neposridno povezan s kulturnim nasliđom koje je već godinama dio njezinog umitničkog istraživanja.

– Moje kulturno nasliđe je duboko ukorenjeno u mojem umitničkom radu. Ono nije samo što-god što pripada prošlosti i što triba čuvat ko uspominu. Za mene je ono živo, ono što nosim sa sobom i što prirodno ulazi u ono što stvaram. Zato sam i želila da kroz fotografiju spojim svoj lik sa šlingom, ko dilom nasliđa koje mi je važno. „Otisak negativ“ pripovida upravo o tom da ono što nosimo iz svojeg kulturnog nasliđa ostavlja trag na nama, ali da taj trag možemo privest u savrimen umitnički jezik.

U njezinom radu fotografija tako postaje više od zabiluženog trenutka. Ona postaje susrit ličnog identiteta, sićanja i kulturnog nas-

liđa sa savrimenom tehnologijom i načinom stvaranja slike. Autoportret dodatno naglašava ličnu dimenziju rada, dok šling priko lica otvara pitanje onog što nas određiva i što ostaje ko trag, čak i kad se vrime minja.

Za Subatičanku Sandru Iršević, koja se ko umitnica i istraživač bavi odnosom tradicije, kulturnog nasliđa i savrimeni tehnologija, učešće na izložbi „Otisak umitnika“ zato ima posebno značenje. Njezina fotografija ne prikaziva tradiciju ko što-god udaljeno i svršeno, već ko dio živog identiteta koji može bit polazište za novo umitničko dilo.

Upravo u tom je i posebnost „Otiska umitnika“. Više od 200 autora donelo je u UP „Cvijeta Zuzorić“ različite pripovite, iskustva i poglede na svit. Svaki rad nosi kaki svoj trag, a zajedno su stvorili sliku vrimena u kojem umitnici danas stvaraje.

Med njima je i „Otisak negativ“ Sandre Iršević. Jedan lični autoportret, jedan šling i jedno sićanje koje ne ostaje samo u prošlosti, već kroz umitnost nastavlja žvit.

T. B.

SIĆANJE NA ČUVENU BITKU IZMED VOJSKI KRALJOVINE UGARSKE I OSMANSKOG CARSTVA

Pet vikova od Mohačke bitke

Prija polak milenijuma, 29. avgusta 1526. godine, odvijala se čuvena bitka na Mohačkom polju izmed vojski Kraljovine Ugarske i Osmanskog carstva. Ova bitka je predstavljala sudbunosni događaj u istoriji Ugarske, al i cile sridnje Evrope. Po svom značaju i tragičnim posledicama mož se poredit s Kosovskom bitkom u srpskoj el Bitkom na Krbavskom polju u hrvatskoj istoriji.

Ovaj prilomni događaj, koji je u narednim decenijama pokrenio velike migracije balkanskog stanovništva na sever i u prostore Panonske nizije, bio je još jedan povod za divan, odnosno temeljniji istorijski osvrt somborskog pisca i publiciste **Milana Stepanovića**, autora pedesetak knjiga i monografija o bogatoj prošlosti Sombora i Bačke.

Stepanović podsća da je pet godina nakon osvajanja Beograda, sultan **Sulejman** u lito 1526. godine pokrenio velik pohod na Ugarsku. Na čelu velike vojske od oko sto hiljada vojnika, sa oko 300 topova i moćnom rečnom flotom koja je plovila Dunavom, Osmanlije su nezadrživo napredovale.

– **Tokom ovog pohoda, zauzele su ključne strateške ugarske tvrđave u Slankamenu, Petrovaradinu, Iloku i Osijeku, da bi 26. avgusta turska vojska prišla Dravu priko pontonskog mosta. Dva dana kasnije, Osmanlije su stigle do Mohača. Tamo su zatekli višestruko slabiju i na brzinu okupljenu vojsku mladog ugarskog kralja Ludviga II (Lajoša II Jagelonce) i ugarski velikaša, sa oko 25.000 ratnika, med kojima je bilo oko 6.000 laki i teški konjanika, nuz svega 80 topova – divani Stepanović.**



Mohačka bitka (turska minijatura)

Ne čekajući očekivanu pomoć hrvatske vojske pod vodstvom **Krsta Frankopana**, nit 12.000 vojnika erdeljskog vojvode **Jovana Zapolje**, kralj Ludvig je privatio bitku. Na tu odluku prisudno su uticali glavni zapovidnik, kaločki nadbiskup **Pavle Tomori**, ko i drugi zagovornici neposrednog vojnog sukoba.

– **Izrazita brojčana nadmoć Osmanlija i veliko iskustvo njevi vojni zapovidnika doveli su do potpunog sloma ugarski snaga – bitka je bila okončana za nepuna dva sata. Osmanska pobida bila je brza, nemilosrdna i potpuna. Na bojištu je stradalo više od**

20.000 ugarski vojnika, ko i velik broj pripadnika visokog plemstva, najviši državni službenika, veliki župana, vojni starešina i crkveni velikodostojnika. Med žrtvama je bio i sam dvadesetogodišnji kralj Ludvig II, koji se prilikom povlačenja utopio u potoku Čele.

Posli svega nekoliko dana posli katastrofalnog poraza na Mohačkom polju, kako divani Stepanović, raspo se i dotadašnji sistem državne vlasti. Priživili plemići povukli su se prid naletom Osmanlija, čija je vojska ubrzo ušla u nebranjenu pristonu Budim i susidnu Peštu, opljačkali je i spalili.

Pogibija mladog kralja Ludviga II otvorila je borbu za upražnjeni ugarski presto izmed dvojice pretendenta – austrijskog nadvojvode **Ferdinanda Habzburškog** i erdeljskog vojvode **Jovana Zapolje**. Mohački poraz je time označio definitivni kraj sridnjovikovne Ugarske i početak dugotrajnog raspada kadgod jedinstvenog ugarskog kraljevstva.

– **Nakon petnaest godina unutrašnji sukoba i priviranja, osmanskim osvajanjem Budima 1541. godine, došlo je do trajne podile teritorije: sridišnji dio zemlje našo se pod neposridnom osmanskom vlašću; zapadni i severni krajevi pripali su Habzburškoj monarhiji, a Erdelj na istoku dobio je status zasebne oblasti u vazalnom odnosu prema Osmanskom carstvu. Turska uprava u sridišnjim i južnim delovima nekadašnje Ugarske potrajaće gotovo vik i po, sve do kraja XVII vika – objasnio je Stepanović.**

Osmansko zauzimanje većeg dila Ugarske, kako je istako Stepanović, pokrenilo je već polovinom XVI vika prve velike migracione talase južnoslovenski naroda s Balkana – pritežno Srba i, u manjoj miri, bosanski katolika koji će ubrzo u dokumentima biti biluženi pod etničkim imenom Šokci.

– **Na samom početku narednog XVII vika, u Bačku – tačnije na prostor izmed Sombora, Baje i Subatice – doseljavaju se s prostora Dalmacije i Like i prve veće skupine bunjevačkog stanovništva. Ove bunjevačke migracije odvijaće se u više navrata tokom naredni osamdeset godina, sve do prid kraj XVII vika. Mohačka bitka stoga predstavlja događaj**

koji je iz korena priokrenio istoriju sridnje Evrope i Balkana, a njezine dalekosežne posljedice i danas su jasno vidljive na etničkoj mapi južni dilova Panonske nizije – zaključio je Stepanović.

Na samom kraju divana, Stepanović nas obavještava i o postojanju jedne malo poznate, stare epske

pisma o Mohačkoj bitki. Pisma je zabilježena u pridvukovskom periodu, tokom druge polovine XVIII vika, prvobitno u knjigi „Razgovor ugodni naroda slovinskoga” Andrije Kačića Miočića (1759), a potom je u srpskoj redakciji, s neznačajnim proširenjem pri svršetku pisma, odštampana u Beču, u go-

dišnjem kalendaru **Stefana Novakovića** pod nazivom „Mesecoslov” za 1795. godinu.

Ispivana je u desetercu, u duhu i tradiciji južnoslovenske epske poezije, a njezina osnova nastala je, najvirovatnije, digod na širokom panonskom prostoru i moguće da je kasnije samo dodatno književno

oblikovana. U njoj se ovaj sudbunosni događaj opisuje narodnim očima, nuz navođenje niza istorijskih tačnih podataka, dok su njezini stihovi u srpskoj redakciji ispivani zanimljivom mišavinom naričja – ekavicom, ijekavicom i na nekoliko mista ikavicom.

R. P.

IZLOŽBA SLIKA „APSTRAKCIJA” LJILJANE MARKOVINOVIĆ

Stvaranje oslobođeno stega, pravila i propisa

U Galeriji Udruženja likovni stvaralaca „Likovna grupa 76” u Somboru 11. avgusta je otvorena izložba slika „Apstrakcija” dramske umetnice i slikarke **Ljiljane Markovinić**.

Uprkos zdravo toplom i sparnom vrmenu, otvaranju je prisustvovalo velik broj posetilaca, koji su imali priliku upoznat se s autorčinim likovnim stvaralaštvom i njezinim pristupom apstraktnom izrazu.

Prigodnim ričima izložbu je otvorila pridsidnica „Likovne grupe 76” **Svetlana Zarić**, akademska slikarka iz Sombora.

– **Ljiljana je osoba talentovana u više sfera. Poznavajući je ko glumicu i dalje nas iznenađuje s njezinim umetničkim iskazivanjem. Slika već više od tri decenije i njezin slikarski talenat raste to je i razvio se kroz realizam ko osnovu za kasnije izražavanje kroz apstraktne forme. Kod Ljiljane vidimo boju i formu u skladnoj ravnoteži i kompoziciji dok je kolorit prikaz čiste Ljiljanine energije i vedrog duha – naglasila je, osim ostalog, Svetlana Zarić.**

Iako je akcenat izložbe bio na apstrakcijama, dio izložbe je pokazao i Ljiljanin put do ovakog likovnog izražavanja, al kroz realizam.



Ljiljana Markovinić

– **Pripovitka realizma jeste pripovitka mojeg ranijeg, mladog likovnog stvaranja i usavršavanja. Apstrakcija je zapravo ovo vrime, vrime koje je došlo s mojim zrilijim godinama kad želim stvarat oslobođena svi stega, pravila i propisa... Lično, bolje se osjećam i izkazivam kroz slikarstvo u apstraktnim formama oslobođena šema, pravila... Jednostavno, slobodni smo, umitnost i ja...**

Iako su godine samo brojka,

Ljiljana je zagazila u osmu deceniju, aktivna je i u brojnim horovima i pivačkim grupama u Somboru, a za talenat, kako kaže, osim rada i angažovanja, zaslužni su i geni koje nam u Ljiljaninom slučaju, otvaraju jednu drugu pripovitku.

– **Moji roditelji su iz optantski familija. I danas imamo rodbinu u Gari, Kačmaru, al i u Bajmaku. Uvijek se s radošću sitim svoje sestre od ujaka, pokojne Katice Marganić koju su svi znali, a na-**

ročito med bunjevačkim svitom, i to ko zdravo talentovanu i za slikanje i za glumu. Bila je ona zaista prava umitnica i divna sestra... – divani Ljiljana.

Ljiljani je ova bila druga samostalna izložba. I tu ne staje. Kaže radova ima za bar još jednu izložbu, al ni s učenjom nije stala. Redovno posjećiva umitničke slikarske radionice di, kako kaže, uvijek ima što god novo naučit i usavršit.

R. P.

Stiže nam je jesen, a naši su stari kazali: „Jesen prava, Gospojina Mala”. Dani su kraći, a posla je bilo tušta što je tribalo poradit do berbe kuruza. Vadio se bili i crn luk, pleo se u vince i ostavljao sušit digod u ladu, čupo se i gra, pa mlatio, a na kraju se izvija na vitru da se čisti od trunja. Stiglo je i vrijeme da se vadi krumpir, pa se poizbiro onaj lipši, ostavio za trošak i za sime na godinu. Oni rasičeni, krivi i oštećeni se nakupe obaško, pa se od tog pravila štirka.

Domaća štirka, tarana, kvas, pekmez...

Štirka se ovako pravila – krumpir se dobro opere, pa se istrenica u vajling, nalije se vode i koji put promiša. Štirka padne na dno, rizanci se povade, a voda odlije. Zatim se štirka povadi i raširi na velik astal na čaršaf nek se suši. Štirke je tribalo više jel se kadgod tušta štir-kalo.

Žene su i taranu pravile, izmed Velike i Male Gospojine, to je bilo najpogodnije vrime, prispije novo brašno, a i jaja je bilo zadosta. Tarane je moralo bit u svakoj bunjevačkoj kući, pa se kazalo: „Naša je rana krumpir i tarana”. Za pravljenje tarane od alata su bili potrebni protak i rešet. Tarana se ovako pravila – 5 kila brašna, 20 jaja i vode koliko triba da se zakuva tvrđe tisto, koje se trljalo u protaku, pa je kroz njeg ispadala oblikovana tarana, koja se prosije kroz rešet, i suši na velikom astalu, na bilom čaršafu digod u ladu. Di je bilo više čeljadi tamo se pravilo više tarane. Od tarane se moglo kuvar više ila, pa se dosta često kuvala. Tarana u čorbi s paradikom, gusta tarana s divenicom, paprikaš s pilećim mesom i povrćem i propržena tarana.

U to vrime su žene pravile krušni kvas s čim se peklo kriv. Kvas se ovako pravio – uzme se tri kile prosijane prikrup i po kile brašna. Od zakuvanog tisto za kriv se uzme jedna šaka tista, to se zajedno zakuva s malo vode i ostavi pok-riveno da se prokisel. Onda se od

KROZ ŽIVOT BUNJEVACA

Jesen donosi plodove rada

tog prave pogačice i slažu na astal pokriven čaršafom da se suši, u ladu. Kad se osuši pomeće se u čiste kese – to je bio domaći krušni kvas. Pivski kvas se kupovo samo kad se peklo kolača.

Muškarci su kosili otavu u dolu, pa kad se trava osuši, donesivala se na salaš i sadivala u kamaru. Kad se otava donese iz dola, dica su tirala krave u do na pašu, jedni do podne drugi posli podne, kako su koji išli u škulu. Tamo je bilo sigrarija na travi, u ritu i ventranje po vrbama.

Mlatile se su i crne šljive, one domaće sorte, koji je kadgod bilo na svakom salašu. Kad se omlate, operu se i iskalaje, pa se pomeću u koto na katlanku da se kuva. Koto je moro bit bakarni el kalajsani, a pekmez se kuvo lagano, jedno četiri sata. Obično su kuval po tri žene, jel se moro stalno mišat da ne zagori.

U taj pekmez se nije dodavalo šećera, ni salicije, bio je sam po sebi sladak. Dica se mazalo pekmeza na kriv, pekli se kolači s pekmezom i kuvali taški i gumboci. Crne šljive se i duncoval i sušile za zim. Kuvala se i paradička i salivala u boce, kiselila se paprika i krastavci. Mlatili se orasi, lišnjakovi i mandule.

Domaća radinost

Sikli su i sirak, onaj medeni za josag, i onaj metloš od kojeg se zimmi vezale sirkove metle. Bili korov je rasto koji di nuz ogradu, on se počupa i poveže u snopove da se suši, pa se od tog vezale korovske metle s kojima se melo lišće i snig kad napada.

I konoplja se kosila vezala u snopove i sadivala u klupe. Sotim je

bilo tušta posla, al su sve to vridne ruke naši čeljadi poradile. Imali su kojikake alate i sprave, s čim su konoplju trli, češljali i preli. Od konoplje se kadgod svašta pravilo, postelje, čaršapi, peškiri, pa i ruvo se šilo od konoplje za poslendan. Ko je imo više konoplje prodavo je kojikaki majstorima i štrangarima. Žene su se starale o poslu, po kući i ostavljanju zimnice. Muškarci su pripravljal čardak, da sve bude spremno kad se počmu brat kuruza. Dani su kraći sunca je sve manje, pa se kaže: „Posli Svetog Ilije, sunce nam je milije”.

Berba kuruza

U drugoj polovini septembra su se počeli brat kuruza, a branje kuruza je bio jedan od najteži poslova. Može se kazat da je branje kuruza teži poslo od risa, samo što se risu daje veća važnost čerez kruva. Sad kad pogledamo velike njive da njim se ni kraj ne vidi, teško je povirovat da su to sve kadgod ljudi ručno obrali kuruze, kuružnu posikli povezali u snopove i sadili u klupe. Kadgod zdravo davno kuruze su brali u ljuskuri, pa nosili na salaš na rpu. Uveče, berači pri misecu gule kuruze, a posli odnesu u čardak. Posli više godina su brali kuruze i gulili na njivi, tako je poslo išo brže. Za branje kuruza je tribo šiljak, a za sićenje kuružne motičica. I sad se sićam moje prve berbe kuruza, s ocom i još par berača. U polovini septembra pao mraz na kuruze. Mene zebu prsti, ja plačem malo berem malo duvam u prste, a oni još više zebu. Otac kaže lati se pa ćeš se ugrijat. Kad se pokazalo sunce, mraz se otopio, pa više nisu zebli prsti. Poslo je bio težak, ako je

bilo suvo vrime oštra kuružna je grebala ruke lice i vrat, a suva kika se prašila, grebala grlo i gušila. Ako je bilo kišovita jesen onda se radilo po lapavici. Mokra kuružna je kvasila ruvo i obuču beračima. Mokra ljuskura je znala prožuljat kožu na prstima do bola. Bilo je sorte kuruza koje su se teško brali pa je berače znao uvatit „škripavac”. Zabolio zglavak kod šake sve škripi, to se stegne maramicom da manje boli, al se brat moralo. Bol bi prošla sama od sebe za par dana.

Kraj raspusta

Za dica je prošlo litnji raspust, kojeg su većinom proveli na salašu kod rodbine u sigri i veselju. Kadgod dica nisu išla u vrtiće ni zabavište, al su na salašu tušta kojišta mogli naučit. Vidili su kako se dobija mliko, jaja, meso, kako se iz jajeta izleže pile, pa i o povrću šta se od čega ide, koren, lišće, plod el sime. Svi su ili šta se skuvalo – „Kaki dan taka čast”. Ako od dice kogod štogod zanoveta, stariji su kazali: „Ako ti se ne sviđa, poljubi pa ostavi, drugo nema”.

Prvi razred su dica doživljavala kako koja. Jedni su jedva čekali da s taškom u ruki krenu u škulu s drugom dicom. Drugi su pogledali sve sigračke, pomilovali kućne ljubimce, pa sa suzama u očima krenili u škulu, i čvrsto se držali za maminu ruku. Koji put se obazirali na salaš da vide di njim je ostalo brezbrizno ditiinstvo koje se nikad više neće vratit. Nisu svatili da sad počimaje prve brige i obaveze koje će ji pratit cilog života. Još nisu svačali, šta u škuli steknu znanje, to njim nikad niko ne može uzet. Sve se može izgubit, novci, zlato, srebro, imanje, kuće, zemlja, al znanje ostaje za cio život.

Četnajstog septembra smo proslavili Uzvišenje Svetog Križa. To je slavni križ kojeg je Isus nosio i na njim razapet umro, pa i nama dao nadu u uskrnuće iz mrtvi i život vični. I svako čeljade ima svoj križ kojeg nosi kroz život.

A. V. K.

Sveci koji se spominjemo

Grgura Velikog se spominjemo 3. septembra, a Rozalije Divice se spominjemo 4. septembra. Ona je bila ćer vladara, al je čerez vire sve ostavila, pa očla živit u Palermitanskoj pećini.

Majke Terezije koja je rođena u Skoplju spominjemo se 5. septembra. Ona je započela veliko dilo ljubav za sirote, napuštene i za nerođenu ducu, s idejom da se svako začeto dite rodi.

Zajedno je s i njezinim Sestrama misionarke ljubavi, koje je osnovala 1950. godine, ducu su privatila i odranila.

Svetog Marka Križevčanina se spominjemo 7. septembra. Sa svetim Markom iz Križevaca mučeništvo su pritrpili i ostali virni Katoličkoj crkvi 1619. godine.

Sveti Stipan rodnom je iz Erdelja i Sveti Melkior rodnom iz Poljske.

Malu Gospojinu slavimo 8. septembra – to je kad kad je rođena Blažena Divica Marija, na



taj dan se ide na sveta mista koja su njoj posvećena, a ima ji na cilom svitu.

Septembra 14. slavimo Uzvišenje Svetog Križa. To je drvo križa kojeg je Isus Krist nosio na njemu bio razapet i umro. Kod Rimljana je u Starom zavitu bio križ najveće poniženje. Posli Isusove smrti, križ je postao velika svetinja i zauzima počasno misto u svim crkvama i naši salašima. Križ ima na tornju svake crkve, i na ulazu u grad sa svake strane. Naši preci su zdravo poštivali križove, podizali su ji kod svoji salaša njiva, nuz put i na raskršćima. Ima zaviti križova, križ od granice, križ od kuge, križ od skakavaca, čobanski križ i drugi. Ima i kipova podignuti svecima – kip Svetog Roke koji je kadgod bijo u Dudovoj šumi. Kip svetog Florijana zaštitnika vatre, kip Svetog Ivana nepomuka i drugi.

Svetog Mihaela, Gabrijela i Rafaela spominjemo se 30 septembra.

A. V. K.

BUNJEVAČKA ZDILA

Stari ukusi

Punjene paprike

6 paprika babura
60 deka mlivenog mesa
1 deci pirinča
1 jaje
1 glavica crnog luka
1 veća kašika masti
crvena mlivena paprika
malo soli i papra
kuvana paradička
Paprike oprat i očistit od sime-
na. U mliveno meso dodat opran
pirinač, jaje, sitno isickan crni luk,
malo soli papra i paprike. To sve
izmišat, pa s tom mišavinom po-
punit paprike, poslagat u labošku,
nalit vode da pokrije paprike, pa
metnit nek se kuva. Metnit mast i
papriku, ne pravi se obaško zaprška,
nalit kuvane paradičke po uku-
su. Kuvat na laganoj vatri da papri-
ke ne popucaje.

Jaja s povrćem

2 glavice crnog luka
2 veće crvene paprike
1 kašika masti
5 jaja
1 veća zrila paradička
malo soli
Luk i papriku očistit isić na koc-
kice pa metnit u tiganj na mast nek
se prže nuz mišanje. Kad se isprže,
dodat jaja, promišat da se i ona za-
peku. Na kraju dodat sitno isicka-
nu paradičku nek se i ona obari,
malo posolit i iznet na astal.

Ledene kocke

Za tisto
4 jajeta
4 kašike šećera
4 kašike brašna
1 vanilin šećer
2 kašike ulja



foto: coolinarka.com

2 rebra čokolade
polak praška za pecivo

Za krem
Polak litre mlika
2 kašike gustina
2 kašike brašna
1 margarin
20 deka šećera u pravu

Jaja, vanilin šećer razmutit, do-
dat ulje i otopljenu čokoladu, braš-

no s praškom za pecivo, sastavit i
ispeć piškotu. Kad se proladi met-
nit na tacu. Krem u polak mlika
umišat gustin, brašno pa dodat os-
talo mlika koje vrije i šećer. Skuvat
krem, kad se proladi dodat umu-
ćen margarin, pa rasporedit na
piškotu. Dva rebra čokolade smek-
šat, dodat malo margarina pa prilit
kolač. Kad se oladi i stegne, kolač
isić na kocke.

A. V. K.

SOMBORU IMA TRI KATOLIČKE CRKVE I ČETRI STARE CRKVENE KAPELE

Pripovitka o dvi somborske kapele

U Somboru, osim tri katoličke crkve – Prisvetog Trojstva, Sv. Stipana kralja (Karmelićanska crkva) i Usnesenja Sv. Križa – postoje i četiri stare crkvene kapele: Sv. Ivana Nepomuka (1751), Sv. Roke (1833), Sv. Terezije (1901) i kapela Uskrsnuća (1905).

Kapela Svetog Roke

Šesnajstog avgusta svake godine obilježava se Sveti Roko, zaštitnik od zarazni bolesti, ko i zaštitnik hodočasnika i doktora. Tog dana misa se služi i u somborskoj kapeli Sv. Roke, na Velikom katoličkom groblju, koje je kadgod nosilo ime ovog svetitelja.

Prema zapisima somborski publicista **Milenka Beljanskog** i **Milana Stepanovića**, kapela Sv. Roke sagrađena je 1833. godine, najvirovatnije na mistu starije kapelice, podignite 1725. ko zadužbina somborskog bunjevačkog plemića **Matije Mandića**. Ktitor nove kapele bio je **Ištvan Esterdami** (1769–1855), somborski senator, veliki sudija (gradonačelnik) i prid sidnik katoličke Crkvene opštine. Kapelu je 18. avgusta 1833. godine svečano blagoslovio somborski župnik **Antun Kekezović**, u prisustvu rimokatoličkog klera, gradonačelnika **Davida Konjovića**, gradskog kapetana pl. **Ivana Parčetića** i ugledni predstavnik somborske gradske uprave obadvi viroispostiti.

Kapela je pravougaone osnove, s tornjom i polukružnim prozorima koji podsićaje na romansku arhitekturu. Na njezinom pročelju i danas stoji velika mermerna ploča s natpisom o izgradnji i s imenom ktitora. U podnožju kapele saranjivani su članovi porodice Esterdami, dok se s live strane ulazni vrata



Kapela Svetog Roke

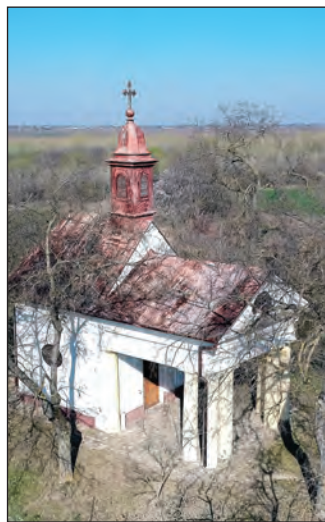
nalazi nadgrobna ploča somborskog župnika **Ernea Kelea** (1804–1866).

Ove godine, sridstvima varoške župe, započeta je obnova zdanja. Med značajnim radovima, do sad su privedeni kraju poslovi na hidroizolaciji zidova, postavljani su novi prozori vitraži, a pripravljena je i nova oltarska slika. Kako je istako prečasn **Josip Štefković**, somborski dekan, radovi će, iz tehnički, a i finansijski razloga, potrajati, pa je ovogodišnje slavlje na dan Sv. Roke održano u župnoj crkvi Prisvetog Trojstva u Somboru.

Kapela Snižne Gospe

Na dan petog avgusta obilježava se Snižna Gospa, kojoj je posvećena kapela u ataru somborskog salaškog naselja Čičovi.

Ovu zavitnu zadužbinu, podigo je ugledni i uticajni varoški senator i kadgodašnji veliki sudija slobodne i kraljevske varoši Sombora **Joza Marković** (1712–1789), Bunjevac i plemić. Bio je rođeni mlađi brat poslidnjeg kapetana somborskog vojničkog šanca pl. **Marka Markovića**, kasnijeg pot-



Kapela Snižne Gospe

pukovnika i komandanta tvrđave u Slavonskom Brodu.

Joza Marković je poteko iz znamenite somborske bunjevačke oficirske porodice, čiji je pridak **Dužo Marković**, ko kapetan somborski militara, plemstvo dobio još 1690. godine. Zaslužan je za rano urbanističko uređenje Sombora, prija svega za regulaciju varoški ulica i njevo prvo ozelenjavanje, ko i za sadnju dvi velike varoške šume – Bukovačke i Šikare, i to na površini većoj od hiljadu jutara.

– **Nedaleko od reke Mostonge, na uzvišiću s desne strane kadgodašnjeg puta prema Sonti, u neposridnoj blizini salaškog naselja Čičovi, 11. jula 1780. godine položen je kamen temeljac za kapelu Blažene Gospe Marije Snižne. Krajom lita 1781. gradnja kapele, u stilu kasnog baroka, bila je privedena kraju, pa je 9. septembra, iz somborske crkve Prisvetog Trojstva, na njezino posvećenje krenila velika procesija, koju je pridvodio somborski franjevac i hroničar Bona Mihaljević. Paroh iz Bača Franja Ksaver Gažlević blagoslovio je kapelu i održo u njoj prvu misu. Pridika**

je održana na „ilirskom“ (bunjevačkom) i nemačkom jeziku, a svečanost su potom pratili pucnji prangija i muzika za okupljeni svit. Ktitor je za ugledne goste (sveštenstvo, pridstavnike varoši i Komorske administracije) pripravio svečanu užnu na svom obližnjem salašu – kaže Milan Stepanović.

Kapela Snižne Gospe koja je, po imenu ktitora, u narodu prozvana „Jozinom kapelom“ prikazana je i na veduti Sombora iz 1818. godine. Tad još nije imala ambetuš sa stubovima, koji je u neoklasicističkom stilu dograđen štogod kasnije, tokom 19. vika. Križ ispid kapele podigla je 1869. godine somborska katolička Crkvena opština, na mistu na kojem je još 1828. bio ubiluzen stariji drveni križ.

Iako je salaško naselje Čičovi pritežno naseljeno pravoslavnim stanovništvom, objasnio je Stepanović, mištani Čičova su odavno privatili dan kapelskog proštenja ko slavu salaša – takozvanu vodicu – koja se obilježava prve nedilje posli Snižne Gospe. U vrime kadgodašnji proštenja, na vodici su se zajedno okupljali ovdašnji i okolni Srbi, Bunjevci, Šokci i Mađari.

I ove godine, u nedilju, 9. avgusta, obiluzeno je kapelsko proštenje na čičovačkoj vodici. Svečanost je počela misom koju je u kapeli Snižne Gospe služio prečasn župnik i somborski dekan Josip Štefković, a nastavljena je narodnim okupljanjom i slavljom.

Zvona ove kapele kadgod su se tokom lita oglašavala i na svaku pojavu ledonosni oblaka. U dnu parcele koja pripada kapeli, kraj kadgodašnje rečne, a danas kanalske obale, podignit je i bunar, čijoj je vodi narodno virovanje pripisivalo blagotvorne moći.

R. P.

ČUVARI BUNJEVAČKE MUZIČKE BAŠTINE – BUNJEVAČKE PIVAČICE

Ne damo pismu našu

Pripovitkom o bogatstvu muzičkog stvaralaštva kod Bunjevaca otkrivamo starinu jednog naroda koji je sačuvo svoju kulturu do današnji dana. Čuvanje muzičke bunjevačke tradicije ogledalo se i kroz čuvanje bunjevačke pisme kroz interpretaciju ženski vokalni izvođača. Dio ženski vokalni solista Bunjevki bile su članice KUDŽ „Bratstvo” iz Subatice.

KUDŽ „Bratstvo” je osnovano 1. oktobra 1945. godine u Subatici i najstarije posliratno je subatičko folklorno društvo. Osnovano je pri železničkom čvoru u Subatici i danas se vodi ko radničko društvo pri Železnici Srbije.

Legendari virtuoz tamburaške muzike **Pere Tumbas Hajo** je sigurno bunjevačku muziku, al i pismu održo na ovim prostorima kako kroz stvaralački, tako i kroz interpretatorski rad, a ujedno i bio kapelnik tamburaškog orkestra u KUDŽ „Bratstvo” dugi niz godina od osnivanja. Ljubav prema muzici nije bila samo prirodni dar, neg prva strast koja ga je poticala na nepristano usavršavanje. Hajina muzička karijera počima 1910. godine. Dirigent je i kompozitor, svirač i organizator u pridratnim kulturno-umitničkim društvima Subatice ko što su „Kolo mladeži”, „Momačko kolo” itd. Osniva tamburaške orkestre u kojima okuplja sam prave ljubitelje muzike.

Nakon rata je prihvatio muzičko-pedagoški rad u Kulturno-umitničkom društvu „Bratstvo-jedinstvo” i „Ivan Goran Kovačić” s kojima je uspišno nastupio u mnogim varošima tadašnje Jugoslavije i u inostranstvu. Najveći uspih postigo je 1952. godine na Međunarodnom festivalu folkloru u Langolenu u Engleskoj, di je ko vođa naše ekipe odno prvu nagradu.

On je dao velik doprinos u radu



Antonija Vujić

s vokalni solistima, a vokalne solistkinje koje su dugi niz godina bile izvođači i nigovale bunjevačku pismu su: **Giza Crnjaković, Milka Rehak Bačlija, Antonija Vujić**. One su prinosile bunjevačku pismu nuz tamburašku pratnju jednog od neprikosnoveni tamburaški virtuozu svojeg vremena.

Antonija Vujić je rođena 1939. godine u Žedniku. Bila je dugogodišnji član KUDŽ „Bratstvo” iz Subatice ko vokalni solista i koja je dugi niz godina sarađivala s **Tumbas Perom Hajom**. Bila je udata za **Grgu Vujića**, poznatog begetara koji je bio dio Hajinog orkestra.

Jedna, takođe od značajni Bunjevki, koja je dala svoj doprinos da bi se bunjevačka pisma široko čula je bila **Mara Đorđević Malagurska** koja je odlaskom u Beograd omogućila Bunjencima da se pridstave i pokažu dio svoje kulturne baštine. Tako su bile organizovane „Bunjevačke večeri”. Ovak podatak crpimo iz „Bunjevački novina” iz 1940. godine, kad su na toj večeri učestovale slideće vokalne solistkinje: **Kata Prčić, Marija Bukta, Anica Vojnić, Klara Prčić-Dunajev** nuz pratnju **Pere Tumbasa Haje, Josipa Mlinka – Mimike i Bartula Vojnića Purčara**.

Kata Prčić, zvana, Tetkuš rođena je 1890. godine bila je neumor-

na bunjevačka nacionalna radnica koja je bila jugoslovenski orijentisana i bila je zagovornik ilirstva kod Bunjevaca tj, autohtone postavke o korenima Bunjevaca i izvodila bunjevačke pisme.

Marija Bukta je poznata somborska bunjevačka pivačica koju su zvali „somborski slavuj”. Rođena 1918. godine, a danas postoje zapisi njezini pisama na Radio Beogradu. Umrula 2006. godine u Slankamenu.

Katica Rajčić – Kata je rođena u Subatici 1889. godine, u uglednoj bunjevačkoj porodici Prčić. Osnovnu i sridnju školu završila je u rodnoj varoši. Škulovanje je nastavila u Beču, di je bila članica Akademске omladine u kome su se okupljali rodoljubivi škularci i studenti koji su bili (jugo)slovenskog porikla iz Austrougarski zemalja.

Rodoljubivo i slobodarski vaspitana, bavila se društveno-dobrotvornim radom i bila je aktivna članica više bunjevački društava koji su svojim dilovanjem unapriđivali društvenu, kulturnu i prosvitnu klimu u Subatici. Ova nacionalna društva su bili brana nacionalnom odnarođavanju i asimilaciji koja je krajom XIX vika uzela maha med Bunjencima na severu Bačko-bodroške i Baranjske županije u Ugarskom dilu Habzburške

monarhije. Na tim tradicionalnim godišnjim okupljanjima koja su organizovala bunjevačka i srpska društava, ko što su dobrotvorne ženske zadruge, pivačka društava i čitaonice, Bunjevci i Srbi, svisini zajednički (jugo)slovenski korena i jezika, privazilazeć različitosti i uskogrudnosti, dolazili su u goste jedni drugima, jačali veze i međusobno povirenje. Kako je Katica posidovala vanredan pivački talent, gotovo da nije bilo društvenog događaja u Subatici početkom XIX vika na kom ne bi učestovala sa izvornim bunjevačkim i srpskim pismama. Bila je aktivan član pivačke sekcije „Pučke kasine (osnovana 1878). Redovno je nastupala na godišnjici najznačajnijeg bunjevačkog kulturno-prosvitnog društva koja se održavala na Marin dan. Tokom jeseni 1918. godine, kad je u Subatici počo da se obnavlja politički život i kad je osnovan Narodni odbor Bunjevaca i Srba 10. novembra 1918. godine, i Katica Kata Prčić, ko iskreni rodoljub, je uzela učešća u njegovom radu na sveopštem objedinjavanju Bunjevaca i Srba u zajedničkoj borbi za nacionalna prava, oslobođenje i ujedinjenje. Katica Kata Rajčić upokojila se 1967. godine.

Mnoge bunjevačke pisme su ostale do danas u izvornom obliku, a mnoge su u manjoj il većoj miri pritrpile promine. Al jedno je sigurno – bunjevačka pisma živi i danas i odupire se svim nedaćama s kojima se i sam narod susriće u ovim, ne tako slavim, vremenima.

Uvik su postojali oni koji su pronosili duh vremena, oni koji su nas štogod morali naučit i oni koji su ta znanja usvajali i prinosili dalje. Tako su ove velike žene volile svoj bunjevački rod i pivajuć prinosile bunjevačku pismu za ono što će doć posli nji. **T. B.**

SAVITI NUTRICIONISTE ZA ZDRAVIJI ŽIVOT – ISHRANA I ULOGA DRUŠTVA

Dal biramo ranu, el marketing bira umisto nas?

Ulazak u dućan danas sve manje liči na običnu kupovinu rane, a sve više na razgovor sa stotinama proizvoda koji nas pokušavaju ubediti da su baš oni pravi izbor. S polica nas dočekivaje izrazi poput „protein“, „fit“, „natural“, „bio“, „brez dodatog šećera“, „0% masti“, „integralno“ i „izvor vlakana“. Sve zvuči zdravo, moderno i gotovo naučno. Međutim, koliko zaista znamo o proizvodu koji stavljamo u kotaricu, a koliko našu odluku oblikuje nekoliko pažljivo izabrani riči na pridnjoj strani ambalaže?

Jedan od najzanimljiviji fenomena u psihologiji ishrane jeste takozvani zdravstveni oreol. Dovoljno je da proizvod posuje jednu osobinu koju doživljavamo ko zdravu, pa da nesvisno počnemo pozitivnije procinjivati i sve ostalo u vezi s njim. Ako na čokoladici velikim slovima piše „PROTEIN“, lako možemo steknuti utisak da je prid nama nutritivno izuzetno vredna namirnica. Međutim, ona i dalje mož sadržati značajnu količinu šećera, masti i energije. Protein nije magična rič koja poništava ostatak deklaracije.

Slično se događa s proizvodima označenim ko „brez dodatog šećera“. Taka tvrdnja ne znači nužno da proizvod ne sadrži šećere. Oni mogu prirodno imati poriklo iz voća, mlaka el drugi sastojaka. Još zanimljivija je oznaka „0% masti“. U kolektivnoj svisti decenijama je postojala jednostavna jednačina: manje masti jednako zdravije. U stvarnosti, uklanjanje jednog sastojka ne pritvara automatski proizvod u nutritivno bolji izbor. Is-



Ivan Katančić
strukovni nutricionista - dijetetičar

hrana je, na nesreću svi koji bi želili jedno jednostavno pravilo, mnogo komplikovanija.

Marketing pritom ne utiče samo na našu procinu kvaliteta rane. Mož uticati i na količinu koju idemo. Kad štogod smatramo zdravim, lakše sebi dozvoljavamo veću porciju. „Fit“ keks mož dobiti nekoliko dodatni komada, dok bismo kod običnog keksa moždar bili oprezniji. Na taj način proizvod koji smo izabrali upravo zato što želimo kontrolisati ishranu mož dovesti do većeg energetskeg unosa.

Posebno zanimljiva postala je rič „protein“. Kadgod rezervisana uglavnom za sportsku ishranu, danas se nalazi gotovo svuda: na pudinzima, jogurtima, pahuljicama, kruvu, čokoladicama, napicima, pa čak i proizvodima koji su i ranije prirodno sadržali sasvim pristojnu količinu proteina. Protein je od hranljive materije postojeći marketinški identitet. To ne znači da su taki proizvodi loši. Naprotiv, neki mogu biti zdravo praktični i

kvalitetni. Problem nastaje kad jednu istaknutu karakteristiku počnemo poistovećivati s ukupnim kvalitetom namirnice.

Ni boje ambalaže nisu slučajne. Zelena često sugerise prirodu, svežinu i zdravlje, crna kvalitet i ekskluzivnost, dok slike voća, žitarica i listova stvaraje utisak prirodnosti čak i kad je rič o izrazito prirade-nom proizvodu. Proizvođač zna da prosićan kupac neće provesti pet minuta analizirajuć svaku deklaraciju. Odluke se često donose za nekoliko sekundi, a upravo u ti nekoliko sekundi dizajn, naziv i poruke s ambalaže vode glavnu bitku.

Tu nastaje još jedan paradoks savremene kupovine. Nikad nismo imali više nutritivni informacija, a istovremeno nikad nismo bili izloženi većem broju poruka koje te informacije pokušaje pojednostaviti. Pridnja strana pakovanja pripovida jezikom reklame, dok se prava pripovita uglavnom nalazi na poledini. Tabela nutritivni vrednosti i spisak sastojaka možda nisu

toliko privlačni ko veliko „FIT“ na zelenoj pozadini, al pružaje mnogo realniju sliku onog što kupujemo.

To, naravno, ne znači da treba odlaziti u dućan s digitronom i analizirati svaki gram rane. Mnogo korisnija navika jeste zastati na nekoliko sekundi i postaviti jednostavno pitanje: šta ovaj proizvod zaista sadrži? Pogledati količinu proteina, šećera, masti, vlakana i ukupnu energetskeg vrednost, al i veličinu porcije na koju se podaci odnose. Dva proizvoda sa gotovo identičnom ambalažom i potpuno različitim nutritivnim sastavom mogu stat jedan pored drugog.

Marketing rane sam po sebi nije neprijatelj. Njegov posao je da proizvod pridstavi privlačno i izdvoji ga med hiljadama drugi. Problem nastaje tek kad reklamnu poruku počnemo doživljavati ko nutritivničku priporuku. „Prirodno“ ne mora značiti bolje, „fit“ nema univerzalnu nutritivnu definiciju, a dodatak proteina ne daje proizvodu automatsku propusnicu za zdravu ishranu.

Možda zato najvažnija viština savremenog potrošača nije pronalazjenje savršene namirnice, jel ona praktično ne postoji, već sposobnost da razlikuje informaciju od reklame. Slideći put kad sa police ugledamo proizvod koji nam velikim slovima obećava da je „FIT“, „BIO“, „HIGH PROTEIN“ el „BREZ DODATOG ŠEĆERA“, vridi ga okreniti i pogledati sitna slova. Pridnja strana pakovanja pripovida ono što proizvođač želi da čujemo. Poledina nam mnogo češće kaže šta zapravo idemo.

ŽALFIJA SE VIKOVIMA NALAZI U NARODNOJ MEDICINI

Mirisan čuvar zdravlja

Med biljkama koje su kroz vikove zauzele posebno mesto u narodnoj medicini nalazi se i žalfija, poznata i kao kadulja. Njezini srebrnastozeleni listovi, karakterističan miris i pomalo gorak, aromatičan ukus dobro su poznati generacijama koje su likovito bilje čuvala u kućnim ostavama i koristile ga onda kad je priroda bila prvi izbor za mnoge svakodnevne tegobe. I danas se žalfija nalazi među najpoznatijim likovitim i začinskim biljkama.

Njezino latinsko ime je *Salvia officinalis* L. i pripada porodici usnatica (Lamiaceae), istoj biljnoj porodici kojoj pripadaju nana, majčina dušica, ruzmarin i bosiljak. Sam naziv *Salvia* povezuje se s latinskim glagolom *salvare*, u značenju spasiti el sačuvati, što lipo oslikava mesto koje je ova biljka vikovima imala u narodnoj medicini.

Biljka s Mediterana

Žalfija je višegodišnji polugrm, najčešće visine do oko 50–60 centimetara. Stabljike su razgranate, a listovi izduženi, sivkasto zeleni i prikriveni sitnim dlačicama. Upravo zbog ti dlačica listovi imaju karakterističan baršunast izgled. Kad se protrlja med prstima, oslobađa snažan, prepoznatljiv miris.

Cvatovi su najčešće lilavomodri, a pojavljuju se u grupama na vrhovima stabljika. Žalfija voli tušta sunca i dobro podnosi sušu, pa joj najviše odgovara suva, propusna i kamenita zemljišta. Prirodno je rasprostranjena na području južne Evrope i Mediterana, a raste i na Balkanskom poluostrvu.

Zbog svoje otpornosti i jednostavnog uzgoja žalfija se danas često sadi i u baščama. Osim kao likovita biljka, koristi se kao začim, naročito u mediteranskoj kuhinji.



foto: wikimedia/Pattedyr

Pripovita o žalfiji kao likovitoj biljki zdravo je dugačka. Njezina upotreba seže duboko u prošlost, a biljku su poznavali i koristili narodi Mediterana. Stari grčki i rimski pisci bilježili su biljke roda *Salvia*, a žalfija je postepeno dobila svoje mesto u tradicionalnoj medicini različitih naroda.

U antičko doba pripisivane su joj brojne korisne osobine. Koristila se za različite tegobe, kao biljka za ispiranje, u obliku napitaka i za spoljašnju primenu. Kasnije je postala posebno cijenjena u srednjovjekovnoj Evropi, di su likovite biljke često uzgajane u manastirskim vrtovima. Sam dodatak *officinalis* u njezinom naučnom nazivu upućiva na tradicionalnu vezu biljke s apotekama i mistima di su se čuvala i pripravljalale likovite biljke.

U narodnoj medicini žalfija se koristila za ispiranje usta i grla, kod različitih probavnih tegoba, za znojenje, ali i za nigu kože i manji rana. Taka upotreba nije ostala samo dio davnje prošlosti – mnoge od ovih tradicionalnih primena i danas postoje, a nje su ušle i u savremene biljne preparate.

Šta se krije u njezinim listovima?

Karakterističan miris i ukus žalfije potiču od velikog broja prirod-

ni jedinjenja koja se nalaze u njezinim listovima. Među najvažnijim su etarska ulja, fenolne kiseline, flavonoidi i različiti terpeni. U etarskom ulju posebno se izdvajaju tujon, kamfor i 1,8-cineol, dok se među fenolnim jedinjenjima nalaze rozmarinska, kafena, ferulinska i vanilinska kiselina. Žalfija sadrži i flavonoide, kao što su luteolin, apigenin i kvercetin, kao i diterpene poput karnozolne kiseline i karnozola.

Upravo zbog različitih aktivnih sastojaka žalfija je zanimljiva savremenoj nauci. Istraživanja su pokazala antioksidativno i antimikrobno delovanje pojedinih njezinih sastojaka, kao i druge potencijalne biološke efekte. Ipak, važno je naglasiti da se rezultati laboratorijski i eksperimentalni istraživanja ne mogu automatski izjednačiti s dokazanim ličenjem određene bolesti.

Za šta se žalfija tradicionalno koristi?

Najpoznatija je njezina upotreba za usta i grlo. Čaj ili preparati od lista tradicionalno se koriste za grgljanje i ispiranje usne duplje kod blažih tegoba. Evropska agencija za likove među tradicionalnim oblastima primene lista žalfije navodi upravo tegobe usta i grla, manje kožne probleme i rane, kao i određene gastrointestinalne tegobe.

Žalfija se tradicionalno koristi i kod probavnih tegoba, naročito osjećaja nadutosti, gasova i težine u stomaku. Njezina aromatična jedinjenja mogu doprineti prijetnijem varenju, zbog čega se žalfija vikovima koristila i kao čaj i kao začim.

Posebno mesto zauzima i njezina tradicionalna upotreba kod pojačanog znojenja. Preparati od žalfije koristili su se u narodnoj medicini kad je bilo potrebno ublažiti prekomirno znojenje, a ova namina predmet je i savremenog proučavanja.

Zbog sadržaja polifenola i drugih antioksidativnih jedinjenja, žalfija je zanimljiva i kao biljka s antioksidativnim potencijalom. Antioksidansi pomažu u zaštiti ćelija od oksidativnog stresa, ali ni ova žalfiju ne treba posmatrati kao zamenu za ličenje el terapiju koju je preporučio doktor.

Čaj od žalfije jedan je od najjednostavnijih načina upotrebe. Nikoliko osušanih listova priliče se vrućom vodom i ostavi nekoliko minuta, nakon čega se čaj procidi. Zbog intenzivnog ukusa mnogima više prija u manjoj količini el u kombinaciji s drugim biljem.

Kao začim, friški ili osušeni listovi žalfije mogu se dodavati mesu, povrću, sosovima i drugim ilima. Njezina jaka aroma znači da je obično dovoljna mala količina.

Iako je žalfija biljka koju poznajemo kao bezbedan dio tradicionalne ishrane i biljne medicine, „prirodno“ ne znači automatski i bez ograničenja. Poseban oprez potreban je kod koncentrovanih preparata i etarskog ulja, jer žalfija sadrži tujone i druga snažna jedinjenja čija količina zavisi od preparata i načina pripravljanja. Kod dugotrajne el intenzivne upotrebe, kao i tokom trudnoće, dojenja, hroničnih bolesti el korišćenja likova, najbolje je prithodno potražiti savit doktora el farmaceuta.

B. N.

KEČENOVIĆI – PORODICA KOJOJ JE KONJIČKI SPORT I NAČIN ŽIVOTA

Kad je mač s više oštrica

Upodice Kečenići ljubav prema konjičkom sportu odavno je prirasla granice hobija. **Monika** i **Boris** su supružnici, al i saradnici, treneri, vozači i ljudi koji svakodnevicu u velikoj miri podređivaju konjima. Njevi razgovori često počimaju tek kad se završe svi drugi poslovi – nuz kafu, vino el rakiju, nuz teme koje se kreću od zdravlja konja i trenin-ga do prošli i budući trka. U toj svakodnevici ima mnogo rada, troškova i odgovornosti, al i zado-voljstva koje je teško odvojiti od sa-mog sporta.

Monikin odnos prema konjima počo je mnogo prija takmičenja. U početku je, kako kaže, najviše uživala u pripremnom dilu.

– To je bio moj svijt, sama s konjima i niko oko mene. Kasnije se to minjalo s ambicijama. Kad sam se udala, počela sam se takmičiti na Borisov nagovor i nekako sam se odjedared našla u tom svijtu. Shvatila sam da volim i da se takmičim, da mi prija saradnja s konjom na stazi tokom trke i da se veoma dobro razumimo. Svatila sam da umim i to – pripovida Monika.

Danas joj zdravstvene okolnosti dozvoljavaje manje aktivnosti na stazi, al je i dalje prisutna u trenažnom dilu i velika je pomoć Borisu u svakodnevnom radu. Dodaje i da je kolege vozači, koju su u ogromnoj većini, paze i poštivaje, baš ko što se odnose i prema drugim ženama koje se našu na stazi, na sul-kama.

Njev zajednički život ima jednu specifičnost: poso, interesovanja i slobodno vrijeme gotovo su stalno povezani s istom stvari. Boris to opisiva ko „mač s više oštrica”.

– To nisu dvi oštrice, to su jedno četiri, ako ne i više. Prvo je ljubav prema sportu, drugo je to



Aleksandar, Boris i Monika Kečenići

što imate saradnika i najvećeg kritičara, treće su finansije... A finansije su uvijek problem – kaže Boris.

Upravo novac pridstavlja jednu od najveći stavki u ovom sportu. Rana, vitamini, treneri, pansioni, veterinari, oprema i putovanja na trke stvaraju troškove koji se teško mogu pokriti nagradama.

– U Srbiji se sport ko sport, a posebno konjarstvo, uglavnom svodi na trošak. Nagrade su male i ne pokrivaju ono što je potribno za kompletno izdržavanje konja. Profesionalne štale možda mogu ostvariti niku zaradu, al ni ona uglavnom nije dovoljna da pokrije sve troškove jednog konja. Ako se trči po Evropi, troškovi su još veći – kaže Monika.

Ipak, upravo u tom se vidi razlika izmed onog što ovaj sport pridstavlja na papiru i onog što znači ljudima koji ga žive.

– Kad gledamo iz finansijskog

dila, mi smo gubitnici. Kad gledamo iz sportskog dila, pobidnici smo. Vrimenom, međutim, svatite da konji nisu fabrika. Oni idu, piju, imaje svoje probleme, bolesti, kopita, potkovice, upise, trke, ranu, čišćenje. Tu nema od ponideljka do petka, neg sedam dana u nedilji, 24 sata na dan – objašnjava Boris.

Zbog tog ni odlazak na odmor za ovu porodicu nema sasvim uobičajen oblik. Konji zahtivaju svakodnevnu brigu, a odgovornost ostaje prisutna i kad su kilometrima udaljeni od štale.

– Kad idemo sedam dana na odmor, to nije sedam dana potpunog opuštanja. Čekaš da se štogod desi. Poslidnji put kad smo išli na odmor, krenili smo, prošli granicu i ušli u Bosnu. Pijemo kafu, nastavljamo dalje, a onda nas je Siniša Vujković, koji nam pomaže, obavistio da nam je uginio jedan od najbolji konja

u štali. Oma kreće razmišljanje šta se desilo, kako objasniti vlasniku, dolazi veterinar, mora se riješiti papirologija. To je jednostavno dio života s konjima – pripovida Boris.

Za njeg je upravo ta posvećenost i odgovor na pitanje zbog čeg se, uprkos svemu, i dalje bavi ovim sportom.

– Najlakše je čoviku ostat u stanu el kući od sedam do tri, čitat novine, otić u šetnju. Meni to nije svrha života. Radio sam različite poslove, s automobilima, putovo, privozio automobile i konje, al mislim da triba da radiš ono što voliš.

Boris se prisica i razgovora s kumom koji ga je godinama pozivo da liti ode na more, dok su se njemu u isto vrijeme održavale najvažnije trke.

– On me je ubedivo da nije dobro da tako razmišljam. Znam da to finansijski nije dobro, ali

sam mu kazo: „Ja ne dam svoja tri minuta trke za tvoji 15 dana.” Kazo mi je da sam lud, ja sam njemu rekao da je on lud. Na kraju smo obadvojica bili u pravu, zavisi samo s koje strane gledaš.

U toj ričenici virovatno se najbolje vidi odnos Kečenovića prema sportu. Konjički sport za nji nije samo takmičenje, već čitav niz svakodnevnih aktivnosti koje počinju prijateljskim izlaskom na stazu. Boris bi, kad bi mogao birati, najradije bio samo vozač, jer upravo u vožnji vidi prostor za potpunu koncentraciju.

– Volio bi da sam samo vozač. Volim konje, volim ih spremati, da idu, da ih treniram, ali kad bi bio samo vozač, mogao bi se fokusirati na to. Ovako čitave nedjelje razmišljam o konjima. Da li im odgovara staza, da li ne odgovara, čujem se s vlasnicima, pravim transportne papire, organizujem privoz i opremu, razmišljam kako ćemo ih zagrijavati, s kojim potkovicama će trčati. Hiljadu stvari je u glavi.

Kad trka konačno počme, iza njega je već nekoliko dana intenzivnog rada.

– Od jutra pereš sulke i opremu, tovariš, nosiš sve. Jako se potrošim i kad dođu ta tri minuta trke, nisam uvijek toliko fokusiran jer me poslije čekaju drugo zagrijavanje, druga trka i sve ostalo. Ko klinac sam divanio da ću voziti dva-tri trke, a sad vozim pet-šest trka na jednom takmičarskom danu.

Upravo zbog tog Boris danas na takmičenje gleda štogod drugčije nego ranije. I dalje voli voziti, ali više pažnje posvećiva pripremi konja i njegovom napretku.

– Meni je ko treneru i vozaču najdraže kad nekog konja dovedeš do njegovog maksimuma i onda ga uspiješ na tom nivou što duže održati. Svaki konj ima svoj limit. Tvoj posao je da ga kroz rad i angažovanje dovedeš do tog maksimuma.

U konjičkom sportu, međutim,

postoji i faktor koji se ne može planirati. Konj je živo biće, a njegov potencijal ne određiva uvijek rezultat. Upravo to Boris vidi kod jednog od najvećih lipota ovog sporta.

– Ako se takmičiš s automobilima el motorima, kupiš najbolji automobil el najbolji motor i s tim dobiješ ogromnu prirodu. Kod konja je drugčije. Imaš konja od 500 evra i onog od 300.000 evra. Dešava se da konj plaćen nekoliko hiljada pobedi onog koji košta desetine el stotine hiljada evra. Zato je ovo lip sport. Svako ima svoju šansu.

Naravno, ta šansa zavisi od rada, talenta, zdravlja i brojni drugi okolnosti. Konj može biti vrhunski pripremljen, a da se u jednom trenutku pojavi problem koji promeni čitavu sezonu.

– Ko i ljudi, i konji imaju svoje limite. Ali ako ko trener i vozač uspiješ od konja izvući maksimum koji on ima, to je velika stvar.

Poseban odnos koji imaju prema konjima dodatno određiva i njeve odluke. Kečenovići se za životinje vezivaju ko za članove porodice, zbog čega im je prodaja konja često mnogo teža nego što bi se moglo očekivati.

– S konjom si živio, on ti je donio radost, pobjede, prošli ste zajedno i dobro i loše stvari. Gledate se u oči. Auto kupiš, izade novi model, prodaš ga i dodaš novac za drugi. Sa konjom je drugčije. Zbog tog smo niki konje i poklonili. Mogli smo ih prodati, ali smo odlučili drugčije – kaže Boris.

Med konjima koji su ostavili poseban trag u njegovom životu izdvaja Alfa Varene. Monika ga pamti ko konja koji ju je mnogo naučio o trkama i karakteru potrebnom za takmičenje.

– Alfa Varene mi je izuzetno drag jer mi je pokazao mnogo tog i naučio me mnogo tog vezanog za same trke. Veoma je važan karakter trkača. Kad boli, kad nema svoj dan, on ipak ide i radi. Ko mašina. Zbog tog bi njega iz-

dvojila ko posebnog konja – kaže Monika.

Boris, s druge strane, posebno mjesto daje konju čiji put od skromnog početka do velike pobjede pamti ko jednu od svojih najdražih sportskih pripovijetki. Konj koji je u početku izgledao gotovo beznačajno stigao je iz Italije do Mađarske, tamo počeo trčati, potom pobjeđivao u Austriji, a kasnije i na beogradskom hipodromu.

– Dobili smo konja koji je koštao svega nekoliko desetina evra za vakcine. Bio je mali i imao je loša kopita. Ostavili smo ga u Mađarskoj, di je počeo lipo trčati. Očito smo s njim u Austriju i tamo je pobedio. Kasnije smo ga vratili u Srbiju. Oduvijek mi je bila želja da sa svojim konjom iz Srbije odem u Italiju i da ga tamo vozim. I uspjeli smo. Pobedio je, a meni je to bilo posebno emotivno.

Boris je tokom karijere vozio na brojnim hipodromima i ostvarivao velike rezultate, ali niki pobjede imaju posebno mjesto. Med njima je i memorijalna trka u Budimpešti, koja nosi ime njegovog dide.

– Dobio sam Dužijancu, dobio sam i Derbi, vozio sam i pobjeđivao na Siciliji, u Trstu, Minhenu i na mnogim drugim hipodromima. Ali dva pobjede u Budimpešti, na trkama koje su nosile ime mog dide, za mene su štogod posebno. To je najveća trka za mene ikad. Nije stvar u novcu niti u tom što je bila u Budimpešti. To je štogod što mnogo znači i teško je objasniti drugima.

U sportu koji je istovremeno posao, ljubav i način života, pobjeda zato nije uvijek vezana za rezultat na štoperici. Ponekad je zadovoljstvo u tom da se odradi trka baš onako kako je zamišljeno, čak i kad to publika ne priznaje.

– Nekad sam vozio trku tako dobro da sam se sam sebi divio. Dobro sam startovao, štedio sam konja, nisam ga potrošio i na kraju sam završio peti el šesti. Niko to nije primetio. Nekada se trka namisti tako da pobediš 40

metara i svi kažu: „Bravo, majstoro”, a zapravo je konj uradio najveći dio posla. To je ono što ljudi sa strane često ne vide.

Monika se danas više nalazi nuz stazu i u trenažnom dilu nego u samoj trci, ali joj iskustvo stečeno kroz godine daje važnu ulogu u zajedničkom radu. Istovremeno, razmišlja i o budućnosti sporta i načinu na koji bi se mogao približiti novoj publici.

– Apsolutno sebe vidim u ovoj organizaciji i pokušavam pronaći štogod novo, pokazati novo i ostalim organizatorima. Volila bi da se sve podigne na malo drugčiji nivo i da izademo iz šablona koji je dugo prisutan. Mislim da su potrebne promjene i osveženje da bi se sport popularizovao na drugčiji način. Imam tuštu ideju, ali za sve je potrebno vrijeme i vidjećemo šta donosi budućnost.

U porodici Kečenović konjički sport je tako dobio svoje mjesto ko zajednički jezik. Monika i Boris djele posao, interesovanja, planove, ali i svakodnevne brige koje donosi život s konjima. Aleksandar, njezin sin, je odrastao nuz sve to, praktično od prvog dana života.

– U ovom sportu sam praktično od rođenja. Mama ima fotografiju na kojoj sam ko beba u „kenguru” s njom dok trenira u sulcima i trči na hipodromu. Od tad sam stalno nuz ovaj sport i jednostavno sam odrastao u njemu – kaže Aleksandar.

Iako se danas ne bavi konjičkim sportom, već je zbog škole i drugih obaveza manje prisutan, sport mu je osto blizak. Ditiinstvo je proveo na hipodromima, a svoje sportsko iskustvo gradi ko i kroz karate.

Njegova uloga u porodičnoj pripovijetki danas je jednostavna – biti nuz svoje, pratiti trke i navijati. A možda upravo ta činjenica najbolje zaokruživa pripovijetku o Kečenovićima: za jedne je konjički sport takmičenje, za druge posao, za treće ljubav, a u ovoj porodici je dio zajedničkog odrastanja i života.

N. S.

BROJKE KRIJU ZANIMLJIVIJU PRIPOVITKU SRPSKOG VINARSTVA I VINOGRADARSTVA

Srpsko vino na prikritnici

Poslidnji godina srpska vina sve češće osvaja međunarodne nagrade, otvara se nove vinarije, a vinski turizam postaje jedan od najbrže rastući oblika putovanja. Na prvi pogled, čini se da domaća vinska scena nikad nije bila življa. Međutim, najnoviji podaci pokazuju da se iza tog uspiha krije zdravo složena pripovijetka koja navodi na zaključak da je uprkos zavidnim rezultatima vinogradarstva sve manje.

– Kad divanimo o srpskom vinarstvu, često gledamo samo ono što je vidljivo – nove etikete, nagrade el pune vinske festivale. Al tek zvanična statistika pokazuje u kom pravcu se sektor zaista razvija. Prema podacima Ministarstva poljoprivrede, Srbija je 2025. godine imala 17.400 hektara rodni vinograda. To je 1,5 odsto manje neg godinu ranije, al čak 18 odsto manje neg 2016. godine. Dugoročni trend smanjenja površina pod vinovom lozom se, dakle, nastavlja – ističe mr Mirjana Maksimović, somelier i pridsidnica Udruženja „Žene i vino”.

Ipak, priroda je vinogradarima lansirane godine bila malo naklonjenija. Prosićan prinos dostigo je oko osam tona po hektaru, što je približno devet odsto više neg 2024. godine, dok je ukupna proizvodnja grožđa iznosila 140,7 hiljada tona, odnosno oko osam odsto više neg prithodne godine. Međutim, ni to nije bilo dovoljno da se dostigne petogodišnji prosjek, jel je proizvodnja i dalje bila oko devet odsto niža.

– Jedna dobra berba ne može nadoknaditi činjenicu da imamo sve manje vinograda. Ako želimo stabilan razvoj, obnova zasa-



Mirjana Maksimović



da mora postat jedan od prioriteta – ističe Maksimović.

Činjenica jeste da je sve više vinarija, al ne i domaćeg grožđa. Statistika i ode sve divani. Jedan od najpozitivniji pokazatelja jeste rast broja proizvođača vina. Tokom 2025. godine u Srbiji je poslovo 521 registrovani proizvođač vina, koji su prijavili ukupnu proizvodnju od 27,2 miliona litara, što je oko 18 odsto više neg godinu ranije. To potvrđiva da domaće vinarstvo nastavlja profesionalizaciju i razvoj, al istovremeno otkriva i jedan manje poznat problem. Naime, od ukupne prijavljene proizvodnje, 17,8 miliona litara proizvedeno je od domaćeg grožđa, dok je čak 9,4 miliona litara nastalo od uvezene sirovine, uglavnom iz Severne Makedonije.

– To ne znači da su ta vina manje kvalitetna, al pokazuje da domaća proizvodnja vinskog grožđa još ne može u potpunosti odgovoriti potrebama naših vinarija. Dugoročno, to je izazov koji ne možemo zanemariti – kaže Maksimović.

Klima minja pravila igre i iz godine u godinu izazov je sve veći. Dok se kadgod o klimatskim prominama divanilo ko o budućem problemu, danas su one postale svakodnevice. Suše, ekstremno visoke temperature, obilne padavine i sve češće vrimenske nepogode utiču na vinograde širom Evrope, pa tako i u Srbiji. Upravo zato Ministarstvo poljoprivrede klimatske promine izdvaja ko jedan od ključni faktora koji će određivati budućnost sektora.

– Vinograd je možda najbolji pokazatelj koliko se klima minja. Promine koje su kadgod bile izuzetak, danas postaju pravilo, a to znači da će vinogradari morat da se prilagođavaju brže neg ikad ranije – upozorava Maksimović.

Jedan podatak iz izvištaja naročito je privuko pažnju stručne javnosti. Čak 91 odsto prijavljene proizvodnje čine vina brez geografskog porikla, dok vina s oznakom geografskog porikla učestvuju sa svega oko devet odsto.

– Geografsko poriklo nije samo administrativna oznaka na etiketi. Ono pridstavlja identitet vina, gradi povirenje potrošača i povećava njegovu tržišnu vrednost. Ujedno je i temelj razvoja vinski destinacija i vinskog turizma. Upravo tu Srbija ima velik prostor za napridak – objasnila je Mirjana Maksimović.

Vinogradarstvo je više od jedne poljoprivredne grane. Na pitanje šta smatra najvažnijom porukom najnoviji podataka, mr Mirjana Maksimović odgovara da se budućnost srpskog vina više ne može posmatrat isključivo kroz broj hektara i litara.

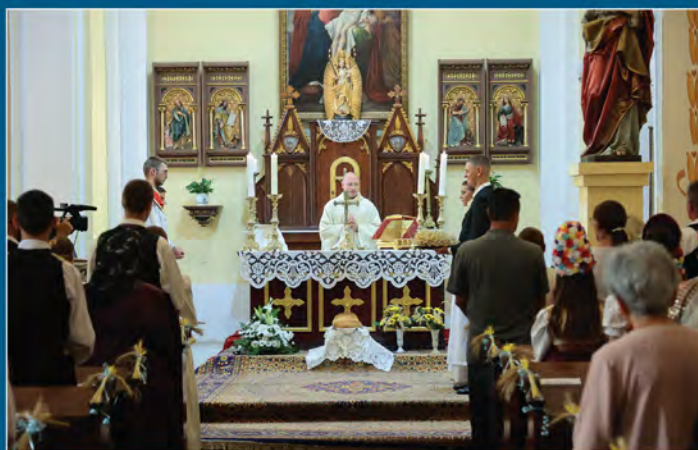
– Vino danas nije samo poljoprivredni proizvod. Ono je dio gastronomije, kulture, turizma i identiteta jednog kraja. Zato razvoj vinskog sektora mora povezati vinogradarstvo, vinarstvo, geografsko poriklo i vinski turizam. Tek tad ćemo pripovijdat o održivom razvoju, a ne samo o proizvodnji.

Možda upravo u tom leži najvažnija poruka najnovijeg izvištaja. Srpsko vinarstvo jeste na prikritnici. Pitanje više nije dal imamo potencijal, već kako ćemo ga iskoristiti u godinama koje dolaze. R. P.



**Dužijanca u Kaćmaru
okupila je Bunjevce s
dvi strane granice**





„Dan Dužijance 2026”

