

лонцима, печеницу и суви врат сушен на старински начин. Неко ће нам одмах поменути нутриционисте који су против укрчкавања, трећи ће заговорати употребу уља уместо домаће масти. Превише је ту повремених комерцијалних и маркетиншких заблуда. Уосталом, зар се протерана маст не враћа опет на нашу трпезу, чак и кроз врло актуелну хроно исхрану. И шта да једе обичан човек? Ми сматрамо оно што и наши преци. Ево, дошло је лето. Када су некада полазили у жетву, а радили су од јутра до вечери по врућини, они су носили домаћи хлеб, комад сланине, сир, кајмак, чварке, лук, парадајз. Није се јела свињетина сваког дана, није често клано јагње, али ако су славили или кували на огњишту, у казану је био повремено и неки комад меса, а не само чорбе. Прасе или јагње је увек било печено на ражњу заложеном дрвима – подсећа Зоран Ђурђевић. Ипак, предјело и посебно пладањ са „сецкалицама” је „изум” новијег датума, јер је кисело млеко било увод у оброк својевремено, истиче представник „Огњишта”.

Кад је главни град почео да се одриче својих познатих кафана и столова за којима су гурмани могли да једу шкембиће или нешто заборављено, родила се идеја да макар на једном месту, у Етно-центру „Огњиште” буду на окупу они који не одустају од провереног и доброг. Мада, питања је много:

– Знате ли пекару у којој су сачуване старе пећи у којима се пече хлеб „на патосу”? Једна је у селу Миловци код Уба, рецимо. Некада се знало ко је зашта мајстор. Неко за хлеб, други за бурека, трећи за пецива. Изгубило се то, све је измешано, неким се сада свиђа данско пециво,

Назив се сам наметнуо

Како је удружење добило име

– Огњиште је заузимало централно место у кући, ту се припремала храна, одатле се ширила топлота и топлина дома. Око њега се окупљала породица, рођаци, пријатељи, ту се размењивало искуство. У време отуђења због компјутера, мобилних телефона и све мање дружења, ми у „Огњишту” не миримо се са свим тим и настојимо да што више људи подсетимо на традицију, бар преко трпезе – објашњава Зоран Ђурђевић.

руски хлеб без брашна... Маркетинг чини своје. Али зашто да се због доброг печења путује десетине километара, рецимо? У „Клубу књижевника” јела су некада кувана на „смедеревцу”. Нема сумње да се све променило. Ми у „Огњишту” не одустајемо од вишесатног укрчкавања, јер није укус јела из земљаних посуда исти као онај из металних шерпи са дебелим дном – уверен је Зоран Ђурђевић.

А када се укаже потреба и испланира неко окупљање и лети може за месец дана да се уки сели купус, пре свега онај сорте српски мелез као и футошки кога мање има у београдским продавницама. За сарме и свадбарски купус, наравно. У Гунцатама се дими и суши месо, печеница, врат, у Крагујевцу спретне женске руке месе ситне колаче без адитива и вештачких боја и заслађивача...

– Нисмо ми библиотека да се људи учлањују у „Огњиште”, али



За крај нешто слатко

нека форма нам је била неопходна да десетак-петнаестак фирми буде на окупу и понуде квалитет онима који желе да за неку светковину послуже добре залогаје. После коктела, свадби, слава увек се појаве нови интересенти за нашу понуду, јер се добри утисци преносе „од уста до уста”. Рецепт се пронашао у неком старом већ раскупсаном кувару из 1958. године, мада се консултујемо са искусним куварима који су радили у ресторану „пре модернизма” као и Срђаном Дрењанином и његовом колегицином Драганом који су мајстори свог посла – истиче Зоран Ђурђевић.

Рајна Поповић

Фотографије З. Ђурђевић



Поглед на имање

Петровићи се вратили у Петровац

После 26 година живота у Београду, потом и у Америци, др Мирољуб се вратио са петочланом породицом на породично имање и покренуо органску производњу

До своје 25. године, др Мирољуб Петровић школовао се и јурио за вредностима и стандардима који за већину од нас представљају мерило успешног живота. А онда му је један одлазак у завичај променио живот и усмерио га другим путем. У деблој хладовини, уз домаћи сок од зове, испред куће у Петровцу која је до пре годину дана била запуштена, наш домаћин прича:

– Школовао сам се у Новом Саду, Београду и Америци. Када сам имао 25 година, отишао сам код свог стрица Миша Миљанова Петровића, чувеног гуслара и тад се мој живот променио, јер сам тамо видео потпуно другачији систем вредности. Видео сам како људи у сиромашним условима живе добро, како су окружени добрими људима, како се такмиче ко ће бити пожртвованији и гостољубивији. Окре-

нуо сам се природи и пожелео да будем као мој стриц из Црне Горе. Са педесет година сам дошао у село и постао сељак. Овде сам долазио преко лета. Ту је живела моја баба, очева мајка, која је умрла 2000. године, а наредне године је умро и отац и од тада је кућа била запуштена.





НЕ НЕДОСТАЈЕ ИМ ГРАД

Мирољубов син Стефан завршио је татину школу и сада је овде на економији.

– Овде сам годину дана, ово је супер. Мало ми недостаје београдско друштво, али имам природу и мир, лепота једна, каже Стефан. Њихов даљи рођак Момчило Прелевић живео је у центру Берана. Годину дана пре него што је дошао у Петровац, живео је у Београду, а сада је годину дана овде са Петровићима.

– Овде има пуно лепог што у граду нема. Независни смо од система, имамо слободу, своју храну, воду, друштво је боље овде, без обзира на то што Стефан каже да му недостају неки другари. Мени више одговара овакав начин живота. У граду је јурњава, а овде се живи мирно и без стресова. Овде радим са лековитим биљем и припремамо биљне препарате, каже Момчило. Мирољубова кћерка Анђа је ученица Техничке школе у Железнику, а овде је нашла мир. – Будим се са осећањем безбрижности. Нема буке као у граду, све је мирно, све тече у складу са природом. Стопроцентно сам прихватила очев концепт здраве исхране. Никада нисам ни волела јаку храну, kobасице и пљескавице. Мајка Гордана такође је прихватила овакав начин живота – каже Анђа. Иначе, у време наше посете, Гордана је са најмлађом кћерком, троипогодишњом Аном, била у гостима код својих родитеља у Београду. Овде имају две телефонске линије, интернет, што им је, кажу, довољно. Имају струју, воду, греју се на дрва, а у плану је изградња централног грејања, планирају уградњу и соларних панела.

на, пластенике и засаде штите мрежама. Баве се и лековитим биљем, праве чајеве и биљне тинктуре које користе они који верују у природну медицину.

Наш саговорник истиче да је биолошки век човека 120 година, што је, каже, научно доказано, али га ми скраћујемо нездравом исхраном. Он сматра да не постоји неизлечива болест, већ неизлечив човек. – Човек је једини организам у природи који је болестан, јер не поштује законе здравља. Када почне да поштује законе здравља, очисти организам, престане да га трује и допусти му да може да функционише, не постоји болест која се неће повући. Није то само моје искуство, то је искуство светских лекара од којих сам учио у Америци. То није никаква филозофија, већ концепт по којем су живели наши преци.

На нашу примедбу да оболевају и биљке и животиње, одго-



Ископали су бунар, јер село кубури са водом

на. Овде сам се са породицом доселио 1. јула 2015. године и почео да реновирам кућу, нешто сам завршио, још пуно тога тек треба да се уради, али сам оспособио довољно да можемо да живимо – прича Мирољуб.

Његови преци доселили су се у Петровац код Лесковца

пре 110 година и овде добили хектар и по земље коју он сада обрађује. Определио се за органску производњу и здрав начин живота. Узгаја старе сорте биљака за које семе набавља и у Америци, у Мексику и од Индијанаца. Има старе сорте парадајза, паприке, грашка, бораније.



Обновљена кућа

И индијанску банану, кинеску урму, сибирски лимун, јапанску јабуку, биљке које расту и на минус 35 степени. Петровићи производе семе које продају, а воће, поврће и житарице гаје за сопствену исхрану. Да ветар и инсекти не би извршили опрашивање и помешали семе-

вара: – Оболевају тамо где дође човек. Нећете видети болесног вука, лисицу или медведа, већ болесне животиње на фармама, зато што се држе у бункерима, без сунца, зато што их кљукају антибиотцима. Биљке су болесне зато што их прскају штетним препаратима. Ми сарађујемо са

КО ЈЕ МИРОЉУБ ПЕТРОВИЋ

Потиче из племена Кучи. Његови преци доселили су пре 110 година у село Петровац, удаљено дванаест километара од Лесковца. Мирољубов отац рођен је у Петровцу, а мајка у Ивањици. Упознали су се за време школовања у Лесковцу, након чега су добили стан и посао текстилаца у Ошацима, где се 1965. године родио Мирољуб. Средњу школу завршио је у Новом Саду, а потом је завршио Рударско-геолошки факултет, смер палеонтологија, у Београду. Након серије емисија на београдској ТВ Палма под називом „Чудеса стварања“ у пролеће 2000. године, са факултета су га оптужили за псеудонаучне ставове,

за оспоравање Дарвинове теорије еволуције и прогласили га креационистом, а Наставно веће смера палеонтологије покренуло је иницијативу да се још једном преиспита научна оправданост његове магистарске тезе коју му је то веће већ било одобрило под називом „Доњојурске шкољке Старе планине“. Жалио се тадашњем министру просвете Гаши Кнежевићу, али одговор није добио, а комисија се никад није састала, тако да му је онемогућено да магистрира на том факултету. Одлази у Америку где изучава природну медицину и оснива Центар за природњачке студије и у саставу њега Институт за природну меди-

цину и Институт за органску пољопривреду са седиштем у Сакраменту, касније у Њујорку, у оквиру којих постоје онлајн факултети. Дипломе које он потписује не омогућују посао у државној служби, тако да су његови студенти само они који воле природну медицину и органску пољопривредну производњу и који желе да се приватно баве тим послом. Мирољуб је потом докторирао филозофију на Универзитету Александар Јоан Куза у Јашију у Румунији на тему повезивања науке и религије. Потпредседник је Српског светосавског покрета и гусларске школе „Сандић“ у Београду.



Биљке које лече све

дистрибутерима који раде органске препарате, а неке и сами производимо на бази плавог камена, коприве и других природних материјала.

У кући Петровића нема кафе, цигарета и алкохола. А чега има? Има разних биљака, поврћа, житарица, орашастих плодова, воде, домаћих сокова заслађених природним заслађивачем који праве од биљке стеве. Стевија има зелене листове који се осуше и самелу у прах који је стотину пута слађи од шећера. Додаје се у џемове, сокове, чајеве. Може да се засади у башти или на тераси.

А како изгледа дневни оброк ове породице?

– Једемо домаћи хлеб који правимо од 75 процената интегралног брашна (пшеничног брашна које није просејано) и 25 процената белог брашна због укуса. Додајем воду, квасац, со, све помешам и печем 20 минута на 250 степени или 40 минута на температури од 170 степени. Таквац хлеб је укусан и може да траје четири дана замотан у платно.

Ујутру одлоким комад хлеба, узем шаку ораха, спустим се у воћњак, берем шљиве, јабуке или крушке са дрвета и једем. Сада једемо трешње и суве шљиве. Један оброк је хлеб на који може да се намаже мало меда и намаза од леблебије или домаћи ајвар који сами правимо. За ручак направимо чорбу од повр-

ћа у коју, уместо меса, убацујемо сојине комадиће или кромпир. Уз то једемо салату и домаћи хлеб. За вечеру обично узмемо неко воће и око девет-десет одлазимо на спавање. Увече организам теже упија храну и човек треба да спава. Са заласком сунца се лучи хормон мелатонин који човека регенерише и подмлађује. У породици сви знају да спремају, јер је реч о једноставним рецептима. У исхрани не користимо ништа прерађено. Употребљавамо природне

зачине – оригано, босиљак. Уље користимо само за подмазивање тепсије и то хладно цеђено сунцокретово. Ако је уље термички обрађено, долази до промене структуре масти и постаје штетно, а ако га додатно загрејете, постаје штетно на квадрат, предочава Мирољуб.

Занимљиво је његово мишљење да ће се људи све више из града враћати на село. – Сећам се речи моје бабе да су за време Другог светског рата долазили из града и златом плаћали килограм брашна. Долазе тешка времена и зато ја људе охрабрујем да дођу на село, направе своју економију, башту. На пет ари можете да прехраните породицу. Можете да имате неки бизнис у граду, али је јако важно да имате неку одступницу.

Милан Момчиловић

Фотографије: М. Момчиловић



Венчање као у средњем веку

Младенци Богдан Михајловић и Ивана Поповић пред свештеником у Цркви Првомученика Стефана, познатијој као Лазарица, изговорили „да“ – које ће 17. јула поновити, склапајући световни брак

У цркви Првомученика Стефана из 14. века, данас познатијој под именом Лазарица, прошлог викенда венчали су се Богдан Михајловић, апсолвент права и тренер Рагби клуба „Крушевац“ и Ивана Поповић, професорка физичког васпитања. Тешко да би ту нешто било вест за новине, с обзиром на то да стотине младих стављају бурме на руку суботом и недељом у цркви, да им у сватове нису дошли витезови а њихово венчање протекло по средњовековним обичајима, уз гардеробу и „сценографију“ из давних времена. Најважније је да су у догађају уживали и свадбари, а и многобројни посетиоци „Витез феста“.

Две свадбене поворке ушле су из два правца у дворски комплекс кнеза Лазара, једна са источне, а друга са западне

стране. Испред капије цркве свадбари су се помешали, витезови заузели своје место. Да церемонија венчања буде што ближе средњовековној, побригнуло се свештенство Крушевачке епархије. Пошто су изговорили судбоносно „да“, младенци су са кумовима и старим сватом ишли из цркве озарених лица. Прикључили су се свечаној трпези, где је све било по јеловнику из средњег века. Мајстор за јеловник био је Дејан Михајловић, власник култног ресторана „Конак“, а на трпези су се нашли сир, печени зец, печена јагњетина, па червиш од пилетине, гулаш од дивљачи, пита од хељде без јаја... Било је ту и доста воћа, нарочито домаћих сувих шљива и бадема. Црвено вино, допремљено са подручја које је некада представљало Лазарево виногорје у близини Крушевца, дало је крунски печат бо-