

# Danas KUĆA RAKIJE



*Najbolje rakije Srbije pod istim krovom*



KUĆA RAKIJE  
*Srbije*



Piše: Branko Gligorić

Najbolje rakije Srbije pod istim krovom na Zekinom salašu

## Šljiva, kajsija, dunja..., bre!

Ambijent za proizvodnju, plasman i afirmaciju domaćih rakija – u Srbiji je bremenit problemima. Nedovoljna informisanost proizvođača o mogućnostima unapređenja kvaliteta i plasmana, a potrošača o kvalitetu ponuđenih proizvoda, spora primena evropskih standarda, odsustvo objedinjene ponude, nedovoljna turistička valorizacija ovog našeg tradicionalnog nacionalnog proizvoda...

Sve su to polazni motivi, koji su opredelili da Udruženje građana Centar za toleranciju i održivi razvoj Krčedin, uz podršku sektora za turizam Ministarstva ekonomije, a zajedno sa dnevnikom Danas, magazinom Status i Zekinom salašom iz Krčedina, otpočinu realizaciju projekta: „Najbolje rakije Srbije pod istim krovom“. Prvi put, na jednom mestu, pod jednim krovom, u krčedinskoj „KUĆI RAKIJE SRBIJE“, našli su se najbolji proizvođači i najkvalitetnije voćne rakije iz cele Srbije.

Smeštena je u okviru kompleksa Zekin salaš u prastarom selu Krčedin, na podunavskoj trasi, uz koridor 10 i na međunarodnoj biciklističkoj ruti „Velo 6“. Zavidna i pažljivo izabrana lokacija. Uz originalan koncept i sadržaj, „KUĆA RAKIJE SRBIJE“ bez sumnje, najavljuje bitku za turističku valorizaciju nacionalnog brenda – njene ekscelencije Rakije. Zamisao je da stručni tim svake godine prati proizvodnju, ocenjuje kvalitet, proglašava članove „Kuće rakije“ za tekuću godinu. Najboljima od najboljih dodeljivaće se prestižna priznanja.

Najeminentniji eksperti prof. dr Ninoslav Nikićević, prof. dr Slobodan Jović i prof. dr. Vele Tešević su, ove godine, između 80 pozvanih proizvođača, u postupak ocenjivanja uzeli 86 uzoraka iz 28 podruma Srbije. Prestižno mesto člana „KUĆE RAKIJE SRBIJE“ dobilo je 17 proizvođača i njihovih 47 isključivo voćnih rakija. Kod ocenjivanja su primenjeni najviši kriterijumi. Zaslужeni ulazak u „Kuću rakije“ donela je zavidno visoka ocena od 18 bodova, što se kod senzornog ocenjivanja u rakijaškoj branši smatra zlatom.

Ovakvo postavljena „Kuća rakije“ promovisaće tokom godine najviše domete u proizvodnji voćnih rakija Srbije najrazličitijim ciljnim grupama: sredstvima informisanja, veleprodajnim lancima, kupcima i dilerima, trgovinskim odeljenjima inostranih ambasada u Beogradu, ugostiteljskim preduzećima, turističkim organizacijama i agencijama, putnicima namernicima, domaćim i stranim gostima. Planirana saradnja sa asocijacijama potrošača treba da uputi građane na kvalitet, doprinese kontroli ovog proizvoda na tržištu i pospeši primenu evropskih standarda.

Iza ovog možda skromnog, ali nadasve zanimljivog projekta, stoji redak primer uspešne saradnje nevladinog sektora, privrede, medija, lokalne zajednice i podrška države, u ovom slučaju Ministarstva ekonomije i regionalnog razvoja.

Elem, „KUĆA RAKIJE SRBIJE“ iliti „ŠLJIVA, BRE“!!! Sve govori da je u nastanku jedan nov, originalan i atraktivan proizvod. Dete se rodilo, valja ga ljuljati. Živeli!

Autor je inicijator osnivanja Kuće rakije Srbije



Profesor **Ninoslav Nikićević**, jedini Srbin koji je

## Šljivovica u škotski viski

I deja o Kući rakije Srbije je vrlo lepa, interesantna, i trebalo je mnogo godina ranije da zaživi. Taj salaš je prelep, vlasnik je divan čovek koji zna šta hoće. Vrlo smo prijatno iznenađeni kvalitetom probanih rakija, zaista su sjajni uzorci. Za mene nije iznenađenje što se pozivu za ocenjivanje rakija nije odazvao gospodin Pljakić, vlasnik čuvene „Žute ose“, jer se oni nikada ne odazivaju kada se ocenjuju rakije, iz sebi znanih razloga. U Srbiji, naime, ima daleko boljih rakija nego što svet zna.

Ovo kaže profesor Poljoprivrednog fakulteta Ninoslav Nikićević,



„Odstranjivanje viška metanola iz šljivovice“, doktorska disertacija zvala mu se „Prilog izučavanju važnijih aromatičnih sadržaja šljive požege i rakije šljivovice proizvedene od te sorte“.

Pa još je i jedan od retkih koga zovu širom Srbije da degustira raznorazne uzorke rakije, kao profesionalni degustator. Dobija i honorar! Nije neki, ali nije ni loš, s obzirom da bi se za tu funkciju dva miliona Srba prijavilo besplatno.

Srbi, naime, u tome se slaže i profesor, iako im je to nacionalni ponos, peku i posle piju rakiju koja je, u proseku, dosta lošeg kvaliteta. Razlog

jednostavan – mnogi neće ništa da menjaju u tehnološkom smislu, već teraju kako su naučili od dede. Zato, pored ostalog, imamo problem da srpsku šljivovicu kao brend lansiramo u svet jer je njen kvalitet potpuno neujednačen

- Dobra rakija treba da sklizne kad otpijemo gutljaj. Da zapahne usta, da imamo osećaj, ukoliko su u pitanju šljivovica, kajsijevača, viljamovka, da ne pijemo piće već grizemo voće od koga je rakija napravljena. Takođe, ona treba da greje u stomaku, ali ne sme ništa gorko, ništa strano, da ostane u ustima - kaže Nikićević, inače profesor na predmetu Tehnologija jakih alkoholnih pića.

On kaže da što je više ulazio u branšu više je shvatao da je dobra rakija šljivovica neprikosnovena među jakim alkoholnim pićima.

- Jedino originalni francuski konjak i određeni tipovi škotskih malt viskija mogu da pariraju šljivovici. Istorija šljivovice je u stvari istorija srpskog naroda.

Naša nesreća je što se i dan-danas mačehinski postavljamo u odnosu na nju. Francuzi su odavno zaštitili svoja nacionalna pića, konjak, kalvados i armanjak, Škoti i Irzi viski, Meksikanci tekilu, a mi još uvek nismo šljivovicu. A njoj, kad se dobro proizvede zaista ne može da se nađe mana. Ona u foto-finišu uvek pobeđuje škotski viski i francuski konjak – kaže Nikićević.

Greška je, kaže, i stalno insistiranje na veličini venca kad se flaša



*Dobra rakija treba da sklizne kad otpijemo gutljaj. Da zapahne usta, da imamo osećaj, ukoliko su u pitanju šljivovica, kajsijevača, viljamovka, kao da ne pijemo piće, već grizemo voće od koga je rakija napravljena. Takođe, ona treba da greje u stomaku, ali ne sme ništa gorko, ništa strano, da ostane u ustima.*



doktorirao na šljivovici, profesionalni degustator i šef „rakijske“ komisije na Zekinom salašu

## foto-finišu pobeđuje i francuski konjak



„Ja više ne mogu, pašću pod sto“

Svojevremeno je na manifestaciji „Mišićevi dani“ u Mionici, bivši vlasnik čuvene rakije „Bojkovčanka“ Zoran Simić bio u komisiji za ocenjivanje, i po sopstvenom priznanju posle 12 uzorka se obratio ostalima rečima: „Ja više ne mogu, pašću pod sto“. Tek kasnije je „provalio“ da oni probaju uzorak pa ispljnu u ko-fu ispod stola. On sve na eks.

- Ja gutam samo dobre uzorke – kaže profesor Nikićević - Ali to je gutljajčić. Kad osetim da me već miris odbija, znam da nemam šta tu da tražim. Takvih uzoraka ima dosta. Počinjem rano ujutru, i pre početka važan je jak doručak. Ne jede se ništa što utiče na čula - ku-len, jaki sirevi... Alkohol uvek valja piti na pun želudac, osim aperitiva, kao što su biteri, amaro, suvi i gorki vermuti. U toku probanja jedne serije ne bi trebalo da konzumiramo hranu. Posle svakog devetog ili desetog uzorka prave se pauze za čaj, kafu ili šetnju. Ocenjivanje je anonimno. Ne znamo čiju rakiju probamo. Znamo samo da je, na primer, šljivovica od 40 stepeni. Za neutralisanje prethodnog uzorka koji smo probali koristimo mineralnu vodu ili mleko. Mleko ispegla papile na jeziku, a mineralna voda ispegla mleko. Tako ja zaboravim ono što sam pre probao. Na značajnijim takmičenjima meri nam se pritisak uoči i posle ocenjivanja, nekad i EKG, vadi nam se krv. Među profesionalnim ocenjivačima nikada nećete naći alkoholičare. Obično onaj koji ne zna opasnosti od alkohola, on je zavislan. Ja degustiram, ja ne pijem – kaže Nikićević.

Sebe doživljavam kao misionara šljivovice: Ninoslav Nikićević  
Fotografije: Imre Szabo



### Rakije se ocenjuju kao studenti

Na degustacijama rakija ocenjuje se boja, bistrina, tipičnost mirisa, miris i ukus. Ocenjivanje je uvek po danu da se ne bi mešala prirodna i veštačka svetlost. Primenjuje se bod sistem, do 20 poena. Za koju se dobija od nula do jedan, za bistrinu isto toliko, za tipičnost mirisa od nula do dva, za miris od nula do šest, i za ukus od nula do deset poena.

- Ako uzorak ne dostigne 14 poena on se diskvalifikuje jer ima neku izrazitu manu, kao što je miris na zemlju, ulje, petrolej, buđ, ili je u pitanju pogrešna deklaracija. Od 14 do 16 poena je bronzana medalja, od 16 do 18 srebrna, od 18 je zlatna. U okviru zlatne medalje dodeljumo takozvane velike zlatne medalje, i to za one uzorke koji pređu 18,30 poena. Za 28 godina u ovom poslu samo jednoj rakiji sam dao ocenu 20. Evo je kod mene u kabinetu, postoji samo jedna flaša. Hoću da kažem, kao što svaki moj student može da se oceni, tako i svaka rakija može da se oceni – kaže profesor Nikićević.

On dodaje sam, prostim gutljajem, može da proceni koliko je jaka rakija, sa greškom od plus minus dva procenta.

- Mogu da pogodim sortu šljive, da li je bila kratka ili duga destilacija, da li je proizvođač bio pošten ili je dodavao šećera... Jedino što ne mogu da otkrijem, a to ne može ni bilo ko drugi na ovoj planeti je količina otrovnog metil alkohola, od kog se kod nas otrovalo i umrlo skoro 80 ljudi, 1997. i 1998. godine, usled trovanja rakijom, a ostalo ih je mnogo oslepljeno ili trajno obolelo – kaže profesor.

protrese. To ukazuje, objašnjava, samo na jačinu rakije, to jest malo veću količinu etil alkohola

- Sebe doživljavam kao misionara šljivovice. Naravno, ja sam veliki protivnik bolesti zavisnosti i smatram da je to jedan od najvećih poroka. Evo, ovim poslom se bavim, a da nikad u životu nisam bio pijan. Uhvatio me malo

alkohol, kad sam bio srednjoučeval, popio sam jedno šest, sedam litara piva u kratkom vremenskom periodu. I uhvatio me jedanput ili dvaput od vina. Ali, u zadnjih dvadesetak godina ja se ne sećam da me i jedanput uhvatio. A na degustacijama mi probamo i četrdeset, pedeset uzoraka – kaže Nikićević.

Dragoljub Petrović

Predstavljamo



**PAPIĆ RAKIJE (Kovin)**

### Divlja kruška u čašici

Slaviša Papić, proizvođač rakija iz Kovina, vlasnik firme „Papić rakije“ kaže da je tajna dobre rakije pre svega u voću od kojeg se pravi. Bira najbolje sorte, pa tako jabuke doprema iz Bele Crkve, kajsije iz Zaklopače i Grocke, šljivu iz Šumadije. Grožđe dolazi iz Smedereva, divlje kruške iz Prijepolja, a dunje su iz Mladenovca.

- Osim voća, pažljivo se mora kontrolisati fermentacija od početka do kraja i destilirati pravilno voćni kljuk. Po propisu, disciplinovano. Rakijari u Srbiji se pomažu, poštujuemo se, ne gledamo jedni na druge kao na konkurenciju - objašnjava Papić. Proizvodnjom rakije počeli su da se bave 2000. godine. Poseduju kvalitetan hangar sa uslovima za proizvodnju rakije i rezervoare za smeštaj do šest vagona voća. Od 2004. godine pa do danas dobitnici su mnogobrojnih priznanja i medalja za kvalitet rakije.

- Najviše proizvodimo jabukovaču, šljivovicu i kajsijevaču. A u poslednje vreme sve više dunjevaču i rakiju od divlje kruške - kaže Papić.

**METAFLEX, POGON „BISER“ (Milićevo selo)**

### „Zlatna biserka“ stara 10 godina

Prirodna voćna rakija „Zlatna Biserka“, šljivovica prepečenica stara 10 godina, proizvedena je od probanih sorti šljive požege i čačanske rodne, posebnim postupkom pripreme i proizvodnje šljivovice tradicionalnom tehnologijom u rakijiskim kazanima, sa dugogodišnjim odležavanjem u podrumu „Biser“ preduzeća „Metaflex“ u Milićevom selu - čije su podneblje i klima božji dar za proizvodnju šljive i šljivovice.

Proces proizvodnje i odležavanja „Zlatne Biserke“ pod stalnim je nadzorom najeminentnijih stručnjaka za proizvodnju i sajamsko ocenjivanje jakih alkoholnih pića. Odlikuje se kristalnom bistrinom, zlatno žute je boje sa elegantnim prelivima maslinasto zelene. Ima plemenit miris, raskošan i čist; izrazito je pitka, harmonična, zaokružena i puna. Završna impresija je bogata, dugo traje, izrazito raskošan, raskošna i prefinjena.

„Zlatna Biserka“ je jedina šljivovica prepečenica sa prostora bivše Jugoslavije koja zbog svog vrhunskog kvaliteta poseduje DLG sertifikat iz Frankfurta.



**MINIĆEVA KUĆA RAKIJE (Donja Trepča)**

### Brend čačanskog kraja

Kod skretanja u domaćinstvo Minića u Donjoj Trepči kod Čačka, na glavnom seoskom putu, na drvenom stolu stoji čaša i dopola ispijena flaša rakije. Putnik namernik može da sedne u orahov hlad i okrepri se čašicom Minićeve ljute. Kada se flaša isprazni, domaćin dolije novu količinu. Nikada se nije dogodilo da neko ukrade flašu. Minićeva kuća rakije se bavi proizvodnjom kvalitetnih ljutih rakija od voća više od 30 godina. Od najkvalitetnijeg voća sa sunčanih padina iz okoline Gornje Trepče nastaju ove izuzetne rakije.

- Kvalitet koji smo postigli rezultat je dokazane kombinacije starih sorti šljiva, a potvrda tome je Velika zlatna medalja sa 75. međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu - kaže Stanimir Minić.



Minićeva kuća rakije proizvodi rakije od: šljive, dunje, kruške takise, kruške viljamovke, drenjine, trnjine, kajsije, breskve, vinogradske šepetlje, trešnje, višnje, dinje... Počeo je, naravno, sa šljivovicom, od koje je nastala „ekscelencija“, danas zvanično brend čačanskog kraja.

**DESTILERIJA „HUBERT 1924“ (Banatsko veliko selo)**

### Autentično vojvođanski



no mnogi, mogu biti i najbolji koje ste ikada probali.

- Autentične vojvođanske rakije imaju svoju specifičnost i relativnu različitost od rakija koje se prave u drugim krajevima. Kada ovo kažemo mislimo na to da se u Vojvodini snažno insistira na jasnem, čistom i izraženom mirisu koji na najbolji način mora da predstavi voćnu sortu. Slično je i sa ukusom, koji nikako ne sme da bude „maskiran“ ljutinom ili bilo kojim stranim ukusom, nespecifičnom za određeno voće. Rakije su umereno blaže i najčiešće „bele“. U Vojvodini ne postoji običaj starenja rakija u buradima - kažu u „Hubertu 1924“.



**Milutin Mrkonjić,**  
ministar za infrastrukturu

## Bojim se da Nikoliću rakiju peku komšije



Rakija može da postane srpski brend, kao i kajmak, sir i drugi prehrambeni proizvodi, ukoliko se ispunite tri kriterijuma: oprema za njeno pravljenje mora da se promeni i modernizuje, dizajn treba da bude svetski i, naravno, puno treba da se uloži u marketing – kaže Milutin Mrkonjić, ministar za infrastrukturu dodajući da proizvodnja mora da se „isčisti i standardizuje“, kao i da se održava kontinuitet u kvalitetu.

Ministar voli da proba dobru rakiju, ali je ne pravi. – Nisam pristalica toga da svako radi šta mu padne napamet. Ja znam da gradim, i time se bavim. Ne radim ništa u kući niti oko kuće. Zamislite da napravim stolicu, pa da moja žena sedne i polomi se? Tako je i sa rakijom. Svašta se pravi i može da se nađe na tržištu – smatra Mrkonjić.

Na pitanje da li je probao rakiju koju peku Velimir ilić i Tomislav Nikolić, čija su umeća u tome nadaleko poznata, odgovara potvrdno.

– Probao sam obe i moram da priznam da je Tomina bolja. Ako je zaista on pravi. Bojim se da mu je ne peku drugi i komšije, a on je samo stavi u podrum, pa se hvali da je njegova – kaže Mrkonjić kroz smeh. ●

**Vlado Georgiev,** muzičar

## Navijam za rakiju, pijem pivo

Na pitanje da li pije rakiju, popularni pevač Vlado Georgiev kroz osmeh odgovara: „Ne. Trenutno pijem pivo“.

– Ni inače ne pijem rakiju, jer nekako nemam poverenja u domaću proizvodnju. Uvek postoji bojazan šta možeš da popiješ – kaže Georgiev. Uprkos tome, pozdravlja ideju da ovo piće postane nacionalni brend.

– Sve što može da promovira Srbiju u svetu i da je predstavi u pozitivnom aspektu, treba podržati. U tom smislu, navijam za rakiju! – jasan je Georgiev. ●



**Velimir Ilić,** predsednik Nove Srbije

## Toma i ja smo se zbližili preko rakije

Ove godine sam imao dobar rod šljive. Jedno, tri vagona. Ispekao sam oko 1.000 litara, a od polovine napravio prepečenicu – 22 grada, priča nam Velja Ilić, čija je šljivovica, kako kaže, poznata u čačanskom kraju, a i šire.

– To je kod mene tradicija. Rakiju je pekao moj deda, koji je imao 18 hektara pod šljivom, zatim otac, pa ja. Doduše, imam svega tri hektara šljivika, ali je prinos veliki – priča Ilić.

Najstariju rakiju koju čuva, ispekao je njegov deda. Datira iz 1936. Poslednju flašu naš sagovornik je zapечатio voskom pre 15 godina, kada mu se rodio sin, i otpečatiće je kada se Ilić naslednik bude ženio.

– Tu rakiju čuvam u nekoliko flaša, ali ne onih litarskih, već specijalnih, od 18 litara. Jedna od tih boca mi stoji u dnevnoj sobi. Moju rakiju, inače, proba ko god dođe u goste. Dolazili su i predstavnici stranih ambasada. Svima se dopala, a Nemci su bili posebno oduševljeni i tražili da im zapakujem. Proizvodio bih ja i više rakije, ali ne postoje uslovi da je prodam. Cena od 300 dinara po litru je smešna, u odnosu na ono što uložim. Država umesto da povoljnim kreditima stimuliše proizvodnju, donosi smešne zakone koji su apsolutno neprimenjivi i ako bi se striktno poštovali, svako ko peče rakiju i prodaje je, mogao bi da završi u zatvoru – navodi Ilić.

On kaže da prema postojećim propisima, svaki seljak koji pravi rakiju mora da ima svoju laboratoriju, destileriju i tehnologa, da bi izašao na tržište.

– Nekada smo imali državna preduzeća, destilerije poput Čačanke, Srbijanke, PIK Takova... Ta preduzeća su propala. Ako država ima nameru da bren-dira rakiju, morala bi da „oživi“ destilerije, koje bi ujednačavale kvalitet. Time bi se otklonila neujednačenost u proizvodnji, ali i štetni sastojci u pojedinim rakijama, poput metil-alkohola, od koga boli glava. Od rakije ne sme da boli glava – kategoričan je Ilić.

Iako, kako tvrdi – ne pije, voli da proba dobru rakiju. Tako je probao i onu koju pravi Tomislav Nikolić, za koju ima samo reči hvala.

– Toma i ja smo se zbližili preko rakije! Dok ja pravim šljivovicu, on preferira dunju i viljamovku. Ne mogu da kažem čija je rakija bolja. Njegova je odlična, ali dobra je i moja. Neka oceni neutralni degustator. Razlika između nas dvojice je što on više radi na marketingu, poklanja rakiju svima redom, dok sam ja tu malo škrt – ocenjuje Ilić. ●

**Radovan Raka Radović,**  
bivši političar

## „Ljuta“ za EU

– Ne pijem rakiju, ali to ne znači da ne volim da probam. Lepa je naša domaća kajsijevača, dunjevača, jabukovača, ljuta rakija sa višnjama, kao i rakija od divljih jagodica. Imaju i one sa ukusom mentola, ali to su više ženska pića, priča bivši političar Raka Radović.

Kako kaže, od malena je pekao rakiju, kao momak pomagao je roditeljima, koji su to radili svake godine, a imao je i 3,5 hektara zemlje pod šljivom. Svoje umeće jednom je pokazao i na televizijskim ekranima, kada je u rijaliti šou programu Farma pekao rakiju.

– Rakije se peče na tihoj vatri i ne sme da zagori, jer ako zagori, onda smrdi i ne valja ničemu, može odmah da se baci. Umem i da gradiram rakiju, preporučljivo je da „ljuta“ ima 18 ili 19 gradi, mada one koje se u prodavnicama prodaju kao ljute imaju 17, objašnjava Radović.

On ističe da „naša domaća“ ima dobre izgleda da postane srpski brend u svetu, ali je neophodno da se time pozabavimo i na višim nivoima. Na pitanje da li misli da će pečenje rakije biti teže ako Srbija uđe u EU i standardizuje taj postupak, Radović je mišljenja da se na taj način pečenje rakije može čak i poboljšati.

– Kada su mi sedamdesetih godina pričali ljudi da u Švajcarskoj moraju da prijave u policiju kada im uginu svinja, nisam verovao, isto kao što nisam verovao da nijedno jelo u Americi nema miris, pa se i to pokazalo kao tačno kada sam otišao tamo. Tako je i u ovom slučaju, ljudi ne mogu da poveruju da će se za nešto što se stotinama godina unazad kod nas radi bez ikakvog nadzora kontrolisati, ali ipak mislim da se to radi u svim državama koje žele da znaju čime i u kojoj količini raspolažu – zaključuje Radović. ●

**Marjan Ristićević,** predsednik NSS

## Nema recepta za dobru „mučenicu“

– Više volim da pečem, nego da pijem rakiju. U mojoj porodici se generacijama unazad peče rakija i ja sa zadovoljstvom nastavljam tu tradiciju. Pečem domaću šljivovicu, kajsijevaču, kruškovaču, jabukovaču, dunjevaču i komovicu, priča predsednik Narodne seljačke stranke Marjan Ristićević. Samo ove godine ispekao je oko 1.000 litara domaće rakije, a najveći deo podeli prijateljima i rodacima.



Razgovorale  
Katarina Žvanović i Milena D. Milkić



Foto: Danas

# Javne ličnosti ne samo da vole da piju, već i peku razne rakije

**Dragan Todorović,**  
potpredsednik SRS

## Šta je viski? Nikakvo piće!

Rakija već jeste naš brend, ali, nažalost, njena proizvodnja nije standardizovana. Zakon koji reguliše tu oblast, poput i većine drugih zakona, samo je prepisan iz legistative EU. Neprimenljiv je za naše tržište i mora da se izmeni i prilagodi domaćem proizvođaču – smatra Todorović. Iako je ljubitelj vina, rakija je, kako kaže, jedno od najboljih žestokih pića na svetu.

– Šta je viski? Nikakvo piće! Ali balantajns je balantajns svuda u svetu. E, to mi moramo da postignemo sa rakijom. Naravno, neće ona koja se proizvodi u Vranju biti ista kao i ona koja se pravi u Valjevu. Kao što se i vino razlikuje u zavisnosti od podneblja, ali, određen stepen kvaliteta mora da postoji. Država kroz stimulativne mere treba da podstakne proizvodnju, pojača kontrolu, a sami proizvođači trebalo bi da se ujedine i da zajednički nastupaju – kaže Todorović. ●

**Momo Čolaković,**  
šef poslaničke grupe PUPS

## Ne odajem male tajne

Momo Čolaković, šef poslaničkog kluba PUPS-a, kaže da rakiju retko pije, a kada to čini, konzumira samo onu koju sam proizvede.

– Imam plac na Fruškoj gori i tamo uzgajam voće i pečem rakiju na tradicionalan srpski način, koju posle koristim samo u svom domu ili podelim prijateljima i poznanicima. Pečem rakiju od višnje, jabuke, kajsije, dunje, smokve, grožda, kruške, a nezaobilazna je i naša šljivovica. To radim za svoju dušu i uživam u tome, imam i neke male tajne koje se tiču razblaživanja rakije i toga kada se ona sipa u flaše i to nikome ne odajem, kroz osmeh priča Čolaković.

– Svaki put kada odem u inostranstvo, ljudi koji su bili u Srbiji i koji su probali našu šljivovicu kažu da nikada ništa bolje nisu pili. Bilo bi dobro da se u narednom periodu i o ovom našem proizvodu promisli na ozbiljan način, ukazuje Čolaković. ●



Foto: Miroslav Dragović

**Aleksandar Čotrić,** poslanik SPO

## Skupljao sam džanarike za kazan

– Ne pijem rakiju, ali sam kao dete učestvovao u pečenju iste, jer sam rodom iz sela u okolini Loznice i moje dede su svake godine pekale rakiju, a ja sam često skupljao šljive i džanarike, kaže Aleksandar Čotrić, poslanik Srpskog pokreta obnove. On dodaje da je naziv rakije „šljivovica“ prihvaćen u velikom broju zemalja širom Evrope, kao i da je mnogima sinonim za našu zemlju.

– Vidao sam u prodavnicama u Berlinu rakije sa ovim nazivom, ali nisu proizvedene u Srbiji, a čak su i Hrvati na nekim štandovima prodavali rakiju šljivovicu. Mi imamo odličnu rakiju, koja je odlično prihvaćena svuda u svetu, ali imamo i loš marketing, potrebno je raditi na standardizaciji, kao i na tome da se naš proizvod plasira na inostrano tržište u lepou ambalaži i sa lepim etiketama, kako se to radi u drugim zemljama, objašnjava Čotrić.

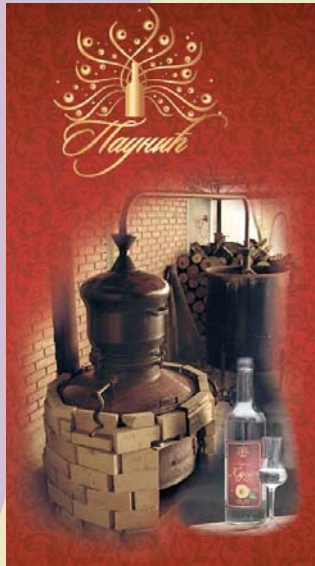
Prema njegovim rečima standardizacija proizvodnje bi dobro došla i proizvođačima i potrošačima, kako bi se izbegli događaji, koji su se nekoliko puta dešavali u našoj zemlji, kada se veliki broj građana otrovao rakijom koja je proizvedena u kućnim uslovima, bez adekvatne kontrole.

– Na taj način bi zaštitili i svoje zdravlje i zdravlje svih onih koji vole da piju rakiju. Rakiju će seljaci uvek moći da peku, ali ukoliko se standardizuje proizvodnja, rakiju iz kućne radinosti neće moći da puštaju u promet. Priču da nećemo moći da pečemo rakiju kada uđemo u EU puštaju oni koji su protiv naših evropskih integracija, a to uopšte nije tačno. Time možemo samo da dobijemo, a ne da izgubimo, ukazuje Čotrić. ●



### Predstavljamo

#### GAZDINSTVO „PAVLE PAUNIĆ“ (Grocka)



### Plodna gročanska oaza

Voćna rakije od kajsije, spravljena po tradicionalnoj tehnologiji od najkvalitetnijih plodova iz sopstvenog voćnjaka koji se nalazi u plodnoj gročanskoj oazi, zaštitni su znak Gazdinstva „Pavle Paunić“ iz Grocke.

– Rakiju proizvodimo od kajsija od sorti „mađarska najbolja“ i „kečkemetska ruža“ – kaže Branislav Paunić. „Pre nego što stignu do kazana plodovi se oslobađaju svih delova i primesa koji bi mogli nauditi kvalitetu pića. Zato naša rakija ima intenzivan miris i blagi ukus zrelog ploda kajsije. Nije nam u prvom planu količina, već kvalitet – nastavlja mladi Paunić.

Od nektara potpuno zrelih plodova spravlja se bistra i bezbojna rakija prijatnog i intenzivnog mirisa i punoće ukusa. Zahvaljujući harmoničnom spoju klime i zemljišta, zdravih plodova i plemenitog bakra, veštine, znanja i posvećenosti, dobija se rakija jedinstvenog prirodnog ukusa, i vrhunskog kvaliteta, namenjena uživanju svih čula.

#### POREČJE (Vučje)

### Voće 100 posto

Na jugu Srbije, u podnožju planine Kukavica, okružena plodnim zemljištem, obiljem izvorskih voda i izuzetnim mikroklimatskim uslovima nastala je kompanija „Porečje“ d.o.o. Pod sloganom „Samo 100% prirodno je dovoljno dobro!“, kompanija koristi sopstvene kapacitete za preradu voća i povrća. Osnovna delatnost preduzeća je proizvodnja prirodnih



voćnih rakija. Zlatni plodovi sa juga Srbije pretočeni su u neodoljive kapi voćnih rakija – aroma ovog napitka je tajna tradicionalne recepture koja se u destileriji „Porečja“ prenosi s generacije na generaciju. S opravdanim razlogom oni stoje iza kvaliteta rakija jer su proizvedene na specifičan način kako bi se sačuvala prirodne osobine voća: sadržaj voća 100%, sadržaj šećera 0%, sadržaj alkohola 42% v/v.



#### PROMONT GROUP (Novi Sad)

### Nemački perfekcionizam

Promont Group je osnovana 1958. godine u Novom Sadu. Najmlađi član ove grupe je Promont Distillery koja se bavi proizvodnjom visokokvalitetnih rakija od voća. Moderna, fabrika čija je proizvodnja potpuno kompjuterizovana, uz nadzor najmodernije laboratorije, ima kapacitet od 150.000 litara godišnje. Celokupan proces proizvodnje zasnovan je na tehnologiji nemačke firme Amold Holstein.

– Prepoznamo iskustvo i prema njemu nismo ravnodušni. A oni su najbolji. Prave uređaje ručne izrade uz pomoć najsavremenije tehnologije, više decenija... Beskompromisno tvrde: ukus i aroma su pitanje tehnologije. Inovativni uređaji za destilaciju sa zanatskom preciznošću – nemački perfekcionizam za svetski kvalitet iz Srbije – kažu u ovoj firmi.

Rakiju opisuju jednostavno: Jasna – a ipak mistična. – U sebi nosi esenciju sunca u godini iza i čuva tajnu trenutaka u godini ispred. U zemlji kasnih sorti voća, vekovima se usavršava, a tradicionalnu šljivovicu polako zamenjuje mirisna, meka rakija od slasti drugih vrsta voća. Kao mlada grana u rodoslovu porodične istorije, rakija „Premier“ kreće u osvajanje sveta. Taj put započeli smo zlatnim koracima... – kažu u Promont Group.

#### DESTILERIJA ZARIĆ (Kosjerić)

### Tradicija i savremena nauka

Destilerija Zarić iz Kosjerića je nastala na tradiciji i u prostoru nekadašnje čuvene destilerije rakije „Povlen“, čija je davna slava poslednje dve decenije bleдела do dolaska porodice Zarić. Uprkos voćarskoj tradiciji kosjerićkog kraja, različite okolnosti su uticale na to da stari „Povlen“ izgubi svoj sjaj. Rešeni, pre svega, da u punom kapacitetu iskoriste potencijal ovog voćarskog kraja i tradiciju u spravljanju najkvalitetnije rakije, punim kapacitetom su radili na modernizaciji i obnavljanju postojećih pogona za preradu i destilaciju voća, a samim tim povećali i potrebe za uzgojem voća u ovom kraju, kao i kapacitete proizvodnje.

– Velika finansijska ulaganja, posvećenost i želja da se u savremenom dobu na najbolji način spoje vrhunska tehnologija, savremena nauka, iskustvo i stara srpska tradicija, omogućili su da postignemo da stari „Povlen“ zablistava kao nova Destilerija Zarić, najsavremenija destilerija rakije u jugoistočnoj Evropi – kažu kosjerićki rakijaši.

Izuzetno lepo pakovane, vrhunskog kvaliteta, stare i proverene recepture, rakije Destilerije Zarić vraćaju san o srpskom brendu i daju pravo značenje reči „rakija“, koju ume da izgovori i prepozna većina stanovništva na planeti.





Goran Petković, državni sekretar Ministarstva ekonomije i regionalnog razvoja RS

# Različite kulture i bogata istorija

Inovativan projekat Zekin salaš, koje je Ministarstvo ekonomije i regionalnog razvoja sa zadovoljstvom podržalo, poneo je titulu jednog od vrlo uspešnih realizovanih projekata, koji se i dalje gradi i razvija kao turističko-ugostiteljski kompleks, a koji je po svemu drugačiji od svakidašnjeg, od raznovrsne i kvalitetne ponude vina i hrane, do gostoprimstva, interesantnih običaja koje spajaju različite kulture i bogate istorije tog kraja. Primer „nezaustavnog rada“ je skoro otvaranje novog objekta pod nazivom

„Kuća rakiје“, koji će predstavljati kuću nacionalnog pića, ali i biti odličan komplement dosadašnjoj ponudi ovog mesta.

Kada nas neko bude pitao šta je Zekin salaš i kako bi ga najbolje opisali, mi ćemo mu vrlo jednostavno odgovoriti: „Na vinskom putu Fruška gora, u blizini Nacionalnog parka i brojnih manastira, između Carskog Sirmijuma i Patrijaršije u Sremskim Karlovcima, ušuškao se Zekin salaš u mestu zvanom Krčedin, gde se pije dobro sremačko vino, ali i rakiја, uz nezaboravan ukus domaće hrane.“

Šta predviđa Zakon o rakiји i drugim alkoholnim pićima, usvojen pre dve godine u Skupštini Srbije

## Ko nije u registru može jedino da pije sam

■ Oni koji budu želeli da se u Srbiji bave proizvodnjom i prodajom rakiје moraće, po novom Zakonu o rakiји i drugim alkoholnim pićima (usvojenom 2009), da budu upisani u registar proizvođača.

■ Registar će, između ostalog, sadržati podatke o proizvođaču, uređajima i opremi za proizvodnju, podatke o samoj proizvodnji, o vrsti i količini proizvedene rakiје.

■ Prema zakonu, svaki proizvođač koji nije upisan u registar može da koristi rakiју koju proizvede samo za sopstvene potrebe i neće imati pravo da je stavlja u promet.

■ Predviđene kazne za one koji budu proizvodili rakiју koja nije za njihove potrebe su od pet do 30 hiljada dinara.

■ Zakonom je zabranjeno da se na pijacama i ugostiteljskim objektima izlaže i prodaje rakiја u rinfuzu, kao i korišćenje etanola sintetičkog porekla u proizvodnji.



■ Osim procenta etanola u rakiји i drugim alkoholnim pićima, zakon definiše i tehnološke postupke za dobijanje rakiје, odvojenost pogona za proizvodnju od skladišnog prostora, izdvajanje evidencione markice sa hologramom, oznake i imena rakiја, deklarisanje, kao i punjenje i zatvaranje boca radi očuvanja kvaliteta.

■ Svaki proizvođač moraće da ima zaposlenog stručnjaka, odnosno inženjera poljoprivrede ili da obezbedi stručno rukovođenje procesom proizvodnje preko drugog preduzeća koje pruža usluge u poljoprivredi i ima odgovarajuće stručnjake.

■ Jedna od odredaba zakona jeste i obavezna kontrola uzorka u akreditovanim laboratorijama, kako se ne bi dogodilo da se u rakiји nađu otrovne supstance, pre svega metilen.

■ Najviša kazna za nepoštovanje ovog zakona penje se i do tri miliona dinara!

Predstavljamo

TIM (Bajina Bašta)

### Stara pesma

Bajinobaštanski voćarski region smešten na brdima i obroncama planina Povlena i Tare, poseduje izuzetne prirodne pogodnosti za proizvodnju kvalitetnog voća. Umereno kontinentalna klima sa velikim razlikama dnevne i noćne temperature blagotvorno deluje na aromu voća.

Pre više vekova u jedno od najlepših sela, Pepelj, smešteno na obroncima planinske lepoticе Tare, doselili su se Ilići. Brzo su uvideli prirodne pogodnosti za gajenje voća. Specifično podneblje – južne padine koje po ceo dan nesebično miluju sunčevi zraci, iznedrilo je voće koje je sadržavalo velike količine šećera, a blizina šuma davala mu je specifičnu aromu. Studena voda izvora zvanog Zmajeva voda davala je posebnu svežinu voćkama pa su njihovi plodovi bili krupniji i slađi od drugih. Od takvih plodova stari majstori pravili su piće koje su služili samo u retkim prilikama i odabranim gostima. Savršen buke davala su mu brad napravljena od stoletnih hrastova. Generacije potomaka nastavile su tradiciju podizanja voćnjaka, pravljenja buradi i pečenja rakiје.

Potomci na istim padinama sade voće i piku rakiју i dan-danas. Generacije su vredno radile, radovale se životu uz pice i pesmu pa tako nastade i rakiја „Stara pesma“.



REBOX (Beograd)

### Šljivovica od 1.000 evra

Kada se sastavi tim u kome su sve sami vrhunski majstori svog zanata ond se može očekivati da će i ono što oni smisle i naprave biti prvoklasno. Tako nešto, možda nazgled i malo neobično, upravo se desilo. Jedna prvoklasna stara srpska šljivovica upakovana je u umetničku oblikovanu ambalažu i kao rezultat tog rada Srbija je dobila prvi ekskluzivni suvenir vredan hiljadu evra. Šljivovica „Žar“ - 26 godina stara srpska prepečenica, proizvođača Hadži Dragana Ševića-Selija iz sela Blaznava na Rudniku, koja je osvojila peto mesto od 120 ocenjivanih rakiја na takmičenju za najbolju srpsku šljivovu rakiју 1900-2009 god., bila je inspiracija Hadži Ljubiši Miljkoviću iz firme „Rebox“ da okupi još neke umetnike za stvaranje ovog novog srpskog brenda. Tom poduhvatu su se priključili vajar Miroslav Babić i prof. Dragan Jelovac akademski slikar. Prvu svetsku premijeru je doživelo u Parizu za vreme manifestacije „Dani Srpske kulture“. Tim povodom, naš ambasador u Francuskoј Dušan Bataković, bocu ove nesvakidašnje prepečenice poklonio je predsedniku Francuske Nikoli Šarkoziju. Juno, ove godine u konačnoј verziji, ceo ovaj projekat nazvan „Pitoma divljina Šumadije“ krenuo je u osvajanje sveta jer šljivovica prepečenica.



Foto: Srdana Savić

Slobodan Jović, profesor Poljoprivrednog fakulteta i degustator

## Rakijska i vinska Srbija na dlanu

Na Zekinom salašu već imamo vinski Srem na dlanu u njihovoj Vinoteci najboljih sremskih vina, a od sada ćemo imati i rakijsku Srbiju na dlanu – kaže enolog Slobodan Jović, profesor Poljoprivrednog fakulteta, koji je kao ocenjivač učestvovao i u jednom i u drugom projektu. „Mi smo probali sve te rakiје, i bili smo filter da u tu Rakijoteku uđu samo pića koja to zaslužuju. Kad neko želi da proba šta sve Srbija ima u čaši, može doći tu“ – kaže Jović.

Uslovi u Srbiji su takvi, kako objašnjava, da šljiva pa i ostala voća daju odličan kvalitet, što je dobra predispozicija za vrhunski kvalitet rakiја.

On dodaje bi Srbija trebalo malo da se uozbilji i standardizuje proizvodnju šljivovice.

Ovde, koliko ima proizvođača, toliko ima i kvaliteta, svako ima svoj kazan, svoju tehnologiju, svako peče rakiју na svoj recept, a morali bismo da imamo i standardizovanu sirovinu i da se zna u kojim granicama se kreću svi parametri rakiја, te da je zaštitimo u svetu, kako se ne bi desilo kao u slučaju ajvara, koji su zaštilili Slovenci – priča profesor Jović.

Kaže da nije greh piti dobre rakiје i vina, i šali se: „Pijanac je onaj koji pije više od svog lekara“.

Čak i lekari koji vam zabranjuju da pijete - piju. Treba samo biti umeren, ali ta pića koja su stvarno blagodet ne bi trebalo da budu kazna, da se kažnjavamo zabranama, nego samo da uživamo u dobroj atmosferi – objašnjava Jović.

On kaže da za razliku od vina, rakiје ne mogu da se pokvare, s obzirom da mikrobi ne mogu da „rade“ u toј koncentraciji alkohola. Za ocenjivača alkoholnih pića, objašnjava, potrebno je poznavati pre svega tehnologije proizvodnje, parametre kvaliteta, i imati dobra čula. Kaže da ocenjivači nemaju posebnu vozačku dozvolu, mada bi trebalo, jer, iako oni isplunju uzorke koje probaju, sluzokoža upija kad degustator proba recimo 80 vina na dan, pa mogu loše proći na alkometstu, iako nisu pijani.

Meni se dešavalo da me policajci zaustave, pa počnu da se smeju: „Ej, ljudi, dođite da vidite, ovaj je plaćen da pije“. To vam je tako, neko ko ne pije može imati samo 0,3 promila i napraviti nezgodu jer to utiče na njega, a neko ko pije može imati i više, i voziti bez posledica. Najbolji savet je ipak – ne sedati u kola kada pijete – kaže Jović.

D. Petrović

Predstavljamo

DESTILERIJA BOGDANOVIĆ (Jajinci)

### Porodična tradicija

Destilerija Bogdanović je osnovana 1997. godine i nalazi se u podavalskom naselju Jajinci kod Beograda. Zoran Bogdanović je treća generacija u porodici koja se na ovom lokalitetu bavi proizvodnjom rakiје i zajedno sa sinom Aleksandrom, koji je zadužen i za marketing, na porodičnom imanju neguje sopstveni voćnjak, a voće za proizvodnju rakiја nabavlja i od kooperanata iz okoline Čačka, Šapca, Topole, Kragujevca, Mrčajevaca i Grocke. Zoran Bogdanović spada u savremene proizvođače rakiје, ali i one koji neguju i nastavljaju svoju porodičnu tradiciju dodajući u svoj rad i ponešto novo u cilju da rakiје budu što boljeg kvaliteta.



U destileriji Bogdanović rakiја se destiliše u bakarnom kazanu loženim drvetom, zapremine 350 litara sa deflegmatorom. Pecara je proizvod kazandžijske radnje CUPRUM iz Novog Sada. Voće se priprema i fermentiše u klimatizovanom „fermentari“, a rakiја se čuva u prohranskim sudovima (kajsija, dunja, groždanka i Vilijamovka) i drvenim buradima (šljiva)... Nadaleko čuvena „Srpska šljivovica“ nastaje kupazom najkvalitetnijih sorti: Požegača (madžarka), Čačanska rodna, ranka (crvenjača, Darosavka)... jačine 45% v/v



## Članovi KUĆA RAKIJE za 2011.

### IZABRANE ŠLJIVOVICE

S obzirom na veoma male razlike u zbiru bodova za prvih 10 rakiја (18,11 – 18,81) promovise se izbor DESET NAJBOLJIH ŠLJIVOVICA SRBIJE, poređanih po abecednom redu imena proizvođača:

|    | Naziv rakiје      | Jačina | Godina | Proizvođač                   |
|----|-------------------|--------|--------|------------------------------|
| 1  | Zlatna biserka    | 45%    | 2001   | BISER, Milićevo selo         |
| 2  | Kraljica          | 42%    | 2009   | DESTILERIJA ZARIĆ, Kosjerić  |
| 3  | Minićeva          | 45%    | 2001   | MINIĆEVA KUĆA RAKIJE, Trepča |
| 4  | Šljivovica        | 45%    | 2009   | PAPIĆ RAKIJE, Kovin          |
| 5  | Manastirka        | 45%    | 1999   | PROKUPAC, Beograd            |
| 6  | Šljivovica        | 43%    | 2010   | PROMONT, Novi Sad            |
| 7  | Bojka             | 43%    | 1999   | SERBICA VERITAS, Rekovac     |
| 8  | Prepečenica ŽAR   | 43%    | 1999   | SRPSKA TRADICIJA, Blaznava   |
| 9  | Stara Sokolova 12 | 40%    | 1999   | STARA SOKOLOVA, Užice        |
| 10 | Stara pesma       | 43%    | 1999   | TIM, Bajina Bašta            |

### IZABRANE DUNJEVAČE

| Rang | Naziv rakiје  | Jačina | Godina | Proizvođač                         | Bodova |
|------|---------------|--------|--------|------------------------------------|--------|
| 1    | Dunja barique | 42%    | 2009   | HUBERT 1924, Banatsko Veliko Selo  | 18,53  |
| 2    | Dunjevača     | 42%    | 2010   | MANASTIR KOVILJ                    | 18,30  |
| 3    | Dunja         | 42%    | 2003   | MINIĆEVA KUĆA RAKIJE, Trepča-Čačak | 18,21  |
| 4    | Dunja         | 42%    | 2010   | HUBERT 1924, Banatsko Veliko Selo  | 18,03  |
| 5    | Dunjevača     | 45%    | 2001   | SERBICA VERITAS, Rekovac           | 17,63  |
| 6    | Nostalgija    | 40%    | 2009   | DESTILERIJA ZARIĆ, Kosjerić        | 17,58  |
| 7    | Dunja         | 43%    | 2010   | PAPIĆ RAKIJE, Kovin                | 17,26  |

### IZABRANE KAJSIJEVAČE

| Rang | Naziv rakiје    | Jačina | Godina | Proizvođač                 | Bodova |
|------|-----------------|--------|--------|----------------------------|--------|
| 1    | Kajsijevača     | 42%    | 2010   | MANASTIR KOVILJ            | 18,45  |
| 2    | Kajsijevača     | 43%    | 2009   | PAVLE PAUNIĆ, Grocka       | 18,08  |
| 3    | Kajsijevača     | 42%    | 2010   | POREČJE, Vučje             | 18,06  |
| 4    | Kajsija         | 42%    | 2010   | PROMONT, Novi Sad          | 18,05  |
| 5    | Kajsijevača ŽAR | 40%    | 2003   | SRPSKA TRADICIJA, Blaznava | 18,00  |

### IZABRANE KRUŠKOVAČE/VILIJAMOVKE

| Rang | Naziv rakiје   | Jačina | Godina | Proizvođač                        | Bodova |
|------|----------------|--------|--------|-----------------------------------|--------|
| 1    | Nirvana        | 40%    | 2009   | DESTILERIJA ZARIĆ, Kosjerić       | 18,28  |
| 2    | Vilijamovka    | 40%    | 2010   | PROMONT, Novi Sad                 | 18,21  |
| 3    | Vilijamovka    | 43%    | 2006   | DESTILERIJA BOGDANOVIĆ, Jajinci   | 17,90  |
| 4    | Kruškovača ŽAR | 40%    | 2004   | SRPSKA TRADICIJA, Blaznava        | 17,86  |
| 5    | Divlja kruška  | 45%    | 2010   | PAPIĆ RAKIJE, Kovin               | 17,85  |
| 6    | Vilijamovka    | 42%    | 2008   | HUBERT 1924, Banatsko Veliko Selo | 17,75  |
| 7    | Vilijamovka    | 42%    | 2009   | POREČJE, Vučje                    | 17,50  |

### IZABRANE JABUKOVAČE

| Rang | Naziv rakiје      | Jačina | Godina | Proizvođač                        | Bodova |
|------|-------------------|--------|--------|-----------------------------------|--------|
| 1    | Jabuka            | 45%    | 2010   | PAPIĆ RAKIJE, Kovin               | 18,35  |
| 2    | Arkanj (kalvados) | 40%    | 2008   | MANASTIR KOVILJ                   | 18,10  |
| 3    | Kalvados          | 40%    | 2008   | HUBERT 1924, Banatsko Veliko Selo | 18,03  |

### IZABRANE LOZOVAČE

| Rang | Naziv rakiје   | Jačina | Godina | Proizvođač                      | Bodova |
|------|----------------|--------|--------|---------------------------------|--------|
| 1    | Loza (Hamburg) | 45%    | 2010   | PROMONT, Novi Sad               | 18,56  |
| 2    | Loza (Hamburg) | 45%    | 2009   | DESTILERIJA BOGDANOVIĆ, Jajinci | 18,46  |
| 3    | Grappa         | 45%    | 2010   | HUBERT 1924, Ban. Veliko Selo   | 18,38  |

### IZABRANE SPECIJALNE RAKIJE

| Rang | Naziv rakiје              | Jačina | Godina | Proizvođač                   | Bodova |
|------|---------------------------|--------|--------|------------------------------|--------|
| 1    | Klekovača                 | 40%    | 2006   | SRETEN GUDURIĆ, Užice        | 18,11  |
| 2    | Stomaklija (travarica)    | 40%    | 2010   | PROKUPAC, Beograd            | 18,06  |
| 3    | Stara pesma (klekovača)   | 43%    | 2004   | TIM, Bajina Bašta            | 18,04  |
| 4    | Kruškovac (liker)         | 30%    | 2010   | PROKUPAC, Beograd            | 18,00  |
| 5    | Medena                    | 30%    | 2009   | DESTILERIJA ZARIĆ, Kosjerić  | 17,26  |
| 6    | Mania (liker suve šljive) | 25%    | 2010   | SRPSKO ZVONO, Valjevska Kam. | 17,23  |

### IZABRANE OSTALE VOĆNE RAKIJE

| Rang | Naziv rakiје         | Jačina | Godina | Proizvođač                    | Bodova |
|------|----------------------|--------|--------|-------------------------------|--------|
| 1    | Malina               | 40%    | 2010   | HUBERT 1924, Ban. Veliko Selo | 18,31  |
| 2    | Voćna votka (dinja)  | 40%    | 2010   | PROKUPAC, Beograd             | 18,10  |
| 3    | KIRSCH (višnja)      | 42%    | 2006   | POREČJE, Vučje                | 18,08  |
| 4    | Voćna rakiја         | 42%    | 2007   | POREČJE, Vučje                | 18,07  |
| 5    | Opesija (malinovača) | 40%    | 2009   | DESTILERIJA ZARIĆ, Kosjerić   | 17,96  |
| 6    | Premijum (kupina)    | 42%    | 2010   | SRPSKO ZVONO, Valjevska Kam.  | 17,63  |



## Al-rak su nam doneli Turci, u prevodu znači - znoj!

Reč rakija je arapskog porekla i potiče od reči „al-rak“, što u slobodnom prevodu znači znoj. U naše krajeve je stigla sa Turcima u 14. ili 15. veku. U početku je označavala piće arak koje se proizvodilo u Istočnoj Indiji, a potom u Indoneziji, Maleziji i drugim dalekoistočnim zemljama.



## Bananovača ili majmunovača

Sremsko selo Budanovci bilo je poznato po padu aviona F117 tokom bombardovanja 1999, a u poslednje vreme, rakija Zlatka Sremčevića, takozvana majmunovača, preuzima slavu „nevidljivog“. U ataru Budanovaca nema plantaže banana, ali ima rakije od ovog južnog voća. „Po našem nekom ukusu, dobra je. Svi ljudi koji su je pili kažu da je ekstra. Ima egzotičan ukus i miris, koji je nama bio nepoznat dotad. Nije kao kruška, ali je ekstra rakija“, kaže zemljoradnik Srem-

čević. Do bananovače je Zlatko Sremčević došao sasvim slučajno - na kvantašu je kupio jeftine prezrele banane i setio se da je nekada čuo za takvu rakiju. Inače, svake godine peče rakiju od krušaka i šljiva, pa je, kako kaže, morao da proba i sa bananama. Ispostavilo se da je recept jednostavan. Kako kažu stručnjaci, za savršenu bananovaču potrebno je prvo oljuštiti banane, potom ih 10 do 12 dana držati u buretu, a onda ih ispeći u kazanu kao i svaku drugu rakiju.



### Za kućni pritvor

Otac Cece Ražnatović se postarao da joj dani u izolaciji što lakše prođu, pa joj je tokom prvog dana boravka u kućnom zatvoru došao u posetu i doneo sveže povrće iz bašte, ali i domaću rakiju.



Foto: Beta

## Koliko je to gradi?

Jačina rakije određuje se po količini alkohola koji se izražava u zapreminskim delovima ili volumnim procentima, koji se obeležavaju kao %vol. Volumni procenat je broj litara čistog etanola (čistoće 100%) koji se nalazi u 100 litara alkoholnog pića odnosno, u vodeno alkoholnoj smeši koja to piće čini. Ponekad se u svakodnevnom govoru jačina alkohola još uvek izražava u gradima. Preračunavanje se jednostavno može izvršiti: 1 grad = 2.46 vol%.

## Od paradajza, dinje i kivija

Žika Živić iz sela Dobrotin u centralnom Kosovu pekao je u manjim količinama rakije i od paradajza i dinja, a sada i od kivija. Oko svih tih rakija složni su i Srbi i Albanci - kupuju ih i jedni i drugi. „Pitaš zašto od kivija - pa tako sam naišao. Skoro sam na pijaci u Kosovu Polju kupio oko 1.700 kilograma kivija koji niko nije hteo da kupuje, jer je, iako zdrav, bio malo omekšao. Dogovorim se sa tim Albancem da tonu i sedamsto kilograma kivija kupim za samo 40 evra i da mi gajbe sa kivijem doveze kući“ - priča Žika.

Sa molerskim mikserom je, kako je kazao, izmešao kivi i tu masu od 1.700 kilograma pomешao je sa svega pedesetak kilograma šećera. Zatim je sve to ostavio da za tri-četiri dana provri u buričima. I spekao.

## Što bi rekao Aristotel...

Još u IV veku pre nove ere Aristotel je zapisao da bi morska voda kao i vino i druge tečnosti mogli da se pretvore u pijaću vodu kada bi se podvrgli procesu destilacije. Sve do VIII ili IX veka nove ere niko nije pokušao da proveri ovaj Aristotelov zaključak. A onda su arapski alhemičari osmislili „alambike“ koje su koristili za dobijanje osnovnih parfema. Ovi instrumenti takođe su korišćeni pri pokušajima tadašnjih alhemičara da od osnovnih metala (gvožđa i olova) dobiju zlato.

## Voda života

Znanje o procesu destilacije brzo se širilo po Evropi i u mnogim zemljama započela je proizvodnja destilovanih alkoholnih pića koji su nazivani „Voda života“.



## Džin, šnaps, votka

U XV veku počinje masovna proizvodnja „nacionalnih pića“ u zemljama Evrope i to džina u Engleskoj, šnapsa u Nemačkoj, akvavita u Skandinaviji, votke u Rusiji i Poljskoj, i rakije na Balkanu.

## Alkohol u terapijske svrhe

U prvo vreme alokohol je korišćen u terapijske, medicinske svrhe ali i za postizanje dobrog raspoloženja.

## Kad su uništeni vinogradi

U Srbiji se rakija proizvodila od različitog voća, najčešće od šljive, ali masovna proizvodnja počinje tek krajem 19. veka, nakon uništenja vinograda filokserom i smanjene proizvodnje vina.



## Predstavljamo

### SRPSKO ZVONO (Valjevska Kamenica)

#### Rakije od malina i kupina

Od ranog jutra pa do kasno u noć, od prvih zraka sunca i rose na plodovima, pa do sjaja vatre ispod kazana...

Na obroncima valjevskih brda, u čistoj i netakutoj prirodi, smestilo se selo Gornja Bukovica odakle je i domaćin Zoran Milinković. Njegovi su preci u valjevskom kraju već devet generacija. I njegov otac Vladislav, deda Savo i praded

da Marko su se bavili voćarstvom, proizvodili rakiju i sušili šljivu. Danas Zoran sa ljubavlju neguje svoje voćnjake, stabla šljiva i malinjake. Svoju rakiju, pod imenom „Srpsko zvono“ pravi po staroj porodičnoj recepturi, neguje je u hrastovim buradima i puni boce u sopstvenom podrumu. I blagodat koji su mu preci preneli želi da podeli sa svima.

Pod imenom „Srpsko zvono“ možete naći rakije od šljive stare pet i 12 godina, rakiju od malina, rakiju od kupina i liker od suvih šljiva.



### PROKUPAC A.D. (Beograd)

#### Deset hiljada priznanja

Kompanija „Prokupac a.d.“ više od pola veka predstavlja najvećeg balkanskog proizvođača i izvoznika šljivovih rakija. Postali su lider na našem tržištu i okruženju, u okviru proizvodnje prirodnih rakija i žestokih alkoholnih pića, a uskoro i u proizvodnji vina.

„Prokupac a.d.“ predstavlja tržišno ime koje se prepoznaje i kome se veruje. Vodeću ulogu ima u proizvodnji travarica i prirodnih rakija. Svoj izuzetan kvalitet „Prokupac a.d.“ je potvrdio na mnogim takmičenjima i ocenjivanjima - njihovi brendovi dobijali su najviše ocene. Dobili smo oko 10 hiljada različitih priznanja, pehara, šampiona kvaliteta, velikih zlatnih medalja.

Dugi niz godina naši proizvodi su najbolji na tržištu. U vrhunsku kategoriju spadaju šljivove rakije - prepečenice bogatog prepoznatljivog bukea, prilagođene različitim ukusima potrošača - kažu u Prokupcu. „Manastirka“ - kao prepoznatljivi znak Srbije i „Stomaklija“, kao vodeći brendovi Prokupca, već više od pola veka predstavljaju tržišne marke svrstane u retku grupu proizvoda po kojima se na svetskom tržištu prepoznaje naša zemlja.

