

Stjepan Tonković: Dok sam na tržnici sa svojim jabukama, prekupaca nema

Na glinskom tržištu nemam konkurenciju pa dio mogu prodati, a dio preraditi. Kupci prepoznaju kvalitetu. Dok sam ja na tržnici, prekupaca nema. I uvijek me pitaju koliko ćeš još imati jabuka, a ja im odgovaram - dok ne prodam, smije se Stjepan.



Foto: Goran Gazdek



👁 673 📍 191 ❤️ 2

Bit će skoro godinu dana od kada je snažan potres promijenio banijsku svakodnevicu i skrenuo pozornost na tiho umiranje jedne bogomdane regije na samo pedesetak kilometara od glavnog grada države koja je svojim nesretnim politikama bitno utjecala da ovaj kraj, nakon ratnih strahota, ostane zapušten, napušten i zaboravljen.

Skeleti kuća duž puteva i puteljaka podsjećaju na obje tragedije, a jesenski sumorni dan samo pojačava tjeskobu i osjećaj bespomoćnosti. I onda vas na brdašcu zaselka imenom Pariz ponad Gline dočekaju zreli plodovi jabuka, uzorno njegovan voćnjak, tradicionalna drvena kuća, prekrasni pogled na brežuljke i nasmijani **Stjepan Tonković** s tek iscijeđenim nektarom kraljice voća. Njegov optimizam lebdi u zraku od prvog trena susreta pa časak zaboraviš na stvarnost i pomisliš da nije sve tako crno i da Banovina ipak ima neke šanse.

Pet tisuća stabala i postrojenje za preradu

Na plantaži je pet tisuća stabala jabuka prekrivenih mrežama za zaštitu od tuče i zgrada s postrojenjem za preradu voća u sokove. "Dva hektara jabuka i još pola hektara prije pet godina zasađenih trešanja i bresaka. Nije to puno, tek toliko da većinu poslova mogu napraviti posve sam. Dođu nekad prijatelji, malo pomognu kad nešto zaškripi", kaže nam dodajući da supruga još radi pa je ne želi opterećivati voćnjakom. "Jedan sin je informatičar, živi i radi u Zagrebu, drugi u Glini, radi za pet tisuća kuna i misli da mu je to dovoljno. Ja se ne miješam, to je njihov izbor i njihov život", otkriva navodeći da on spada u red malih proizvođača kojima je to i profesija i hobi. Ima mirovinu, nije ni prevelika, ni premala.

Mogao bi, priča, živjeti od nje, ali ljubav prema voćarstvu je ono što ga opušta, ispunjava i pokreće, bez obzira na prihode od tog posla. "Kada bih računao svaki svoj sat koji provedem ovdje, nikakvog profita ne bi bilo", govori nam Stjepan koji se voćarstvom bavi puna dva desetljeća.



Voće i prerađuje

Osamdesetih godina radio u sisačkoj željezari, pa nekoliko godina u Njemačkoj, a nakon rata u Vivari, tvornici dječje hrane u Glini gdje se zadržao 17 godina. Kada je nesretnim slučajem ostao bez oka otišao je u mirovinu. Ali, nije mogao mirovati pa je krenuo s biznisom. Imao je voćarnu i vrlo brzo uvidio da to nije za njega.

"Moraš muljati, a ja to ne mogu; kupuješ u brutu, prodaješ u netu. Onda roba kalira, pa dođe inspekcija s kojom se posvađaš, pa nered na tržištu...", nabraja razloge zbog kojih je odustao od trgovine i nastavlja: "Rekao sam – ne! Idem u proizvodnju. Uvijek sam volio voćarstvo i o tome maštao. Imao sam nešto svoje zemlje, počeo kupovati još malo kako bih okupnio gospodarstvo. Prve godine prvi hektar, sljedeće drugi. Podloga je M9, znači gusta sadnja - na metar". Nije, dodaje, imao puno novaca, tek nešto uštedevine. *"Ali, moram pohvaliti grad, županiju i državu. Bez njih to stvarno ne bih mogao napraviti. Javlja sam se na natječaje za kapitalna ulaganja i gdje god sam još mogao"*.

U dobrim godinama do 100 tona jabuka

U voćnjaku je šezdeset posto idareda, a ostatak čine jonagold, zlatni delišes i granny smith. U dobrim godinama s dva hektara može pobrati 80, pa i **100 tona jabuka**, ali takav rod završi u drugoj ili trećoj klasi. Prvih deset godina prodavao ih Fragrariji i Plodinama, a onda više nisu htjeli otkupljivati. Cijena nije bila neka, sjeća se naš sugovornik, od 1,70 do 2,20 kuna, ali je bila količina pa to razdoblje svoj voćarskog poslovnog puta ocjenjuje dosta dobrim. Danas ih prodaje na kućnim pragu i tržnici, a kupio je i strojeve za prerađu u sok što ga, napominje, izvlači pa se nekako i pokrrije.

*"Na glinskom tržištu nemam konkurenciju pa dio mogu prodati, a dio prerađiti. Srijeda je **svetak**, svi dolaze na tržnicu i nemam probleme s plasmanom. Kupci prepoznaju kvalitetu. Dok sam ja na tržnici, prekupaca nema. I uvijek me pitaju koliko ćeš još imati jabuka, a ja im odgovaram - dok ne prodam"*, smije se Stjepan.

U čemu je tajna, pitamo ga. Kaže u tome što jabuku pusti da malo bolje dozori i što je do tri mjeseca drži u prirodnom skladištu. Tako gubi tvrdoću, ali okus ostaje. *"Ona iz hladnjače zadržava tvrdoću, ali gubi okus, a to ljudi prepoznaju. Zlatni delišes u trgovini nećete naći žutog, moj je žut, ali kad ga ljudi jedu nemaju prigovora"*, odgovara.



Klimatske promjene ugrožavaju voćarsku proizvodnju, kaže

Osim nereda na tržištu zbog kojih, kao i većina proizvođača, jabuke mora prodati pošto-poto, Tonković napominje kako uspješnu proizvodnju priječe klimatske promjene koje uzrokuju tuče, mrazove i poplave te razni štetnici, a poseban problem na Banovini predstavlja divljač.

"Zadnjih pet godina klima se dosta promijenila. Preko cijele zime bude **minus** pet, a kad voćka bude u cvatu minus osam", nastavlja dodajući da je ranije dobro to tome balansirao jer je bio osiguran. "Ove godine je osiguranje bilo totalno nepovoljno pa se nisam osigurao, a godina je bila užasna. Stradalo je 30 posto jabuka. Možda je i bolje da je tako! Da nije bilo mraza ne bih znao gdje s jabukama", objašnjava Stjepan dodajući kako zbog "pobrkanе" klime ne može dugoročno planirati i predvidjeti budućnost.

Zašto ne oslobode poduzetnike kojeg poreza?

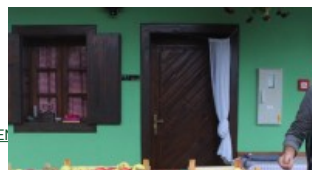
A kakve je budućnost života na Banovini?

"Mladi ljudi odavde odlaze više nego iz drugih krajeva. Država baš nije zainteresirana za ovo područje", kaže, ali i napominje da se to da brzo riješiti.

"Zašto ovdje ne oslobode sve poduzetnike bilo kojeg poreza? Došli bi poduzetnici, otvorila bi se radna mjesta. Tu ima kuća i zemlje na prodaju, ljudi bi naseljavali ova područja, novu kuću sa zemljom mogu kupiti za 100 tisuća kuna", zaključuje Tonković.

*Tekst je financiran sredstvima Agencije za elektroničke medije u okviru javnog natječaja za poticanje kvalitetnog novinarstva

Fotoprilog



+3



Tea Januš

prije 1 mjesec

♡ 0

Drag i skroman čovjek koji radi fini sok od jabuke 😊 lijepa i inspirativna priča 😊

Tagovi

Stjepan Tonković

Uzgoj jabuka

Prerada voća



[Goran Gazdek](#)

Više [+]

Novinar sa stažom dužim od tri desetljeća. Radi na Radio Daruvaru, Glasu Slavonije i Bjelovarskom listu gdje je neko vrijeme bio glavni urednik, surađivao s brojnim dnevnim i tjednim listovima, magazinima i revijama. Danas kao slobodni novinar piše za Novosti, Deutsche Welle, Gospodarski list i Hinu. Urednik je na portalima Virovitica.net i Pivnica.net. Direktor je Fra Ma Fu festivala – festivala reportaže i reportera. Potpredsjednik je Hrvatskog novinarskog društva.