

OPG LOVRO LENAC 24.12.2021. 12:25 Sisačko-moslavačka, Utalica, Kostajnica

Kostajnička pletenica - uspjech OPG-a Lenac za kojeg je kriv pomalo zaboravljeni božićni običaj

Na ovom području nije lako živjeti, moraš biti pomalo lud da se odlučiš tu ostati i ulagati. Kad se sve sleglo i stišalo odlučili smo – idemo pa što bude, optimističan je Lovro Lenac.



Foto: Goran Gazdek

Isprintaj

998 227 3

Za sve je kriv već pomalo zaboravljeni **božićni običaj** kostajničkog kraja. Na jelovniku Badnje večeri uz pohanog šarana ili sušenu unsku ribu u svakoj se kući, uz grah salatu služila salata od sušene misirače izrezane u duge rezance. Zvali su je pletenica. Rezanci bi se tijekom ljeta sušili na suncu, zatim spleli u pletenicu i tako čuvali do Badnjaka.

Domaćica bi ih kidala na kraće komade, dobro oprala i skuhalo, a zatim ocijedila, ohladila, začinila solju, paprom, sitno kosanim češnjakom te uljem i octom. Drugi dan, na Božić, slasno je prijala i uz pečenicu. Prije desetak godina, mladi Lovro Lenac i njegova supruga Svjetlana, u toj su salati vidjeli svoju poslovnu šansu. I uspjeli!

*"Kad sam prvi put došla kod Lovrine mame priredila nam je **pletenicu** jer se ta salata, osim za božićne blagdane, radi i za posebne obiteljske prigode. Jako mi se sviđela pa smo o njoj pričali našim prijateljima izvan Kostajnice i služili ju kad bi nam dolazili na Kestenijadu, poznatu turističku manifestaciju za koju grad živi cijele godine", sjeća se supruga Svjetlana navodeći da bi ju uvijek pohvalili i znatiželjno ispitivali što je to. Onda je Lovro jednog dana predložio da višak ponude ljudima koji nisu odavde, da vide kako će reagirati.*

Krenuli s pola hektara nasada buče

Reakcije su bile sjajne pa su na pola hektara iznajmljene zemlje zasadili buče. Tridesetak kilograma sušenih buča napunili su u vrećice s receptima za pripremu i otišli u Ivanić Grad na Bučijadu. Sve su prodali. Bio je to presudan trenutak kada su odlučili da će hobi pretvoriti u biznis, a svoj finalni proizvod nazvati Kostajnička pletenica.

"Nismo imali OPG, nikakvog iskustva u poljoprivredi, ni kvadrata zemlje, čak ni motiku. Baš ništa. Imali smo samo ideju kako to prezentirati drugima, ali nismo imali predodžbu što nas čeka i kako će sve funkcionirati. Ništa nismo znali, ali kad krenete u nešto onda se stvari sami otvaraju. Bilo je tu grešaka, i promašaja, nismo poljoprivredne struke, učili smo u hodu, i sad još uvijek učimo", nastavlja poduzetničku priču Svjetlana.



Lovro i Svjetlana Lenac

Postupno su povećali površine da bi 2015. u selu **Utalica**, deset kilometara od Kostajnice, kupili zapušteno imanje ili, preciznije rečeno, šikaru i sada obrađuju ukupno 15 hektara sa kojeg poberu 30 do 40 tona buče. Imanje nije korišteno gotovo trideset godina pa ga je valjalo prvo dovesti u red. Prvi traktor koji su kupili bio je iz 1978., a prošle godine su konačno nabavili veći polovni traktor i priključke koji idu uz njega.

Ekološki su proizvođači, strogo moraju voditi računa o plodoredu pa sade i druge žitarice od koji također rade finalne proizvode u brašnu.

*"Prošle godine smo po prvi puta napravili bučino **ulje od koštica** s ljuskom i mislim da smo prvi u Hrvatskoj. Također od prošle godine radimo i suncokretovo ulje. Sve što proizvedemo na zemlji nastojimo finalizirati i stvoriti nešto novo. Volimo raditi stvari koje nitko drugi ne radi, ne prodajemo sirovinu",* kaže Lovro naglašavajući da su novi proizvodi na koje su osobno ponosni kestenovo brašno i Kestenlada jer su htjeli još nešto autentično budući da žive u gradu kesten. Trenutno imaju dva okusa: čokolada-naranča i čokolada-vanilija. Proizvod je bez šećera, pogodan za dijabetičare i vegane.

Ekološki certifikat

Svi proizvodi imaju ekološki **certifikat**, a osim na vlastitom webshopu mogu se kupiti u trgovinama zdrave hrane u Zagrebu, Rijeci, Splitu i Šibeniku. Bučini rezanci se prodaju i u Sloveniji, Njemačkoj, Austriji i Italiji, serviraju se u vegetarijanskim i ekskluzivnim restoranima. Dobili su certifikat 'Izvorno hrvatsko' i postali službeni gradski suvenir.

Korona zbog koje već dvije godine ne putuju na sajmove koji su idealni za prezentaciju takvih proizvoda i serija potresa na kratko su poljuljali planove, Trebalo je odlučiti, raditi i boriti se, ili dići od ruke od svega. Pribrali su se, sredili i nastavili dalje.

"Kad imate koronu, kad je cijela obitelj zatvorena, kad vas drma potres, kad imate toliko prirodnih katastrofa oko sebe, toliko ružnih stvari, logično je da si u dilemi. Na ovom području nije lako živjeti, moraš biti pomalo lud da se odlučiš tu ostati i ulagati. Kad se sve sleglo i stišalo odlučili smo – idemo pa šta bude", optimističan je Lovro.

A to dalje znači prijava na natječaj EU fondova za mjeru **6.2.1** - uređenje kušaonice, dućana i edukacijskog centra. U svibnju ove godine dobili su pozitivnu odluku i odmah krenuli s uređenjem prostora bivše kuhinje, restorana i kuglane bivše tvornice obuće koju je Ministarstvo državne imovine dalo na korištenje, raspolaganje i dobro gospodarenje Gradu Hrvatska Kostajnica. Prostor 20 godina nije bio u funkciji pa su potrebna znatna ulaganja u obnovu i prilagodbu.



Proizvodnja pletenice

Radovi su u punom jeku, rok za završetak projekta je 31. srpnja 2023., ali nadaju da bi trebalo i prije biti gotovo. Tu će instalirati i mini pogon za preradu svih proizvoda pa će posjetitelji i kupci moći vidjeti kako sve nastaje.

AGROKLUB KOMENTARI **FACEBOOK KOMENTARI**
"Bit će to primjer dobre prakse gdje ljudima možemo pokazati da je ipak moguće ako si uporan i imaš viziju. Sami pišemo projekte, planiramo se i dalje javljati na mjere, planiramo ulagati i



[Tea Januš](#)

prije 2 tjedna

Predivno

0

"Naša je želja pomoći i drugim ljudima, svi koji budu htjeli surađivati su dobrodošli. Tako je naš projekt sada dobio drugu dimenziju i sa sigurnošću možemo zaključiti kako je značajan za širu zajednicu", zaključuje Svjetlana.

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



Fotoprilog

+4

klikni za fotoprilog

Tagovi

[OPG Lovro Lenac](#) [Proizvodnja bučina ulja](#) [Uzgoj buće](#) [Kušaonica](#) [Kostajnička pletenica](#)

Autor



[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.