

# “Proizvodnja hrane je plemeniti posao, poljoprivrednik bi trebao biti najsretniji čovjek na svijetu”

[dobarzivot.net/proizvodnja-hrane-je-plemeniti-posao-poljoprivrednik-bi-trebao-biti-najsretniji-covjek-na-svijetu/](https://dobarzivot.net/proizvodnja-hrane-je-plemeniti-posao-poljoprivrednik-bi-trebao-biti-najsretniji-covjek-na-svijetu/)



„Proizvodnja hrane je plemenit posao, a ako još k tome ima prilike, znanje i zdravlja da proizvede i za druge ljude koji to nisu u mogućnosti, pa poljoprivrednik bi trebao biti najsretniji čovjek na svijetu“, napisala je pčelarka Vesna Kovačević iz Tounja u svojoj priči o tome zašto i kako se postala pčelarka u knjizi „Moje pjesme, moji snovi: Životne priče 11 žena pčelarstvu“ koja će biti promovirana sljedeće subote, 7. 12. 2024. u sklopu 1. Konferencije Znanost i inovacije u službi razvoja suvremenog pčelarstva. Kao i u drugim zemljama EU, pa i općenito u svijetu 30% zaposlenih u poljoprivredi, tako i u pčelarstvu su žene. Ovom knjigom izdavač Hrvatsko apiterapijsko društvo Hrvatsko apiterapijsko društvo želi podići vidljivost žena u pčelarstvu, poljoprivrednoj grani u kojoj je 11 žena našlo ispunjenje svojih snova i životnih priča. Vesna sa suprugom Damirom pčelari sa 50 košnica, a počeli su 2008. godine s pet košnica. Željeli su proizvesti pravi domaći med, kako bi njihova djeca imala najbolje što priroda može dati. S vremenom se broj košnica povećavao, a oni su toliko zavoљjeli pčele da su ubrzo shvatili da više pčele imaju njih, i da im je postalo jako važno da se mogu pobrinuti za njih : „Ono što sam smatrala neprocjenjivim za svoju djecu sad smo mogli ponuditi i našim kupcima koji su uvijek znali cijeniti i prepoznati vrhunsku kvalitetu.”

Da, bavljenje poljoprivredom nije samo mukotrpan, danonoćni posao i strepnja, već i uživanje u načinu života koji povezuje s tradicionalnim načinom života predaka. Rad u poljoprivredi daje sigurnost uživanja plodova vlastitog truda, povezanost s prirodom i moć da opskrbljuješ zdravom hranom i svoju obitelj i druge ljude. Sela su zapuštena i u njima živi sve manje ljudi.

***“Divim se svakome tko nešto uzgaja”***

Neki smatraju da je bolje biti konobar u Irskoj sa sigurnim primanjima nego poljoprivrednik sa neizvjesnom budućnošću u Hrvatskoj, ali drugi baš u bavljenju poljoprivredom nalaze svoj „blagoslov zemlje“.





*Nikolina Kralj Vlahek, veterinarka i pčelarka među rascvalim granama medonosnog bagrema / Izvor: privatna arhiva*

Tako veterinarska Nikolina Kralj Vlahek iz Marije Bistrice kaže:

„Oduvijek volim selo, život u prirodi i u skladu s prirodom, volim hrvatskog seljaka, divim se svakome tko nešto uzgaja, proizvodi i obrađuje tu našu prekrasnu zemlju. Još dok sam kao klinka s djedom Josipom hodala po okolnim selima i gledala njega kako pomaže životinjama, iako nije imao nikakve škole, ja sam znala da želim biti veterinar i samo veterinar. Pomagati porađati krave, kobile, krmače, pomagati hrvatskom seljaku i uzdizati naše selo.“

Nikolini se ostvario san i diplomirala je veterinu: „Radila sam 7 godina kao terenski veterinar i gledala kako naše selo propada, selo radi kakvog sam ja upisala fakultet i za koje gajim posebne osjećaje. Danas, u tom mom selu nema više niti jedne krave, a nakon parade zvane afrička svinjska kuga nema niti jedne krmače. Nakon povratka s porodiljnog 31. 1. 2024. godine dobila sam otkaz kao tehnološki višak.“

Ali Nikolina je pronašla svoj put: „Prkoseći suvremenom životu na mojoj djedovini u izumrlom selu Bolteki gdje je moja baka jedini stanovnik, na brdu iznad Marije Bistrice, suprug i ja smo zasadili mali voćnjak sa starim sortama. Želja nam je prvenstveno bila da naša djeca Klara i Fran mogu okusiti okuse našeg djetinjstva, popesti se na trešnju i najesti se plodova, ubrati jabuku i pojesti je bez straha od pesticida, pobjeći u tu zelenu oazu, netaknutu prirodu, tamo se odmoriti i pripremiti na izazove užurbanog života. Za sebe mogu reći da sam prirodnjak, volim te naše zelene brege, našu domaću tradicionalnu kuhinju.“

Bavi se pčelarstvom i sa suprugom namjerava otvoriti jedan apiterapijsko-edukacijski pčelarski centar. Nacrti su gotovi, a da bi mogla podići kredit za tu investiciju zaposlila se kao veterinarka u ambulanti za kućne ljubimce.

***“Naše eko proizvode kupuju obitelji s djecom, naši prijatelji i kupci koji ove naše proizvode svakodnevno trebaju”***

U Velikoj Pisanici pokraj Bjelovara stvara se eko-etno ruta sa nizom imanja na kojima se pletu dobre priče u ekološkoj poljoprivredi. Ivica Budrovčan sa obitelji ima eko gospodarstvo sa osam krava, 12 crnih slavonskih svinja te oko 300 kokoši na otvorenom, uz uzgoj povrća, voća i žitarica na površini od 8 hektara. Ekološkim uzgojem bave se 15 godina i postigli su ravnotežu organske proizvodnje hrane od povrća i voća do mesa i mlijeka.

Svoje proizvode prodaje direktno kupcima, o čemu je govorio u Zagrebačkom inovacijskom centru ZICER na tematskoj večeri o zagrebačkoj Ekološkoj tržnici na koju dolazi sa svojim proizvodima: „S obzirom da proizvodimo od svega po malo naše tržište sigurno nisu nikakvi trgovački lanci nego obitelji s djecom, naši prijatelji i kupci koji ove naše proizvode svakodnevno trebaju. Zahvaljujući tome što je pokrenuta Eko tržnica u Zagrebu više se ne moramo nalaziti s kupcima po raznim parkiralištima ili u privatnim dvorištima.“



*Ivica Budrovčan na svom ekološkom imanju / Izvor: FB*

Obitelj Budrovčan posvećena je nastavljanju tradicijskog načina života na zemlji koju su baštinili. Na imanju radi cijela obitelj: Ivica i supruga Katica te njihovo dvoje djece, Danijel i Danijela, koji studiraju agronomiju. Sin Danijel u jednoj je TV emisiji njihov entuzijazam za poljoprivredu nastojao prenijeti i drugima:

„Nije sramota pljeviti mrkvu, ogrtati, brati maline. Mladi, odlučite se, posvetite se poljoprivredi!“



*Ivica Budrovčan, berba luka – nije sramota zaprljati ruke zemljom / Izvor: FB*

### ***“Kad kupcima nosiš ovu ljepotu koju si uzgojio iz sjemena”***

Mislav Lukša iz Ivanić Grada je poljoprivrednik novog kova koji uz uzgoj presadnica, oranje, kopanje, pljevljenje u malom prstu ima i marketing i društvene mreže. Nastupio je i u radio emisiji, redovan je na svim sajmovima u Zagrebu na kojima se prodaju domaći proizvodi, a odnedavno se diči i certifikatom Plavi ceker kojim grad Zagreb jamči kvalitetu njegovih proizvoda. Kako bi dao prepoznatljivost upravom svom voću, povrću i zimnici odijeva se u starinsku odoru ivaničkog seljaka, a titulira se s „Kumek“. Na Facebooku i preko WhatsAppa stalno komunicira sa svojim kupcima, i redovno objavljuje u slikama i riječju kakvo je stanje na polju, što se bere i kakav je urod te svoje selfie iz kombija krcatog košara s povrćem čim krene s isporukama prema Zagrebu, kupcima na prag. Jedna ga je magistra koja je redovni kupac ljetos počastila i magnezijem s B kompleksom, da ga ne bi dotukle vrućine. : „



Mislav Lukša OPG Ivančanka – berba paprike / Izvor: FB



Mislav Lukša na svom prodajnom štandu u Zagrebu / Izvor: FB

“Večeras je Kumek odradio još nešto isporukica, većinom gajbice, povrća više nema toliko da bi se pojedinačno naručivalo na desetke kila, ovo je još malo čega ima, čisto, prirodno, nešpricano, domaće, organsko, ljudska je ruka samo brala i stavljala u kašetice. Nema prirodnije od ovoga...

Kad uđeš u Zagreb i našim vjernim kupcima носиš ovu ljepotu koju si uzgojio iz sjemena, koju si ubrao DANAS da bi dostavio predvečer... kako to opisati nego zadovoljan i zahvalan!...

Od jutra Kumek i Kumice udaraju po polju, polako pribiru za dostave navečer. Kupci dolaze i uzimaju. Vječna borba. I onda se pitaju kak ne čitaš poruke, kak se ne javljaš. S rukama u blatu, kak? Treba delati. Sad je Kumek došiel doma i ide za bilježnicu pisati narudžbe i odgovarati na poruke i pozive. Tam negdje oko 18h za Zagreb u dostave. Tak to ide. Pa ko more razmeti, dobro, ko nemre, a kaj da mu delam.“

### ***Poštovanje ljudi koji nam proizvode hranu***

Bez ljudi koji će raditi na zemlji i baviti se poljoprivredom nema prehrambene samodostatnosti. Takvi ljudi predstavljaju kapilarni sustav koji hrani druge ljude. Oni su važan temelj na kojem počiva prehrambeni suverenitet kao pravo ljudi na zdravu i kulturalno primjerenu hranu proizvedenu ekološki odgovornim i održivim metodama. U središtu takvog sustava su prava i potrebe onih koji proizvode, distribuiraju i koriste hranu, a ne potrebe i zahtjevi tržišta i korporacija.

**Piše: Snježana Ivić Gerovac**

**\* Ovaj tekst je dio novinarskog projekta 'Hrvatska može proizvesti dovoljno hrane za svoje potrebe: Istina ili mit?', a objavljen je uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije u sklopu projekta poticanja kvalitetnog novinarstva.**

Oznake: prehrambeni suverenitetproizvodnja hrane

@Copyright by Geromar 2013-2024 web by Gaja Gati