

Ekonomsko osnaživanje žena na selu

Primeri dobre prakse

Beograd, avgust 2019.



MEDNARODNO RAZVOJNO
SODELOVANJE СЛОВЕНИЈЕ
SLOVENIA'S DEVELOPMENT
COOPERATION

Izdavač:

Caritas Beogradske nadbiskupije
Višegradska 23, 11000 Beograd
+381 11 404 6941
secretariat@caritas-beograd.org.rs

Katalog pripremili:

Prof. Bruna Mardonović-Simonović
Dr Miloje Veljić
Caritas Beogradske nadbiskupije

Fotografije:

Nikola Miljković

Dizajn i priprema za štampu:

Srdan Đurđević

Štampa:

Caritas Valjevo

Tiraž:

1000 komada

Beograd, avgust 2019.

Sadržaj:

- 4** *Predgovor*
- 6** *Opšte informacije o projektu*
- 15** *Opština Aleksinac*
- 29** *Opština Boljevac*
- 41** *Opština Knjaževac*
- 53** *Opština Ražanj*
- 64** *Partneri*

Predgovor

Ovaj katalog je rezultat projekta „Socijalno i ekonomsko osnaživanje žena u ruralnim oblastima jugoistočne Srbije“, koji je Caritas Beogradske nadbiskupije implementirao u saradnji sa Caritasom Slovenije i opština Aleksinac, Boljevac, Knjaževac i Ražanj, uz finansijsku podršku Ministarstva spoljnih poslova Slovenije.

Žene iz ruralnih sredina se suočavaju s mnogim izazovima, bilo da su u procesu započinjanja ili unapređenja svog porodičnog biznisa. Iz tog razloga ciljna grupa Projekta su bile nezaposlene ili privremeno zaposlene žene sa sela.

Cilj Projekta je podrška ženama sa sela da kroz usvajanje novih stručnih znanja i osnovnih preduzetničkih veština budu u stanju da od svojih proizvoda i usluga zarade i postanu ekonomski i društveno snažnije.

Katalog sadrži osnovne informacije o Projektu i kratke prezentacije vrednih žena iz ove četiri opštine, kao i fotografije dela asortimana njihovih usluga i proizvoda rađenih po starinskim receptima.

Katalog će biti dostavljen svim učesnicama projekta, partnerima, kao i zainteresovanim stranama.

Od 240 žena koje su prošle obuku u okviru Caritasovog Projekta, 53 žene su se prijavile na konkurs za dodelu bespovratnih sredstava, od kojih je 40 dobilo grantove u vidu opreme/materijala za unapređenje ili pokretanje porodičnog biznisa.

U katalogu predstavljamo pozitivne primere jednog broja žena iz sve četiri opštine, sa željom da budu podstrek i primer svim ženama koje imaju istu želju i motiv da samostalno započnu ili unaprede svoj porodični posao.

Zahvaljujemo se svim učesnicama, partnerima i donatorima projekta, a naročito ženama koje su od početka, sve tri godine aktivno učestvovale u svim aktivnostima, odvajale svoje dragoceno vreme i pomogle optimizmom i entuzijazmom da se ovaj projekat uspešno realizuje.

Nadamo se da će ovaj Caritasov razvojni projekat pomoći svim ženama koje su prošle obuke o razvoju i upravljanju porodičnim biznisom da unaprede svoja porodična gazdinstva.

Uživajte u čitanju kataloga i tradicionalnim proizvodima jugoistoka Srbije!

NAPOMENA:

Reći i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje, bez obzira da li su u ovom Katalogu korišćeni u muškom ili ženskom rodu, podjednako se odnose na muški i ženski rod.

Izvori informacija su korisnice projekta i javni podaci o opštinama na internetu.

Intevjui i izjave u ovom Katalogu izražavaju isključivo stavove njihovih autora i nikako se ne mogu smatrati stavovima Caritasa i donatora.

Opšte informacije o projektu

Projekat „Ekonomsko i socijalno osnaživanje žena u ruralnim područjima Jugoistočne Srbije“ realizovali su: Caritas Beogradske nadbiskupije i opštine: Aleksinac, Boljevac, Knjaževac i Ražanj u saradnji sa Karitasom Slovenije. Projekat je finansiralo Ministarstvo spoljnih poslova Slovenije, a sufinansirale su ga lokalne samouprave ove četiri opštine.

Ovaj Caritasov trogodišnji razvojni projekat započeo je januara 2017. godine i imao je za cilj stvaranje mogućnosti za zapošljavanje žena iz ruralnih oblasti u jugoistočnoj Srbiji. Glavni fokus projekta bili su njihova ekonomska nezavisnost, poboljšanje uslova života i ravnopravan položaj u društvu.

Projektom je obuhvaćeno 240 žena, po 60 iz svake opštine, starosti od 18 do 60 godina. Korisnice Projekta su stekle nova znanja u jednoj od projektom predviđenih tematskih oblasti:

- Pčelarstvo
- Izrada domaćih proizvoda od mleka, mesa, voća i povrća
- Seoski turizam
- Gajenje, skupljanje i sušenje lekovitog i začinskog bilja
- Obuka za negovateljice

Pored 20 trodnevnih stručnih obuka Projekat je uključivao i 20 uvodnih dvodnevnih obuka za unapređenje preduzetničkih veština: razvoj biznis ideje, poslovnu komunikaciju, pravila poslovnog bontona, promociju, veštine prezentovanja, kao i učešće na sajmovima poljoprivrede i turizma i studijske posete uspešnim poslovnim inicijativama na selu u drugim delovima zemlje.

Raspisan je i konkurs za dodelu bespovratnih sredstava ženama, učesnicama projekta, u vidu opreme i materijala za pokretanje/unapređenje porodičnog biznisa u domaćinstvu. Caritas je kroz konkurs, a na osnovu ličnih zahteva 40 nagrađenih korisnica i uz njihovo individualno učešće od najmanje 15% ukupne vrednosti investicije, podelio preko 270 različitih komada opreme u koju spadaju:

- 11 poljoprivrednih mašina u koje se ubrajaju: pasirka za voće i povrće, sušara za voće, prašač, aparat za mužu, muzilica za koze, traktorska prskalica, sakupljač sena, baštenska pumpa, kultivator, pasterizator itd.
- 35 komada tehnike zajedno sa pratećom opremom među kojom su najzastupljeniji: friziider, zamrzivač, električni šporet, šporet na čvrsto gorivo, agregat za struju, električna vodenica sa separatorom, električna mašina za mlevenje mesa, roštilj, sokovnik, multipraktik i sl.
- 163 komada opreme za pčelarstvo u koju spadaju: košnice, rojevi pčela, centrifuga sa električnim motorom, parni topionik voska, vrcaljka za med, sakupljač polena i druga oprema neophodna za proizvodnju meda

- 40 komada ostale opreme u koju se ubraja: kazan za rakiju, burad za rakiju, burad za vino, razno posude za preradu voća i povrća
- Građevinski materijal za adaptaciju seoskih turističkih domaćinstava, PVC prozori, oprema za kupatilo i nameštaj za unapređenje kvaliteta usluge seoskog turizma

Pored dodeljenih grantova, svih 40 nagrađenih korisnica Caritasove razvojne pomoći dobine su podršku kroz izradu vizuelnog identiteta i promotivnog materijala za svoje poslovne ideje:

- brendirane vizit kartice sa assortimanom proizvoda i usluga
- individualno brendirane kecelje, zbog prepoznatljivosti projekta i razlikovanja učesnica na različitim manifestacijama

Više o Projektu možete pronaći na web stranici Caritas Beogradske nadbiskupije:

www.caritas-beograd.org.rs

Koordinativni sastanci



Ljubljana, 2017 - 2019.



Opšta obuka



*Razvoj opštih poslovnih veština,
jun 2018.*



Stručne obuke



Pomoć u kući, decembar 2017.



Seoski turizam, mart 2018.

Domaća hrana, mart 2018.



Lekovito bilje, maj 2018.



Pčelarstvo, februar 2019.

Sajmovi



Sajam turizma, februar 2018.



Sajam poljoprivrede, maj 2019.



Medunarodni festival gastronomije „Kuhinje sveta“, mart 2019.



Sajam hortikulture, april 2019.

Studijske posete, februar - mart 2019.







Opština Aleksinac se nalazi se u jugoistočnom delu Srbije i zauzima površinu od 707 km². Pored centralnog istoimenog naselja, Opština čini još 71 naseljeno mesto, što je svrstava u jednu od najvećih opština po broju naseljenih mesta.

Opština Aleksinac ima 51.863 stanovnika prema popisu iz 2011. godine. Njen povoljan geografski položaj sa mrežom drumskog, železničkog i avio saobraćaja čini je veoma atraktivnom za privredu, naročito usluge i trgovinu.

Tome naročito doprinosi saobraćajni koridor 10, koji obuhvata autoput E-75 i železničku prugu E-85, kao i blizina aerodroma Niš, koji se nalazi na udaljenosti od 30 km.

Kroz Aleksinački kraj protiču i dve reke: Južna Morava i Moravica. Celokupan kraj je bogat vodenim tokovima koji predstavljaju deo sliva Južne Morave.

Najvažnija privredna grana je poljoprivreda. Oko dve trećine opštine (64%) pretežno je poljoprivredno zemljište, dok je jedna trećina (36%) brdsko-planinskog karaktera. Danas se u celokupnom Aleksinačkom kraju, od ukupnog broja domaćinstava, oko 60% bavi poljoprivrednom proizvodnjom.

Sa tim procentom Aleksinački kraj se ubraja u izrazito razvijen poljoprivredni kraj.

Povrtarstvo je jedno od ključnih resursa. Najzastupljenije povrtarske kulture su: paprika, paradajz, kupus, krompir, šargarepa, crni i beli luk. Poljoprivredno zemljište u brdskom kraju pogodno je za razvoj vinogradarstva, proizvodnju krmnog bilja i industrijski gajenog lekovitog bilja, ali i za proizvodnju voća. Zastupljene su: jagode, kupine, šljive, maline, višnje.

Pašnjaci su takođe dobra osnova za razvoj stočarstva i pčelarstva, ali i organizovanog skupljanja i prerade lekovitog bilja. Postoje vrlo dobri preduslovi i za proizvodnju bio hrane, koji još uvek nisu dovoljno iskorišćeni.

Džemina Nikolić



Ljupče Nikolić 2
18216 Korman, Aleksinac

📞 018 4844 036

📞 065 8844 036

Džemina Nikolić iz sela Korman kod Aleksinca po zanimanju je pogonski inženjer prehrambene tehnologije i formalno je nezaposlena. Sa svojom porodicom aktivno se bavi poljoprivredom, povrtarstvom i stočarstvom, a poseduje i voćnjake.

Sama proizvodi prehrambene proizvode od sopstvenog voća i povrća. Od najranijeg uzrasta učila je da priprema razne specijalitete, a zbog života na selu i intenzivne poljoprivredne proizvodnje priprema razne domaće proizvode više od 40 godina.

Pored upornosti i istrajnosti Džemina navodi da je za uspeh veoma bitna tradicionalna receptura i da to nasleđe ima neprocenjivu vrednost.

Svoj tradicionalni ajvar pravi po starinskim receptima na dva načina: od pečene paprike i od barene paprike sa plavim paradajzom. Osim toga, na tradicionalan starinski način pravi i pekmeze od sezonskog voća, razna slatka, džemove, kompote i domaće sokove. Odgovara i na posebne želje kupaca praveći proizvode sa više, manje ili bez šećera.

„Jedinstvenost je pre svega u starinskom receptu po kojem nema priprema na veliko. Uvek mora npr. jedna tura ajvara da se spremi od tačnog broja i veličine paprike. Šporet mora da bude na drva, zna se koja drva se koriste i kako se loži.

Kube je takođe značajno, jer se na njemu peče paprika. Važna je i vatra na kojoj se pripremaju proizvodi, šerpa u kojoj se priprema. Ima tu mnogo raznih specifičnih detalja svojstvenih tradicionalnoj kuhinji, a ukus je ono što je najspecifičnije. Ko jednom proba moje proizvode, sigurna sam da će im se uvek vraćati i iznova kupovati“.

Džemina je inicijator i članica Etno udruženja „Korman“ koje uspešno radi već nekoliko godina. Udruženje okuplja 17 Kormanki u cilju očuvanja tradicije, starine i običaja sela u kome žive. Dobitnica je više sertifikata iz oblasti rukotvorina, među kojima je i nagrada na sajmu etno hrane u Niškoj banji i prvo mesto za najbolju Banicu od plavog paradajza.

Svojevrsno javno priznanje kao domaćica dobila je učešćem u emisiji na nacionalnoj televiziji „Kuhinja moga kraja“, a želja i plan joj je da u svom selu, preko Etno udruženja Korman, organizuje sajam zimnice.

„KO JEDNOM PROBA
MOJE PROIZVODE,
SIGURNA SAM DA ĆE
IM SE UVEK VRAĆATI I
IZNOVA KUPOVATI.

“



Aleksandra Dimitrijević



Aleksandra Dimitrijević je diplomirani filolog engleske i članica organizacije SPOS i Udruženja Pčelara Aleksinca od 2013. godine. Zajedno sa svojim suprugom opredelila se za bavljenje pčelarstvom. Kako sama kaže, krenuli su iz hobija, a već sada veruje da će to prerasti u biznis većih razmara.

„Zdravlje naše porodice bilo nam je prvo na umu kada smo izabrali pčelarstvo kao porodični posao. Med koji proizvodimo je prirodan i zdrav, a zdravlje je uvek na ceni. U današnje vreme sve se više pridaje značaj zdravoj ishrani, a med i pčelinji proizvodi su simbol zdrave hrane.“

U ponudi ove pčelarke su: šumski, livadski i bagremov med, med u saču, propolis, polen i pčelinji vosak. Aleksandra ističe i mogućnost izrade raznih krema, melema i tinktura za koje je čist pčelinji vosak osnova. Takođe dodaje i mogućnost izrade sveća ili ukrasnih figurica koje bi dodatno obogatile dosadašnju ponudu.

„Ljudi znaju da cene domaći prirodni med, pa smo uvereni da će prodaja samim tim biti zagarantovana. Ono što naš proizvod izdvaja od drugih na tržištu je mogućnost praćenja celokupnog proizvodnog procesa preko društvenih mreža. Korisnici naših proizvoda mogu tako da prate aktivnosti koje se dešavaju na pčelinjaku. Poseđujemo i jedinstvenu etiketu koja je postala prepoznatljiva kod naših kupaca.“



„**ONO ŠTO NAŠ PROIZVOD
IZDVAJA OD DRUGIH NA
TRŽIŠTU JE MOGUĆNOST
PRAĆENJA CELOKUPNOG
PROIZVODNOG PROCESA
PREKO DRUŠTVENIH MREŽA.**“

Takovska 4
18220 Aleksinac
📞 062 8286 142
📞 065 8842 739
✉️ saani89@yahoo.com
Facebook: SundjerBob

Tatjana Šljivić



Tatjana Šljivić je poreklom iz Paraćina i već dvadeset godina živi u selu Korman. Ona i suprug se bave proizvodnjom i preradom prehrabnenih poljoprivrednih proizvoda. Priprema ih na starinski, tradicionalni način, prema bakinim receptima, bez upotrebe hemijskih sredstava.

„Recepti koje su koristile naše bake su na prvom mestu u mojoj trenutnoj proizvodnji. Pokazalo se da su to proizvodi izuzetnog kvaliteta, da se ne kvarе i ne menjaju ukus čak ni nakon dve godine. To postižemo upotrebom soli i sirćeta ili šećera, kada su u pitanju slatki proizvodi. Smatram da je zdrava hrana trend koji danas privlači ljude, naročito kada niste sigurni u ponudu velikih tržnica.“

18216 Korman, Aleksinac

📞 061 6638 543
062 1708 794

Proizvodnju je unapredila uz pomoć nove opreme koju je dobila na Caritasovom konkursu za dodelu bespovratnih sredstava ženama, učesnicama projekta.

Mašine su olakšale pojedine delove proizvodnje, a zamrzivači su omogućili čuvanje zaliha sezonskog voća za zimski period, kada ga nema na tržištu, a može se nastaviti sa preradom. Tatjana spremi sa velikom lju-bavlju različite vrste džemova, slatka, komposta, kao i pasterizovanog povrća na tradicionalan način, bez konzervansa i hemijskih dodataka. Članica je Etno udruženja Korman i osvaja nagrade na različitim manifestacijama širom Srbije.

„RECEPTI KOJE SU KORISTILE NAŠE BAKE SU NA PRVOM MESTU U MOJOJ TRENUENOJ PROIZVODNJI.“



Ljubinka Petrović



18216 Korman, Aleksinac

📞 018 4844 155

📠 064 3818 511

Ljubinka Petrović iz sela Korman, članica je istoimenog Etno udruženja. Čitav život se bavi stočarstvom i ratarstvom. Poseduje farmu krava i ovaca, a samim tim i izuzetno kvalitetnu sirovину за proizvodnju mlečnih proizvoda. Od malih nogu siri sir, pravi kačkavalj, kajmak, kiselo mleko i vurdu.

„Naprosto to umem da radim i sada već napamet znam koliko i šta treba staviti, da bi moj proizvod bio izvanredan“. Za vurdu kaže da je zaboravljeni srpski specijalitet, koji se tek ponegde pravi, a izuzetnog je ukusa.

„Takode pravim mladi i stari ovčiji sir. Stari prevreli sir je naš ponos i brend, koji čuvamo od zaborava. Danas je malo domaćih sireva i drugih mlečnih proizvoda koji se prave od mleka krava ili ovaca koje sami čuvate. Ja najbolje znam kako hranim svoju stoku, a i tu hranu sami proizvodimo. Velika je prednost kada sami imate sve pod kontrolom.

Zato želim da sama zatvorim čitav proizvodni ciklus.

Komercijalne mlekare mešaju mleko i tu se gubi autentičnost domaćeg proizvoda. Ponosna sam što na ovaj način mogu da zaštitim i zaokružim celokupnu proizvodnju, počev od proizvodnje stočne hrane, preko čuvanja krava i ovaca, do dobijanja mleka i njegove prerade.

Sve je više osoba koje vole autentičan ukus, a manje „komercijalne“ proizvode. Željni su domaćih ukusa, proizvoda pravljenih po starinskoj recepturi, koji mirišu na mleko. Zdravo i domaće je moje osnovno geslo, a zaboravljeno kulinarsko blago želim da vratim na srpsku trpezu.

Takode želim da se o mojim mlečnim proizvodima priča da su pravi, najbolji i najukusniji. Ja ću se i dalje truditi da proizvodim na ovaj način i opravdam očekivanja zadovoljnih kupaca“.



“ ZDRAVO I
DOMAĆE JE MOJE
OSNOVNO GESLO,
A ZABORAVLJENO
KULINARSKO
BLAGO ŽELIM
DA VRATIM NA
SRPSKU TRPEZU.

”



Olivera Popović



Tihomira Đorđevića bb
18220 Aleksinac
 018 4843 143
 060 0843 143
 nasedomacinstvo@gmail.com
Facebook: Nase-domacinstvo

Olivera Popović živi u selu Donji Ljubeš kod Aleksinca, u domaćinstvu sa roditeljima, suprugom i decom. Bavi se ratarstvom, povrtarstvom i prerađom povrća i mleka. Ranije se bavila samo proizvodnjom i prodajom poljoprivrednih proizvoda, a sada je počela i da ih prerađuje. Smatra da je prošlo vreme kada se isplatilo da se paprike, paradajz, krompir i luk prodaju samo kao sirovina, jer se danas samo od toga teško može živeti.

Nagovor poznanika počela je da proizvodi ajvar i uspela je da ubedi majku da na beogradsku Banjičku pijacu poneće usput i neku teglu ajvara. Od nekoliko skromnih tegli stigla je do 500 tegli ajvara, koje sami porodično proizvedu i prodaju. Pored ajvara proizvodi i džem od šljiva i šipuraka, sir i kačkavalj. Navodi da su to proizvodi, koje su nekada spremale njena majka i bake, a sada je i ona nastavila istu tradiciju na isti način.

„Stara receptura, stari ukusi, a novo, drugačije vreme. Kad nam ovo savremeno vreme dosadi ili se uželimo starih dobrih vrednosti, mi se vraćamo starim i proverenim receptima, ukusima, jelima. Moj ajvar i džem tu „usakaču“ kao „upakovana nostalгија“.

Oliverini proizvodi namenjeni su svima koji vole ajvar i džemove, a nisu u stanju i da ih sami spreme. Pre svega misli na mlade ljude, koji zbog radnog vremena i stambenog prostora nisu u mogućnosti da se time bave.

Želja joj je da u svoju priču uvuče zainteresovane žene i da ono što već spremaju za svoje ukućane, ponude i tržištu. Svako udruživanje je dobrodošlo, a krajnji cilj

je da njena porodica i ona mogu od toga lepo da žive, a deca da nastave taj posao i ostanu na svom „ognjištu“.

Što se reklame proizvoda tiče, Olivera navodi da nemaju agresivnu reklamu, da je to do sada bilo „od usta do usta“. Onaj kome se proizvod dopadne, opet će pozvati i preporučiti prijateljima i poznanicima. Taj krug se tako širio, a sada i preko njene Facebook stranice „Naše domaćinstvo“.

Usmene pohvale zadovoljnih mušterija ključne su nagrade koje je dobila za kvalitet svojih proizvoda. Sa dosadašnjim količinama nije imala problema u prodaji, već ističe da je najveći problem spremiti dovoljnu količinu ajvara i džema.

” KAD NAM OVO
SAVREMENO VREME
DOSADI ILI SE UŽELIMO
STARIH DOBRIH
VREDNOSTI, MI SE
VRAĆAMO STARIM
I PROVERENIM
RECEPTIMA, UKUSIMA,
JELIMA. ”



Aleksandra Petković



Ljupče Nikolić 1
18216 Korman, Aleksinac
 018 4844 225
 060 3736 761

Aleksandra Petković iz Kormana, po zanimanju je poljoprivredni tehničar i članica je Etno udruženja „Korman“. Već duži niz godina je nezaposlena i na evidenciji Nacionalne službe za zapošljavanje. To ju je nateralo da počne da se bavi poljoprivredom i proizvodnjom domaćih prehrambenih proizvoda, koristeći neprskano voće i povrće. Ne koristi konzervanse, već prirodu i nasleđena znanja na starinski način.

Slušajući starije i iskusnije žene i učeći od svoje majke i svekrve, izveštila se u pripremanju starinskih zimskih salata i zimnice. Kako sama kaže, poredane tegle u ostavi asociraju na neku savremenu radnju zdrave hrane gde se vidi da je sve pravljeno sa velikom ljubavlju i dušom.

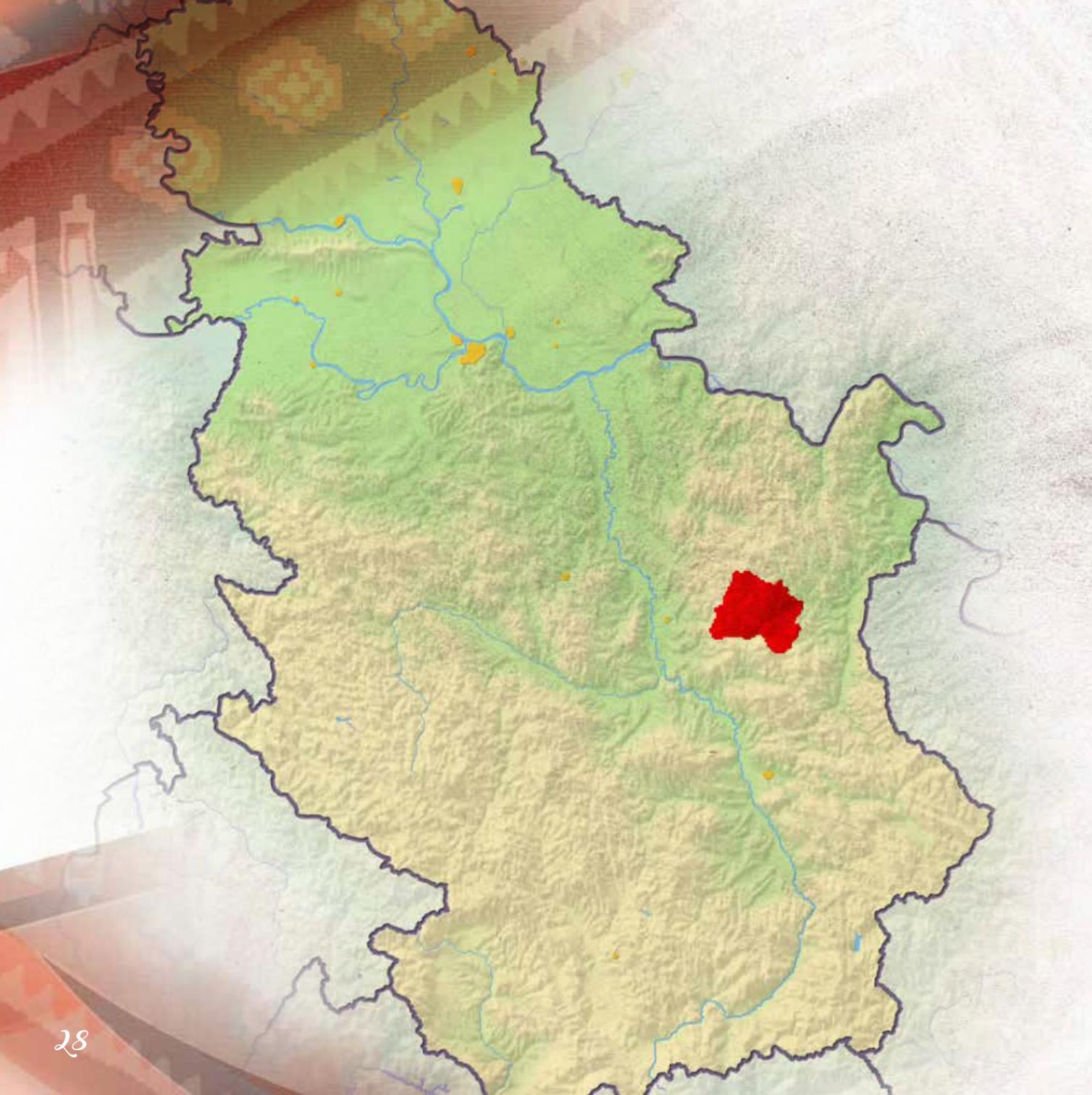
Njen najveći adut su proizvodi iz njene bašte i voćnjaka, slatka i slana zimnica složena u čistim, lepo ukrašenim i označenim teglama ili drugim staklenim posudama, sa etiketom koja sadrži kratku poruku.

„Ja samo želim, da to što pripremam za sebe i svoje članove porodice, ponudim i drugim ljudima da i oni oseć domaćinsku, seljačku, zdravu i prirodnu hranu. Želim da uživaju u ukusu mojih specijaliteta, pa kada ih jednom probaju, da ih uvek iznova požele, da im bude žao dok grebu dno teglice npr. ajvara i da ih ponovo kupuju i preporučuju drugima. Dakle, ja ne kreiram ništa novo, već nudim svoje znanje, iskustvo i u najvećoj meri ljubav prema kuhanju i pripremanju prehrambenih proizvoda, zimnice i to isključivo od sopstvenih proizvoda za koje mogu sigurno reći da su zdravi“.

” JA SAMO ŽELIM, DA TO ŠTO
PRIPREMAM ZA SEBE I SVOJE
ČLANOVE PORODICE, PONUDIM I
DRUGIM LJUDIMA DA I ONI OSETE
DOMAĆINSKU, SELJAČKU, ZDRAVU I
PRIRODNU HRANU.

”







Opština Boljevac se nalazi u istočnoj Srbiji, Timočkoj Krajini, u zanimljivom predelu doline Crnog Timoka. Broji 12.865 stanovnika prema popisu iz 2011. godine i pripada Zaječarskom okrugu. Okružena je planinskim vencem Kučajskih planina: Rtanj, Sleme, Samanjac, Tumba i Tupižnica.

Prostire se na površini od 827 kvadratnih kilometara. Poljoprivredna površina zauzima 46,4% ili 38.466 ha, a šume su rasprostranjene na 45,4%. Opština Boljevac čini grad Boljevac i 17 seoskih naselja. Graniči se sa opštinama: Bor, Despotovac, Zaječar, Sokobanja, Ražanj, Paraćin i Knjaževac.

Uprkos planinskom okruženju, opština Boljevac je relativno dobro povezana drumskim saobraćajnicama. Dve trećine građana živi na selu, pa se ovoj činjenici poklanja posebna pažnja.

Najveću atrakciju predstavlja planina Rtanj kao najveća svetska piramida i posebna geografska pojava. Ovo prirodno čudo pripada Karpatским planinama, a osim brojnih legendi privlači i izazovnim alpinizmom i isceliteljskim moćima. Na obroncima ove planine savršenog oblika raste retko lekovito bilje. Najpoznatiji je svakako Rтанjski čaj, Saturea Montana, koji ima mnogobrojna lekovita svojstva.

Najzastupljenije grane privrede su: trgovina, šumarstvo, turizam i proizvodnja, a stanovništvo se bavi i stočarstvom, povrtarstvom, voćarstvom i uzgajanjem lekovitog bilja.

Maja Stanković



Vrbovac
19370 Boljevac
 061 2486 875

Maja Stanković je iz sela Vrbovac, opština Boljevac i bavi se pčelarstvom već deset godina, zajedno sa suprugom i dvoje dece u okviru svog poljoprivrednog gazdinstva. Njihov assortiman čine: med, med u saču i propolis kapi.

„Moja zamisao je da uvećam pčelinjak, proširim proizvodnju i plasiram proizvode i u drugim mestima. Takođe želim da sa stacionarnog pčelarenja predemo na seleće.“

Maja veruje u uspeh, jer kako i sama navodi: „Uspeh je siguran, pitanje je samo vremena. Posedujemo kvalitetan med i dugogodišnje iskustvo, a iz godine u godinu vidi se veliki napredak, što potvrđuju i sami potrošači, koji su prezadovoljni kvalitetom meda i za njega imaju samo reči hvale“.

„ MOJA ZAMIŠAO JE DA UVEĆAM PČELINJAK, PROŠIRIM PROIZVODNU I PLASIRAM PROIZVODE I U DRUGIM MESTIMA. „



Vesna Šutić

Vesna Šutić živi u selu Krivi Vir kod Boljevca, koje je oduvek bilo poznato po uzgoju ovaca i proizvodnji sira. Po zanimanju je ekonomski tehničar i radi na svojoj farmi sa suprugom. To im je jedini izvor prihoda, a tradicionalnu poljoprivodu nastoje nadograditi novim, atipičnim idejama.

Sačuvali su tradiciju pravljenja sira, koji šalju poštom kupcima širom Srbije. Pošto se samo od ove delatnosti ne može pristojno živeti, počeli su pre tri godine da se bave i proizvodnjom i sušenjem lekovitog bilja i proizvodnjom raznih melema od lekovitog bilja. Pored suvog cveta nevena, proizvodi i nanu, ehinaceu, crni slez i skuplja samoniklo bilje iz ekološki čiste i netaknute prirode, koje se suši u solarnoj sušari.

“Ovo polako postaje naš glavni izvor zarade”, kaže Vesna Šutić o proizvodnji nevena, koji prodaje posredniku na veliko.

Za neven se kaže da liči na Sunce i da svojom bojom nikog ne ostavlja ravnodušnim. Osim toga što je lep, ova lekovita biljka neverovatnih sastojaka i sposobnosti poseduje i blagotvorno dejstvo i koristi se za lečenje širokog spektra bolesti.



19375 Krivi Vir, Boljevac

060 0691 599
061 1143 909

“ OVO POLAKO
POSTAJE NAŠ
GLAVNI IZVOR
ZARADE. ”



Snežana Žurkić

Snežana Žurkić živi u selu Podgorac, naselju opštine Boljevac i bavi se pčelarstvom već četiri godine u okviru porodičnog poljoprivrednog gazdinstva. Izolovana od grada i okružena zelenilom posedeje parcelu na kojoj drži košnice. Kao aktivna učesnica Projekta stekla je nova znanja o pčelarstvu i povećala broj košnica sa 35 na 54, koje je dobila na konkursu za dodelu bespovratnih sredstava.

„Med koji proizvodimo je 100% prirodni. Kao takav se u velikoj meri razlikuje od onoga što se prodaje u prodavnicama. Kvalitet je najbolja reklama.“



19233 Podgorac, Boljevac
📞 060 6016 200
📞 061 6964 235
✉️ jasminzure@gmail.com

“ MED KOJI PROIZVODIMO
JE 100% PRIRODNI. KAO
TAKAV SE U VELIKOJ
MERI RAZLIKUJE OD
ONOGA ŠTO SE PRODAJE
U PRODAVNICAMA.

”



Mirjana Prvulović



Mirjana Prvulović živi u selu Mali Izvor u opštini Boljevac i već duži niz godina bavi se pčelarstvom, proizvodnjom meda i pčelinjih proizvoda.

Na livadi prepunoj raznovrsnog, mirisnog i lekovitog bilja, nadomak kuće, a istovremeno daleko od seoskog i gradskog asfalta smeštene su košnice.

Mirjana proizvodi bagremov, lipov, livadski med, med sa orasima, borovim šišarkama, pergu u medu, med sa saćem, propolis i vosak.

Osim pčelarstvom, Mirjana se bavi i stočarstvom i preradom mleka. Pored kravljeg i ovčijeg mleka prodaje i kravljji sir, ovčiji sir, urdu i surutku.

„**MOJE PROIZVODE
UGLAVNOM
REKLAMIRAJU MOJI
POTROŠAČI.**“

Mali Izvor
19370 Boljevac
 063 8687 939
063 8492 848



Snežana Poparinović

Snežana Poparinović živi u selu Podgorac, opština Boljevac i bavi se poljoprivredom, stočarstvom, prerađom mleka i prodajom mleka i sira.

Pčelarstvom se bavi već tradicionalno, jer kako kaže: „*Tri generacije su se bavile pčelarstvom, a mi smo samo nastavili tradiciju*“.

Poseduje dvanaest društava od kojih godišnje proizvede 100 kg meda. Želja joj je da poveća broj društava i da od proizvodnje poboljša životni standard porodice.

„*Na području smo gde je dobra paša i nezagadljena sredina. Proizvodimo čist, prirodan med bez dodatka šećera*“.

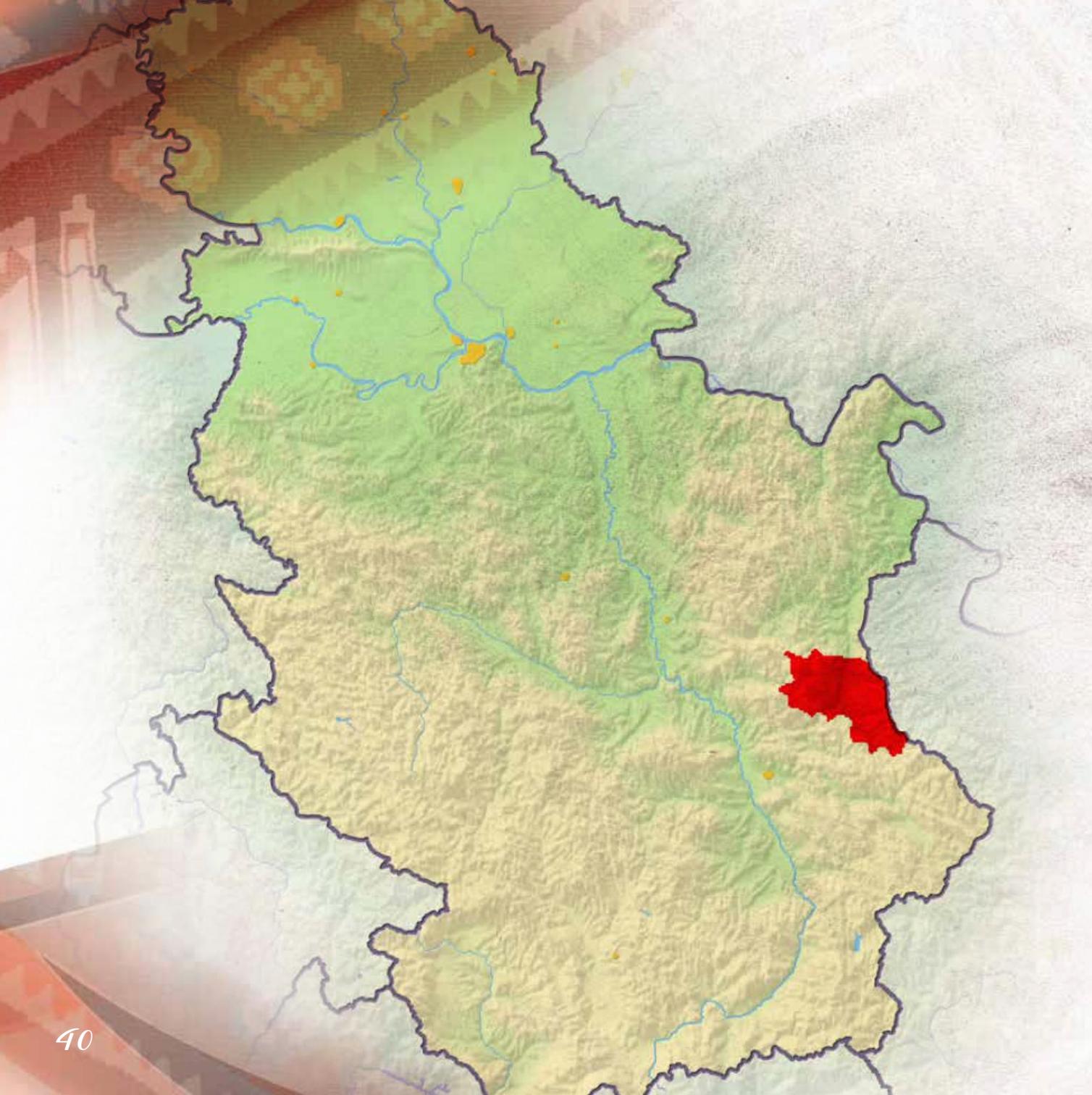


“**TRI
GENERACIJE
SU SE BAVILE
PČELARSTVOM,
A MI SMO SAMO
NASTAVILI
TRADICIJU.**

”



Podgorac
19372 Bogovina, Boljevac
📞 030 465 120
📞 030 460 821
📞 064 341 9070





Opština Knjaževac se nalazi u istočnom delu Srbije, na granici sa Bugarskom i ima 31.491 stanovnika, prema popisu iz 2011. godine. Pripada Timočkoj krajini kao široj geografskoj oblasti istočne Srbije. Zauzima površinu od 1.202 kvadratna kilometra i četvrta je opština po veličini u Srbiji.

Osim istoimenog sedišta, Opština Knjaževac čini 85 seoskih naselja i spada u retko naseljene opštine. Pretežni deo Opštine pripada brdsko-planinskom području. U reljefu Opštine izdvajaju se dva kontrasta – ravnica u dolini Timoka i strmi vrhovi Stare planine. Knjaževac je smešten u kotlini, na sastavu reka Trgoviški i Svrliški Timok, koje ovde formiraju Beli Timok.

Knjaževac je poznat kao voćarski i vinogradarski kraj. Još je u doba Rimljana na ovim prostorima gajena vinova loza. U dolini Timoka, naročito oko Knjaževca, smeštena su sela sa tradicijom vinogradarstva, vekovima poznata po izuzetnim vinima, a vinari ovog kraja su vlasnici mnogobrojnih priznanja iz zemlje i inostranstva. Pored vinove loze, danas se dosta uzgaja višnja, šljiva i kupina.

Na samo 50 km od Knjaževca nalazi se Stara planina na visinskom rasponu od 1.100 do 1.900 metara nadmorske visine. To je najveća planina u istočnoj Srbiji. Fascinantna lepota netaknute prirode čini Staru planinu najlepšom planinom istočnog dela Srbije i jednim od njenih najvrednijih turističkih prostora.

Ona predstavlja prirodno bogatstvo izvanrednog značaja i zaštićeni je park prirode. Područje Stare Planine izuzetno je atraktivno za seoski turizam, sa sve većim brojem kategorisanih domaćinstava u selima. Priroda je netaknuta i pogodna za šetnje i branje lekovitog bilja.

Prisutno je i bogato antičko i srednjevekovno naslede, kao i zanimljivi folklorni običaji. Trpeza je izvorna i predstavlja tradiciju ovog kraja. Ceo region ima veliki potencijal za razvoj zimskog, planinskog, lovног, biciklističkog i seoskog turizma.

Valentīna Vidēnovič



Branka Radičevića 2/1-11
19350 Knjaževac
 019 733 445
 064 2089 732
 vanja.etno@gmail.com
Facebook: valentina.videnovic.1

Valentina Videnović iz Knjaževca je nezaposlena, samohrana majka. Po zanimanju je inženjer hemijske tehnologije i živi sa svojim 13-godišnjim sinom i penzionisanim roditeljima. Budući da nije mogla da pronađe posao u svojoj struci, počela je da se bavi proizvodnjom rakije.

“Kada nemate posao u 50. godini života, osećate se kao osoba sa invaliditetom”. Išla je od vrata do vrata i tragala za privremenim poslovima. Radila je nekoliko godina u društvenoj firmi, koja je kao i većina drugih propala u vreme tranzicije. Kada se našla na ulici bez posla, morala je da osmisli nešto da preživi i prehrani porodicu.

Zahvaljujući dugogodišnjem porodičnom iskustvu u proizvodnji voćnih rakija, odlučila je da nastavi i unapredi tradiciju dužu od 50 godina. Njeno gazdinstvo se nalazi u podnožju Stare planine, u selu Rgoštu, na 5 km od Knjaževca.

S obzirom da je kao sezonski radnik radila u Knjaževačkom poljoprivrednom kombinatu Džervin, koji se bavi preradom voća i povrća i proizvodnjom alkoholnih pića, upoznata je sa tehnologijom proizvodnje rakije, koju je primenila u svom domaćinstvu.

„Trudila sam se da unapredim i proširim assortiman proizvoda, pa pored prirodne domaće rakije od šljiva, pravimo i rakiju od dunja, likere, orahovaču, liker od nane, mada nam je najinteresantnije da proizvodimo kantarionovu rakiju koja spada u red travarica“.

Valentina poseduje sopstvene plantaže dunja i šljiva, a na parcelama svog poljoprivrednog gazdinstva, koje se pruža na obroncima parka prirode „Stara planina“, skuplja samoniklo bilje kantarion koje je ekološki čisto i nezagadeno.

Prema njenim rečima, Kantarionova rakija je izuzetnog kvaliteta, bez veštačkih boja, konzervanasa i dodatnih aroma. Smatra se istovremeno i pićem i lekom. Zahvaljujući ovom Projektu Valentina je uspostavila kontakte i saradnju sa ženama koje se nalaze u sličnoj situaciji, a na studijskim putovanjima i sajamskim manifestacijama dobila je ideje koje želi da primeni u svom domaćinstvu.

„Kao nezaposlena žena vi ne pripadate u stvari nigde, a ovako ste ipak uključeni u neka dešavanja. Mnogo su mi značila predavanja i što je neko potvrdio da moje ideje u stvari imaju smisla, jer kada vi razmišljate sami, uvek negde lutate.“

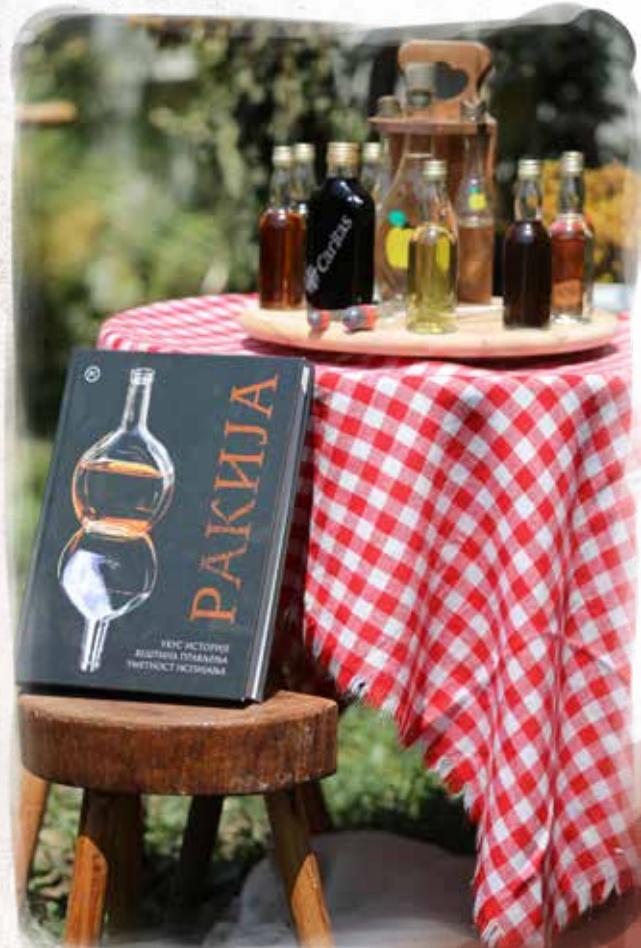
Valentina je kroz projekat dobila novi kazan za rakuju, koji duhovito naziva „fabrikom ludila“ ili „fabrikom zabave“.

„Kada dobijete podršku, imate i volju da dovršite stvari. Zaista sam odlučila da uspem. Oprema mi mnogo znači, jer ču moći da proizvodim u većoj količini i na savremeniji način, brže i efikasnije. Opet se osećam korisno, jer mogu da doprinesem nekom boljem životu svoje porodice.“

Rakije sa Valentininog domaćinstva su proizvedene na tradicionalan način. Konzumiraju ih hedonisti, ljubitelji dobre atmosfere i kapljice, turisti koji obilaze Staru planinu, skijaši rekreativci, gastarabajteri željni mirisa rodnog kraja, kao i učesnici kongresnog turizma za opuštanje u večernjim časovima.

Valentina je inače član Udruženja vina i rakije „VIR“ - Knjaževac i Udruženja „Izvor“ za negovanje tradicije Knjaževca.

„**KADA DOBIJETE PODRŠKU, IMATE I VOLJU DA DOVRŠITE STVARI. ZAISTA SAM ODLUČILA DA USPEM.**“



Suzana Todorović



Selo Štipina
19350 Knjaževac
 061 2440 631
 suzitodorovic96@gmail.com

Suzana Todorović živi u selu Štipina u opštini Knjaževac zajedno sa suprugom i dvoje odrasle, školovane dece. Poslednjih osam godina porodično se bavi pregradom voća: grožđa, višnje i dunje u okviru svog poljoprivrednog gazdinstva. Voće gaji u sopstvenom voćnjaku i vinogradu nadomak porodične kuće.

„Već nekoliko godina beremo grožđe, višnje i dunje, a prilikom obrade voća biramo najkvalitetnije plodove. Pravimo rakiju i vino visokog kvalitet, koji se odlažu u plastičnu burad i staklenu ambalažu, nakon čega ih plasiramo na tržište.

Od vinogradarskih sorti najviše je zastupljen Italijanski rizling i Smederevka od kojih pravimo bela vina, koja su po ukusu najsličnija šampanjcu. Određena količina se prodaje direktnim kupcima u okolini, dok se veća količina, posredstvom seoskog turizma, plasira na tržište Stare planine.

U planu je širenje prodajne mreže i ponuda vina i rakije hotelima i ugostiteljskim objektima na Staroj planini. U svrhu šire promocije proizvoda planiramo i učešće na sajmovima poljoprivrede, vina i rakije.

Zahvaljujući Caritasu na čiji konkurs sam se sasvim slučajno prijavila kao žena sa sela, koja je kao i ostale

žene na selu marginalizovana, pohađala sam različita stručna predavanja gde smo naučili i dobili mnoge ideje kako da kao preduzetnice budemo videne, saslušane i korisne sebi i svojoj porodici“.

Suzana je kroz studijska putovanja u ovom Projektu obišla uspešne poslovne inicijative na selu, od kojih izdvaja obilazak jednog seoskog turističkog domaćinstva u Aleksandrovačkoj župi. Jedna rečenica u razgovoru sa vlasnicom tog domaćinstva ostavila je na Suzanu snažan utisak. Naime, volela bi da ona, kao i sve žene, poput ove uspešne vlasnice seoskog turističkog domaćinstva, „žive svoj san“.

**„POHAĐALA ŠAM
RAZLIČITA STRUČNA
PREDAVANJA GDE SMO
NAUČILI I DOBILI MNOGE
IDEJE KAKO DA KAO
PREDUZETNICE BUDEMOS
VIĐENE, SASLUŠANE I
KORISNE SEBI I SVOJOJ
PORODICI.“**



Dragica Spasić



Selo Bulinovac
19368 Knjaževac

📞 064 9944 429, 064 1376 266

✉️ spasic.dragica.dragan@gmail.com

Facebook: Dragica Spasic

Dragica Spasić živi u selu Bulinovac kod Knjaževca. Po zanimanju je diplomirani specijalni pedagog i član Udruženja povrtara iz Knjaževca. Duži niz godina bavi se povrtarstvom na otvorenom i u plastenicima, kao i voćarstvom.

Zajedno sa suprugom, koji je diplomirani inženjer poljoprivrede, a na zahtev kupaca, unapredili su proizvodnju i rade preradu proizvoda, posebno paradajza, paprika, krastavaca i višanja. Nastoje da dobiju premium proizvode.

Rade i demo-preradevine u vidu sušenog paradajza u teglici sa maslinovim uljem, sok od paradajza i krastavca u teglicama i barene paprike u senfu. Paletu proizvoda šire tako što su uključili i ajvar od paprika, koje su pečene na tradicionalan način na šporetu na drva, sa ili bez dodatih sušenih vrganja.

Proizvode i mešani sok od paradajza i višanja, vakumirani sušeni paradajz, sušeni paradajz sa sušenim vrganjima, a u planu je i izrada sušene paprike, kao i mlevene sušene paprike i mleveni sušeni paradajz.

„Na tržištu još uvek nema pasterizovanog krastavca salatara, kojeg je moguće kombinovati i sa drugim pasterizovanim povrćem. Paste od povrća su isto tražene, a nema ih u prodaji. Što se tiče plasmana proizvoda na tržište u planu je da organizujemo prodaju na Staroj planini, Zlatiboru, u turističkim domaćinstvima, manastirima, specijalizovanim prodavnicama, restoranima, sajmovima ali i putem interneta.“

Dragica navodi da su okrenuti specifičnoj grupi potrošača koja traži premium kvalitet, a prodaja će biti potpomognuta i knjižicama sa receptima i nutritivnim vrednostima proizvoda. U cilju direktnog kontakta sa kupcima, Dragica planira razne vrste promocija, podelu flajera i drugog reklamnog materijala, kao i reklame putem web sajta i FB stranice.

„U PLANU JE DA ORGANIZUJEMO PRODAJU NA STAROJ PLANINI, ZLATIBORU, U TURISTIČKIM DOMAĆINSTVIMA, MANASTIRIMA, SPECIJALIZOVANIM PRODAVNICAMA, RESTORANIMA, SAJMOVIMA ALI I PUTEM INTERNETA.“



Jasmina Randelović



Jalovik Izvor
19353 Kalna, Knjaževac
📞 064 1595 089
065 2595 089
060 0595 089
✉️ veselakuca965@gmail.com
Facebook: Vila Vesela kuća

48

Jasmina Randelović se u potrazi za čistim vazduhom i zdravom hranom doselila sa suprugom iz Smedereva u selo Jalovik Izvor, Kalna, koje se nalazi na obroncima Stare planine i Midžora, dvadesetak kilometara od Knjaževca.

Tu je u netaknutoj prirodi i miru započela bavljenje seoskim turizmom, pružanjem usluga smeštaja i ishrane u seoskom domaćinstvu, organizovanjem pешачkih tura, branjem bilja i usluživanjem hrane i pića iz pretežno vlastite proizvodnje.

„Suprug i ja smo došli ovde iz grada. Rešili smo da malo živimo na selu gde je čist vazduh, zdrava hrana i da se bavimo turizmom. Ljudi ovamo dolaze da uživaju u prirodi, čistom vazduhu i čistoj vodi“.

Njihova vila „Vesela kuća“ gradena je u stilu stare srpske arhitekture i odiše autentičnim ambijentom. Osim toga, idealno je mesto za aktivan odmor i rekreaciju. Pored velikog dvorišta i lepo uređenog etno restorana, gosti uživaju u srpskoj kuhinji, tradicionalnim specijalitetima, bogatoj trpezi i domaćim proizvodima iz bašte i sa farme domaćina. U ponudi su i voćne rakije i vina vrhunskog kvaliteta iz vlastite proizvodnje.

„Kod nas na našoj Staroj planini, u našem domaćinstvu ljudi mogu da šetaju, beru lekovito bilje i pečurke. Oni vole prirodu i čist vazduh, zdravu hranu, koja je isključivo iz naše bašte. Slobodno mogu da kažem da je organska, jer ne upotrebljavamo uopšte hemijska dabriva“.

Vila „Vesela kuća“ sa dvorištem površine 2 hektara, kroz koje prolazi planinska reka, namenjena je izletnicima, porodicama sa decom, parovima, individualcima, organizovanim grupama, poslovnim ljudima, umetnicima, skijašima, lovcima, šetačima, planinarima i svim zaljubljenicima u prirodu, zdravu hranu, čist vazduh i izvorsku vodu.



„KOD NAS NA
NAŠOJ STAROJ
PLANINI, U NAŠEM
DOMACINSTVU
LJUDI MOGU DA
ŠETAJU, BERU
LEKOVITO BILJE I
PEČURKE.“



Valentīna Nakić



Ul. 9-te brigade 6
19350 Knjaževac
 019 3736 351
 062 651 123
062 390 384
 nakic.sasa@open.telekom.rs

Valentina Nakić je nezaposlena matematičarka iz Knjaževca, koja je, nakon što je i suprug ostao bez posla, bila prinuđena da se bavi poljoprivredom.

„Posle dužeg razmatranja i dileme izmedu godžija i aronije, odlučili smo da uzgajamo i prerađujemo aroniju. Aronija se naziva još i plodom budućnosti. Ljudi sve više posvećuju pažnju zdravoj ishrani i organski gajenim proizvodima.“

Bez ikakvog prethodnog iskustva, na svom imanju, zasadili su plantazu aronije i započeli proizvodnju hladno cedenog matičnog soka od organski gajene aronije. „*Svi negde počinju*“, kaže Valentina. „*Poručili smo 2014. godine sadnice aromije iz Hrvatske, koje su bile jako dobre i sada već počinjemo da ubiramo plodove svoga rada*“.

Valentina navodi da im je pored soka i džema, koji već proizvode, u planu i proizvodnja čaja, marmelade, sirupa, likera, vina, komposta, rakije, kao i raznih kolačića. Plod aronije se još može koristiti i kao dodatak hlebu, jogurtu i čokoladi.

Valentina je dobila profesionalni pasterizator na Caričasovom konkursu za dodelu bespovratnih sredstava nezaposlenim ženama sa sela, koji će joj omogućiti da proširi tržište.

„Edukacija i pasterizator su dragoceni podsticaj za dalji rad. To mi daje snagu. Mislim pozitivnije i imam više elana da nastavim dalje.“

„Moji proizvodi namenjeni su širokoj populaciji. Iz preventivnih razloga sok od aronije mogu piti svi, počev od

dece od tri godine, pa nadalje. Posebno se preporučuje ljudima sa ozbiljnim zdravstvenim problemima, padom imuniteta, sportistima“.

Držeći bocu soka od aronije i teglicu džema Valentina navodi da „pakovanje nije manje važno od sadržaja. Planiram da se naši proizvodi nadu na policama prodavnica zdrave hrane, ali ipak smatram da je reklama od usta do usta najbolja“.

„**PLANIRAM
DA SE NAŠI
PROIZVODI
NAĐU NA
POLICAMA
PRODAVNICA
ZDRAVE
HRANE, ALI
IPAK SMATRAM
DA JE
REKLAMA OD
USTA DO USTA
NAJBOLJA.**
“







Opština Ražanj se nalazi u jugoistočnoj Srbiji i pripada Nišavskom okrugu. Ima 9.150 stanovnika prema popisu iz 2011. godine i veoma povoljan geografski položaj, na raskršću Balkanske i Karpatiske Srbije i Velikog i Južnog Pomoravlja. Okružena je opštinama: Aleksinac, Soko Banja, Kruševac, Paraćin, Ćićevac i Boljevac, sa kojima je povezuju tri regionalna putna pravca. Njenom teritorijom prolazi najznačajnija republička drumska saobraćajnica auto-put Beograd – Niš. Na severoistočnoj strani Ražnja nalazi se planina Bukovik, a na severnoj prevoj Mečka.

Opština Ražanj pripada grupi manjih opština. Prostire se na površini od 289 kvadratnih kilometara i sačinjavaju je 23 naselja. Po gustini naseljenosti znatno zaostaje u odnosu na regionalni i republički prosek.

U opštini Ražanj poljoprivreda ima najveći značaj. Poljoprivredno zemljište zahvata površinu od 60,1%, a i 49,2% stanovništva se bavi poljoprivredom. Od ukupne površine teritroije opštine najveći procenat otpada na njive, šume i šumsko zemljište su na drugom mestu, pašnjaci i livade su na trećem mestu, slede voćnjaci i vinogradi, a na kraju je ostalo zemljište.

Lepota prirode i njena očuvanost, blizina auto-puta, povoljni uslovi za proizvodnju zdrave hrane, bogatstvo šuma, razne vrste bilja, divljači i drugi sadržaji čine Opštini povoljnim mestom za razvoj seoskog turizma. Kompletiranjem infrastrukture i edukacijom stimulisaće se domaćinstva za pružanje usluga smeštaja i ishrane i pripremanje narodnih specijaliteta za posetioce.

Slavica Jocić



Vojvode Mišića 22
37215 Ražanj
 037 841 536
 062 8714 150
 slobodanka.razanj@gmail.com

Slavica Jocić živi u Ražnju na svom poljoprivrednom gazdinstvu sa kćerkom, zetom i unucima. Bavi se uzgojem i preradom voća. Poseduje 2 hektara dunje i nešto manje kupine, maline i jagode. Proizvodi slatka, džemove, sokove, vino i rakiju na tradicionalan način, koristeći voće isključivo sa sopstvenih plantaža i kuvajući ga na šporetu na drva. Zajedno sa ostalim članovima porodice takođe prave slane zimnice: ajvar i turšiju.

„Proizvodnja se iz godine u godinu znatno povećava. Potrebno je unaprediti proces kako bi se zadovoljila očekivanja kupaca. Voće koje proizvodimo nije tretrirano opasnim hemijskim sredstvima. Težimo da sve bude zdravo i u skladu sa zahtevima potrošača. U današnje vreme ljudi žele da konzumiraju hranu koja nije prskana i koja je pre svega zdrava. Potražnja je velika, a najbolja reklama je zadovoljan kupac. Zadovoljstvo potrošača je mera uspeha.“

Zahvaljujući velikom broju uspešno prodatih tegli i rastućoj potražnji Slavica je osnovala brend pod nazivom „Taština kuhinja“, koji je već postao prepoznatljiv na sajmovima i manifestacijama na kojima učestvuje.



„U DANAŠNJE
VREME LJUDI ŽELE
DA KONZUMIRAJU
HRANU KOJA NIJE
PRSKANA I KOJA
JE PRE SVEGA
ZDRAVA.“

Danijela Petrović



Nikšićka 10
37215 Ražanj

📞 037 841 550

📞 061 2139 317

✉️ petrovicdanijela394@gmail.com
Facebook: RadoslavDanijela Petrović

Danijela Petrović živi u Ražnju. Po zanimanju je trgovac, ali se već trinaest godina bavi pčelarstvom. Počela je s rojem pčela koje su se naselile u staroj košnici njenog dede. U početku je niko nije shvatao ozbiljno. Svi su mislili da se zapravo njen muž bavi pčelarstvom, ali Danijela nije posustajala.

Prošle godine je proizvela 1,5 tonu meda sa 70 košnicama. Ove godine je počela s proizvodnjom drugih pčelinjih proizvoda, polena i matične mleči.

„Moja poslovna zamisao je da od pčela iskoristim ne samo med, već sve što one pružaju: propolis, cvetni prah, matični mleč i da od tih proizvoda pravim mešavine sa medom koje su vrlo tražene kod nas. Ljudi počinju da cene sve što je prirodno i okreću se zdravoj ishrani. Opština Ražanj je proglašena za „Zelenu opštinu“ bez zagadivača, a moj pčelinjak se nalazi u netaknutoj prirodi.“

Danijelini proizvodi su namenjeni apsolutno svima: deci, odraslima, sportistima, zdravim i bolesnim ljudima. Kupuju ih svi koji žele da poboljšaju ili održe svoje zdravlje i imunitet. Ona želi da se razlikuje na tržištu kvalitetom, krajem iz kojeg potiče med i zanimljivom ambalažom.

„Sada kada sam nešto postigla, okolina me gleda drugačije. U Srbiji je neobično da žena nešto uradi sama. Za ženu je važno da ima svoj novac“, kaže Danijela, koja je upornim i vrednim radom stekla priznanje i ugled. To potvrđuje i diploma „Profesor Jovan Živanović“ kao znak priznanja za unapređenje i razvoj pčelarstva. Postala je i potpredsednica pčelarskog društva Ražanj.

„ MOJA POSLOVNA ZAMISAO JE DA
OD PČELA ISKORISTIM NE ŠAMO
MED, VEĆ SVE ŠTO ONE PRUŽAJU:
PROPOLIS, CVETNI PRAH, MATIČNI
MLEČ I DA QD TIH PROIZVODA
PRAVIM MEŠAVINE SA MEDOM
KOJE SU VRLO TRAŽENE KOD NAS.



Biljana Bocić



Poslon
37215 Ražanj
 037 310 0620
 065 8841 820

Biljana Bocić živi u selu Poslon kod Ražnja. Po zanimanju je knjigovođa. Kada je 1996. godine ostala bez posla, počela je da se bavi poljoprivredom, ratarstvom, voćarstvom i stočarstvom. U početku je pokušavala samo da preživi i prehrani svoju porodicu, a sada se bori za bolji život.

Kako sama kaže, voli životinje, voli da spremi hranu, zimnicu i sir na stari način, takozvani sir u soku. Poseduje zemljište na kojem se proizvodi hrana za životinje i trudi se da sve bude organsko. Živi od proizvodnje i prodaje sira, mleka i voća.

„Sir pravim na stari način i time se retko ko bavi, jer za proizvodnju takvog sira treba veća količina mleka. Kupci traže tu vrstu sira, koji je jedinstven zbog toga što se pravi od mleka, sirišta i soli, održava se u slanoj vodi i može dugo da traje.“

„ SIR PRAVIM NA STARI
NAČIN I TIME SE
RETKO KO BAVI, JER ZA
PROIZVODNJU TAKVOG
SIRA TREBA VEĆA
KOLIČINA MLEKA.
“

Biljana navodi da bi volela da ima veću konkurenčiju i da se više žena bave proizvodnjom takvog sira, jer ih u selu trenutno ima samo četiri. Svaka od njih ima svoje kupce. Prema njenim rečima, skupa reklama joj nije potrebna. Dovoljno je da čovek jednom proba taj sir i sigurno će postati redovan kupac.

Biljana je inače predsednica Udruženja žena „Etno konac“ iz Ražnja, koje se bavi izradom tradicionalnih proizvoda i rukotvorina. U slobodno vreme veze tradicionalne peškire, jer kako kaže, u tome uživa i to doživljava kao odmor.



Živica Milosavljević



Živica Milosavljević živi u Ražnju na svom porodičnom gazdinstvu. Bavi se poljoprivredom, a poslednjih desetak godina i sušenjem lekovitog bilja. Kako bi povećala obim posla i profit, odlučila je da proširi delatnost na proizvodnju džemova, slatka i sokova, kao i koncentrovanog šipurka. S obzirom da posede zaseđe kupine, jagode, šljive, kajsije i višnje, odlučila je da obnovi voćnjake i zasadili 1 ha šipurka.

„Smatram da je tržište tradicionalne hrane u Srbiji nezasićeno. Naši specijaliteti su zdravi i ukusni. Imam želju da proširim proizvodnju, razradim tržište i posao predam mlađem naraštaju moje porodice.“

Kako sama kaže, njeni proizvodi su namenjeni svim ljubiteljima slatkih tradicionalnih ukusa Srbije. Prodaje i koncentrovanu kašu od šipurka za izradu džemova i navodi da nju najviše kupuju zauzete žene koje vole same da naprave džem od ovog voća, ali koje zbog dugotrajnog procesa čišćenja šipurka nemaju vremena da se time bave.

**„NAŠI SPECIJALITETI SU
ZDRAVI I UKUSNI. IMAM
ŽELJU DA PROŠIRIM
PROIZVODNU, RAZRADIM TRŽIŠTE I
POSAO PREDAM MLAĐEM
NARAŠTAJU MOJE
PORODICE.“**



Jovana Jovanovića Zmaja 6
37215 Ražanj

- 📞 037 841 313
- 📞 062 415 313
- 📞 064 666 8244



Danijela Gagić



Danijela Gagić živi u selu Madere kod Ražnja u porodičnoj kući i zajednici u kojoj žive tri generacije. Jedno sa ukućanima bavi se poljoprivredom, uzgojem kukuruza, pšenice, a poseduje i krupnu stoku odakle ubira osnovne prihode za život.

Domaću hranu proizvodi na tradicionalan način. U pitanju je prerada voća i povrća, od uzgoja do finalnog proizvoda. S obzirom da u sklopu svog seoskog domaćinstva poseduje plodne voćnjake kupine, višnje, šljive, kruške i dunje, kao i baštu sa zasadima paprike, došla je na ideju da maksimalno iskoristi postojeće resurse tako što će preradivati svoje voće u slatka, džemove, sokove i kompote.

Od svoje paprike takođe pravi ajvar na tradicionalan način, počevši sa obradom zemljišta, zasada, okopavanjem, branjem paprike, pa sve do pečenja, ljuštenja, cedenja, mlevenja, prženja i pakovanja finalnog proizvoda. Kaže da je najveća potražnja za ajvarom, a zatim za džemovima i kompotima.

„Verujem da su rezultati srazmerni uloženom, poštenom i predanom zalaganju i trudu. U kreiranju jedinstvenog proizvoda veoma je bitna ljubav i posvećenost poslu, ali smatram da su ipak presudni recept i kvalitet. Svaki proizvod ima svoju priču i dušu. Verujem da se kroz konstantno ulaganje u svoje proizvode i organizovan marketing mogu postići rezultati, koji su veći od očekivanih.“

Danijela vidi uspeh u promeni načina života ljudi današnjice, koji zbog obaveza i uslova u gradovima nemaju vremena i mogućnosti da se bave proizvodnjom zdrave hrane za sopstvene potrebe, što tržište ostavlja nezasićenim. Svoje proizvode plasira prvenstveno na lokalnoj pijaci, a posećuje takođe i različite manifestacije i sajmove na kojima prodaje svoje domaće proizvode.

“ U KREIRANJU JEDINSTVENOG PROIZVODA
VEOMA JE BITNA LJUBAV I POSVEĆENOST
POSLU, ALI SMATRAM DA SU IPAK
PRESUDNI RECEPT I KVALITET. SVAKI
PROIZVOD IMA SVOJU PRIČU I
DUŠU.

Selo Madere
37215 Ražanj
📞 060 3500 616
065 4698 773
✉️ gagic037@mts.rs



Karitas Slovenije je krovna organizacija mreže Karitasa u Sloveniji i obuhvata šest biskupijskih Karitasa, 464 župska Karitasa i dve ustanove posebne namene (u kojima se pruža pomoć ženama u nevolji i pomaže zavisnicima o psihoaktivnim supstancama). U 2018. godini u mreži Karitasa Slovenije angažovano je 11.212 volontera, koji su ukupno imali 576.977 sati volonterskog rada.

U 2018. godini Karitas Slovenije pomogao je ljudima u potrebi u svim delovima Slovenije. Materijalnu pomoć je dobilo:

- 80.643 osoba u sklopu pomoći pojedincima i porodicama u potrebi
- 14.093 starih osoba
- 1.240 beskućnika

Pored opštih humanitarnih programa, mreža biskupijskih i župskih Karitasa u Sloveniji ima i socijalne programe pomoći zavisnicima, domove za samohrane majke, ambulante za beskućnike i programe pomoći žrtvama trgovine ljudima.



Karitas Slovenije aktivan je i na području međunarodne razvojne pomoći u jugoistočnoj Evropi i Africi. Prioritet delovanja Karitasa Slovenije u državama Afrike (Ruanda, Burundi, Malavi, Centralnoafrička Republika, Madagaskar) su obezbeđivanje vode i hrane, školstvo, zdravstvo, preventiva protiv malarije, AIDS, podrška siromašnjima, briga za decu i omladinu sa invaliditetom i njihovo radno ospozobljavanje.

Na području jugoistočne Evrope, a u saradnji sa lokalnim partnerima, Karitas Slovenije podržava humanitarne i razvojne projekte usmerene na pomoći ljudima u nevolji. Pored Srbije, takvi projekti se implementiraju u Makedoniji, BiH i Albaniji. U saradnji sa Razvojnom agencijom i Ministarstvom spoljnih poslova Republike Slovenije, Karitas Slovenije podržava i višegodišnje projekte razvojne saradnje na području zaštite životne sredine, aktivnog gradaštva i psihosocijalne podrške u zemljama jugoistočne Evrope.

www.karitas.si

Republika Slovenija putem međunarodne razvojne saradnje daje doprinos uravnoteženom i pravičnjem globalnom razvoju i preuzima zajedničku odgovornost za iskorenjivanje siromaštva i postizanje održivog razvoja. Od 2004. godine Republika Slovenija je zvanični donator razvojne pomoći. Kao odgovoran i aktivan međunarodne zajednice učestvuje u kreiranju politika i mera za rešavanje globalnih razvojnih izazova i doprinosi trajnoj, pravičnoj, inkluzivnoj, bezbednoj i uspešnoj budućnosti za sve.

Putem međunarodne humanitarne pomoći izražava svoju solidarnost sa pogodenim zemljama i pojedincima koji se suočavaju sa vanrednim situacijama, izazvanim prirodnim i drugim nepogodama velikih razmera ili oružanog sukoba.

Rezolucija o međunarodnoj razvojnoj saradnji Republike Slovenije (ReMRSHP) iz 2017. godine opredeljuje zapadni Balkan kao prioritetno geografsko područje u okviru međunarodne razvojne saradnje (MRS) RS, zajedno sa evropskim susedstvom i podsaharskom Afrikom. Opšti tematski prioriteti MRS u okviru navedene rezolucije su promocija miroljubivih i inkluzivnih društava, sa fokusom na dobro upravljanje, jednake mogućnosti, uključujući rodnu ravnopravnost i kvalitetno obrazovanje; borba protiv klimatskih promena, sa naglaskom na održivo upravljanje prirodnim i energetskim resursima.

Ti prioriteti su osnova za planiranje aktivnosti po pojedinim zemljama i regionu. Kroz ove projekte, MRS Slovenije takođe pomaže podizanju nivoa tehničke ospozobljenosti službenika ciljnih zemalja, naročito u pogledu usklađivanja zakonodavstva sa zakonodavstvom EU u postupcima približavanja članstvu.

U 2017. godini Slovenija je izdvojila ukupno 67,23 miliona EUR oficijelne razvojne pomoći, od kojih je 45,12 miliona multilateralno i 22,11 miliona bilateralno. Najviše pomoći Slovenija je u 2017. godini usmerila regionu zapadnog Balkana, odnosno 13,58 milion EUR ili 71%. Podržani su bili, pre svega, ekološki infrastrukturni projekti, projekti u oblasti dobrog upravljanja i obezbeđenja tehničke pomoći zemaljama Zapadnog Balkana na putu ka Evropskoj uniji. Među projektima koje sprovode slovenačke nevladine organizacije istaknuti su projekti u oblasti poboljšanja položaja žena, psihosocijalne pomoći deci i projekti u oblasti zaštite životne sredine, sa naglaskom na održivo upravljanje vodama.

Više informacija o razvojnoj pomoći Republike Slovenije dostupno je na sajtu:
http://www.mzz.gov.si/si/zunanja_politika_in_međunarodno_pravo/međunarodno_razvojno_sodelovanje_in_humansitarna_pomoc/



