



U novosadskom restoranu Fontana, u subotu, 18. aprila, održana je svečanost povodom Prvog "Blind Testa" ocenjivanja domaće rakije pod nazivom „Koji domaćin peče najbolju rakiju?“ Centar za ruralni razvoj „Terra Gens“ i NVO „VITIS“ iz Novog Sada pobrali su sve pohvale, kako za organizaciju događaja tako i za ustanovljenje ovakvog jednog takmičenja, koje će, apostrofirajući kvalitet srpske rakije, umnogome učiniti na njenoj promociji.

Među prisutnima na dodeli priznanja, bila je i dr Zora Dajić Stevanović, sa Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, redovni profesor botanike i botaničar ekspert u oblasti lekovitog bilja, predsednik Međunarodne organizacije za lekovito bilje jugoistočne Evrope i ekspert FAO za jugoistočnu Evropu u oblasti očuvanja resursa lekovitog bilja, etnobotaničar, koji se bavi kulturološkim i istorijskim aspektima upotrebe bilja.

* Šta stručnjak vašeg profila radi na ovakvom događaju?

- Osim što sam došla da podržim svog dugogodišnjeg prijatelja, jednog od organizatora takmičenja, Zorana Simića, razlog je i taj što se pića, bezalkoholna i alkoholna prave od biljaka, a ja sam stručnjak za bilje.

* Koliko biljke određuju kvalitet pića?

- U jako velikoj meri. Zato što se svaka biljna vrsta odlikuje nizom osobina, od njenih morfoloških, anatomskih, ekoloških do fitohemijskih. Dakle, hemijski sastav jedne biljne vrste je vrlo specifičan i u velikoj meri je determinisan njenom genetskom osnovom, a u određenoj meri i ekološkim uslovima. U tom smislu, hemijski sastav biljke veoma mnogo utiče na proizvode koji se dobijaju od te biljne vrste sa tog područja. To znači da i kvalitativni i kvantitativni sastav biljke, od primarnih metabolita kao što su proteini, ugljeni hidrati i lipidi do sekundarnih metabolita, koji su od mnogo većeg značaja kada su u pitanju miris, ukus, a posebno biološki efekat, na antimikrobno, antiviralno, imunostimulirajuće, opuštajuće dejstvo itd.

* Uglavnom lekovito bilje vezujemo za čajeve, a sada sve više ulaze u sastav drugih pića?!

- Postoji potpuno nova oblast u svetu koja se zove funkcionalna hrana (Functional Foods). Pića bi i u tom smislu spadala u neku vrstu te funkcionalne hrane. To su proizvodi sa dodatnom vrednošću, a tu dodatnu vrednost upravo daju određeni sastojci koji su visoko vredni u odnosu na zdravlje čoveka. Tu funkcionalnu ili zdravstveno visoko kvalitetnu hranu čine svi proizvodi koji u sebi sadrže veoma vredne supstance prirodnog porekla.

Kako u hrani, tako i u pićima, lekovito bilje umnogome može da utiče na njihov kvalitet. U apotekama se mogu naći proizvodi pod nazivom tinkture ili kapi. To su zapravo alkoholni ekstrakti. I osnova svake rakije je etanol (alkohol) i ako tome dodamo biljke, spontanom alkoholnom ekstrakcijom, najvredniji sastojci u određenoj količini će otići u taj rastvor. Biljke određuju ukus, miris i nekakve druge osobine koje doprinose tome da rakiju možemo da

kvalifikujemo i kao lek. Ima rakija koje su obogaćene velikim brojem lekovitih vrsta bilja npr. Šveden biter (Swedenbittner), Jegermaister (Jägermeister), razni drugi proizvodi herbalnih, jakih pića koji sadrže ekstrakte biljaka i koji su vrlo cenjeni u svetu, koji se prodaju po apotekama i preporučuju od strane zdravstvenih centara, pre svega kao lek, a ne sredstvo za uživanje.

* Koliko mi cenimo ili ne cenimo naše rakije?

- Ne cenimo ih dovoljno. Mi se uglavnom koncentrišemo na rakije koje su monokomponentne, proizvedene od jedne biljke (šljive, kajsije, dunje). To je dobro, jer te biljke, same po sebi sadrže određeni set metabolita aktivnih materija, od fenola, tanina, voćnih kiselina i raznih drugih produkata. Ali, što je neki proizvod obogaćeniji sa više biljnih vrsta i aktivnih materija, imaće i veći efekat - objasnila je dr Zora Dajić Stevanović.

Iz napred navedenog možemo zaključiti da je konzumiranje alkoholnih pića prirodnog porekla, od poznatog proizvođača i sa merom, zdravo.

I jedna dobra dunja, i šljiva, i neke druge rakije koje su apsolutno prirodne, mogu da nam daju nekakav zdravstveni benefit, u smislu širenja krvnih sudova, podizanja imuniteta, podizanja apetita itd., pre svega da utiču na našu kreativnost, a opuštanje i raspoloženje se podrazumeva.