



Jovan Pešović, iz Baljevca na Ibru, po struci je diplomirani ekonomista, po zanimanju je bio finansijski direktor u Ibarskim rudnicima preko 30 godina, a sada je penzioner, koji i danas kao i nekad pored svog redovnog posla, nalazi vremena za svoj hobi - pečenje rakije. Želja za postizanjem savršenstva u proizvodnji originalnog srpskog pića traje duže od četiri decenije. Deda je bio majstor, pa njegov otac, a Jovan je to usavršio do te mere da je postao poznat ne samo u svom kraju, već i priznat na raznim takmičenjima.

- Idem malo po takmičenjima. Na Novosadskom sajmu sam 2013. godine osvojio zlatnu medalju. Profesor dr Ninosalav Nikićević je bio predsednik komisije, koji je za malo mojoj šljivovici dao „ajkulu“, ali za mene je i zlatna medalja (ocena 18,40) bila velika, jer mi je dala dodatnu volju da učim i napredujem u proizvodnji - rekao je gospodin Pešović, dodajući da njegova produkcija nije velika - iznosi negde oko 1000 litara. Sve to, kaže, ode za prijatelje, narudžbine, pa ni ne stiže da izalazi na tržište. Ipak, odaziva se na poziv opštine Raška da učestvuje na manifestacijama poput „Dana borovnica“ na Kopaoniku, održane krajem jula ove godine.

Veseo i raspoložen za portal TopSrbija izjavio je da što se rakije tiče, ima za svakog po nešto što će mu prijati. On najviše voli rakiju od kruške zvane „Žutara“, koja potiče iz Turske, a još u srednjem veku je doneta na naše prostore. Žutara je poznata po tome što je izuzetna za rakiju. Ona je slična smokvi, unutra ima braonkastu boje, ali izuzetan sastav.

- Imam i rakiju od šljive, dunje više od 10 godina staru. Dunja je u poslednje vreme sve traženija od ženske populacije, pa se može reći da je to tipično žensko piće. Mekana i mirisna, privlači više lepši pol, mada ima poklonike i među muškim svetom. Ipak, oni više preferiraju šljivovicu za koju slovi da je sa tzv „Raške strane“ Kopaonika bolja nego igde u Srbiji. Možda je bolje voće, a samim tim i rakija. Ipak je to je Nemanjićki kraj poznat po šljivi. Rakija se u našem kraju pravi i od oskoruše, tj. divljeg voća koje rađa samo u šumi i od njega se dobija izuzetna rakija, baš kao i od divlje kruške takiše, daleko bolje za rakiju od kalemljenih krušaka - smatra naš sagovornik.

Ljubav, hobi i potreba?

- I ljubav i hobi, a ima i koristi - odgovara gospodin Pešović, naglašavajući da treba biti umeren i „pametan“ pri pijenju rakije. Ona je za dušu i treba uživati u malim količinama, ali samo u kvalitetnoj rakiji. Posebno je zadovoljan što Turistička organizacija opštine Raška poziva proizvođače na sve lokalne manifestacije i omogućava im da se i oni uklope u turističku ponudu ovih krajeva.

Na kraju razgovora usledilo je naše pitanje: „Vi te nasledili svog oca, ima li vas ko da nasledi?“

- Sin Nikola, ali on radi u Beogradu, Novom Sadu, još je mlad za rakiju, Čerka Marija, zet u Raški, možda će unuci. Uz ovakve proizvode neće biti problem doživeti i stotu, a onda me možda naslede i unuci - uz osmeh je završio razgovor gospodin Jovan Pešović.