



Poljoprivredna škola sa domom učenika u Futogu, situirana u dvorcu koji je podigao grof Andreas Hadik 1777., je srednja stručna škola koja regrutuje mlade stručnjake iz oblasti poljoprivrede. Ova škola nalazila se među organizatorima Futoške kupusijade, 2019. godine održane XX put, manifestacije posvećene posebnoj vrsti brendiranog kupusa sa nazivom Futoški kupus, čija je tradicija proizvodnje na ovom prostoru duga dva i po veka (prema pisanim dokumentima od 1760).

Prvi dan manifestacije bio je posvećen najmlađima, te se tradicionalno u osnovnim i srednjim školama Futoga održavala Mini kupusijada. Čak je i na prvoj, održanoj 2000 godine, učestvovala je Poljoprivredna škola, koja je do današnjih dana prisutna kao organizator Male kupusijade, dan uoči, i sa aktivnostima u toku centralne manifestacije.

Ove godine, Poljoprivredna škola je bila domaćin brojnim gostima Kupusijade. Dok je Mala kupusijada zasnovana za kreativnim idejama i radovima učenika na temu kupusa, aktivnosti na glavnom događaju su veće, jer osim učešća u defileu učesnika, učenici učestvuju u humanitarnoj akciji i prodajom glavica svežeg Futoškog kupusa prikupljaju sredstva namenjena u tu svrhu.

Pitanje je i da li bi bez učešća profesora i učenika Poljoprivredne škole najveća manifestacija u Futogu imala smisla?! Ako bi i imali, da li bi bio onaj pravi? Odgovor je brzo stigao od dipl. inž. Dragice Ristić, profesorice Poljoprivredne škole, na predmetima: biljna proizvodnja, praktična nastava, duže od tri decenije.

- Većina naših učenika po završetku škole nastavi bavljenje poljoprivrednom proizvodnjom, posebno ako su iz Futoga ili Despotova. Dosta njih se još u toku škole opredeljuje za proizvodnju kulture poput kupusa, koji je sada, ovde u fokusu, ali ne samo kupusa - objašnjava prof. Ristić, poznata po svojim specifičnim metodama rada sa đacima, proisteklim iz velike ljubavi prema poljoprivredi i prema deci.

Uči ih da vole karfiol, brokoli, kineski kupus, raštan, rukolu, endiviju, cikoriju, artičoku, bamiju, autohtone i one, na ovim prostorima manje poznate povrtarske kulture, interesantne, zdrave i izuzetno ukusne. Uči ih o njihovim svojstvima, sastavu, dejstvu i načinu primene, a onda u biobašti, i o načinima gajenja, i to po principima organske proizvodnje. Ali, time se njena misija prenošenja znanja i iskustva ne završava. Zbog njenog ličnog stava da učenicima treba pružiti što celovitija znanja, ona ih uči i kako se određene kulture pripremaju i kako se od njih može načiniti ukusno jelo. Uči ih da sami umese pitu od plavog patlidžana, mnoge pite je i ona njima napravila i na taj način ih privolela da pojedu nešto za šta, zbog predrasuda, nisu ni znali da je to tako „jestivo“.

- O kupusu znaju sve, o kelju pupčaru, kelju liščaru takođe. Učim ih kako se pohuje

kelj pupčar, jer u Srbiji to malo ko zna. Učim ih da cene bundevu i kako se pravi pita od ove čarobne biljke, i u slatkom i u slanom obliku, kako se filuju bundevice, a potom u rerni zapeku, jer ako neko zna o bundevi nešto onda su to Kikindžani, a ja sam jedna od njih. Deca zapravo vole povrće ako im se ono prikaže na, njima prihvatljiv način. Tako ih, između ostalog, u ovoj našoj školi učimo šta je zdrava hrana i podstičemo da se i sami zdravo hrane. Bamija je jedna od najstarijih i najzdravijih biljaka koršićena u vreme starog Egipta, specifična po jestivim mahunama. Naši đaci ne samo da to znaju nego je i uzgajaju u školi, potom i na porodičnim imanjima. Tradicija ove škole (od 1923, u ovom obliku od 1947) ukazuje na to da se ne radi samo o obrazovnoj ustanovi već o pravoj pogonu za proizvodnju poljoprivrednih proizvoda iz kojeg izlaze mladi ljudi širokog znanja - istakla je prof. Dragica Ristić.

Važnim smatra nastojanje svih nastavnika ove škole da svojim učenicima, bilo da se radi o poljoprivredi, proizvodnji ili preradi hrane, prenesu značaj učenja tokom celog života. Da li će to biti putem oficijelnog obrazovanja na nekoj od visokih škola, kurseva, seminara, interneta itd, manje je važno od toga da naučna i tehnološka dostignuća praktično primene.

Na školi je da postavi čvrste temelje i da smernice za dalji rad.

Aktivno uključivanje u manifestaciju kakva je Futoška kupusijada, i povezivanje sa delovanjem lokalne zajednice, još je jedan pozitivan iskorak u oblikovanju budućih nosioca razvoja ove perspektivne privredne grane.

