



Opština Svrlijig je u okviru projekta „Original Srbija“, proizvođača tradicionalnih proizvoda Srbije na 84. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, predstavila je Svrljiški sir, Belmuž i u svetu dobro poznatu Svrlijšku ovcu, odnosno jagnje. Svrlijig je opština u Nišavskom okrugu koja broji oko 15.000 stanovnika, nedirnute prirode.

Brdsko-planinski predeli svrljiškog područja prepoznatljivi su po bogatim i kvalitetnim pašnjacima i dugo stočarskoj tradiciji. Njeni žitelji na karakterističnim za taj kraj, malim posedima, osim životne sredine, uspeli su da sačuvaju i svoju tradiciju i pretoče je u originalne proizvode, sa nacionalnom zaštitom oznake geografskog porekla: Svrljiški sir, Belmuž i Svrljiško jagnje. Dragica Ristić, zamenica predsednika Skupštine opštine Svrlijig i direktorica Zemljoradničke zadruge „Svrlijžanka“, osnovane pre tri godine sa ciljem da pomogne poljoprivrednu proizvodnju u ovom kraju, posebno ljudima koji žive u planinskim selima, u proizvodnji i plasiranju proizvoda, ističe da niko ne može da prođe kroz Svrlijig a da ne proba Belmuž, specijalitet i zaštitni znak ovog kraja, osim ako baš neće. Priprema se od punomasnog domaćeg mladog kravljevog ili ovčijeg sira i kukuruznog i pšeničnog brašna. Nema restorana, niti domaćinstva u kojem se ne priprema ovo jelo. Ono je bilo svakodnevni obrok svrljiških pastira, pa ga i danas uglavnom pripremaju muškarci: na tihoj vatri, uz neprestano mešanje, dok se sir ne istopi. Svrlijška mlekara takođe pravi Belmuž i pakuje u činijama, ali je najbolji kada se proba tek skinut sa vatre. Služi se kao toplo predjelo, ali ko se najede Belmuža jagnjetinu neće moći ni da okusi.

Svrlijžani sir najčešće spravljuju na kriške, odnosno „na velije“ od punomasnog i neobranog kravljevog, ovčijeg i mešanog mleka. Stoka svakodnevno za ishranu koristi svažu travu bogatih svrljiških pašnjaka, pa je kvalitet mleka znatno veći u odnosu na stoku čuvanu u nižim predelima. Kačkavalj, još jedan prepoznatljiv proizvod ovog kraja, proizveden od ovakvog mleka, je proizvod specifično visokog kvaliteta. Svrlijig je jedan od najznačajnijih ovčarskih krajeva na jugoistoku Srbije. U ovom kraju gaji se autohton vrsta ovce - svrljiška pramenka, poznata po izuzetnim reproduktivnim i proizvodnim osobinama. Ovce pasu na pašnjacima prepunim lekovitim biljkama, na nadmorskoj visini od 700 - 800 metara. Zbog takvih uslova, meso, kao i mleko od kojeg se pravi čuvani Svrljiški sir i Svrlijški kačkavalj, ima poseban ukus. Mogli bi se reći da je okruženje tajna dobre jagnjetine ovog kraja, a tajna dobrog sira i Belmuža punomasno, neobranato mleko, jer ovde nema kajmaka. Ovaj kraj sve više je prepoznat i po uzgoju koza. Sve je veći broj gazdinstava koja su uvidela da su kozji proizvodi i hrana i lek od kojih svi imaju blagodet: i proizvođači i konzumenti, i čitava ekonomija. Poslednjih godina sve je više površina pod zasadima voća. S tim u vezi ZZ „Svrlijžanka“ je fokus svog delovanja odredila prema povećanju stočnog fonda, podizanju prerađivačkih kapaciteta za uvećanje prerade

mleka, ali i prerade voća. - Pokušavamo da iskoristimo blagodeti našeg kraja, onog što nam je priroda dala, što su naši nekada radili i od toga živeli. Sve to pokušavamo da podignemo na viši nivo. Ima tu još prostora za napredak, ali rezultati su i sada vidljivi – naglasila je Dragica Ristić, jedan od žena koja vodi ovu opština.

Neko je prokomentarisao „da je više žena na rukovodećim mestima, bolje bi nam bilo“. Zna se ko je stub kuće, ko je nezamenjiv u procesu proizvodnje. Žene su nosioci originalnih ideja, one su i domaćice, one doprinose opstanku sela i agrara, žele da podignu mogućnost izbora za lepši i kvalitetniji život na selu.

U vreme trajanja Poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, Opština Svilajig je za svoje građane obezbedila prevoz (nedelje, utorak i četvrtak), i oko 300 zainteresovanih je moglo da obide najveću sajamsku poljoprivrednu manifestaciju.