



Na desetom Međunarodnom sajmu etno hrane i pića, održanom od 25. – 28. novembra svoj uvek zapažen nastup imala je i opština Žagubica. Pokrovitelj ove jedinstvene smotre proizvođača tradicionalnih proizvoda kao i prethodnih godina bilo je Ministarstvo poljoprivrede i zaštite životne sredine Republike Srbije, a organizator grad Beograd, uz pomoć suorganizatora, Privredne komore Srbije i Prvredne komore Beograda, sa ciljem promovisanja malih preduzetnika i omogućavanja plasmana njihovih proizvoda, kao i pomoć da oni najkvalitetniji prerastu u robnu marku Srbije. Zato je i slogan ovogodišnje manifestacije glasio: „Utemeljenje robne marke etno-proizvoda“.

Homoljski kraj privlači veliki broj onih željnih da čuju i vide nešto interesantno. A zanimljivosti iz domena tradicije i običaja, verovatno i iz razloga što je dugo bio sakriven i pritajen, ima u izobilju.

Ove godine bogatu ponudu žagubičke opštine predstavili su mnogi proizvođači domaćih proizvoda, a sve sa Homoljskih planina, kako vole da kažu meštani ovog kraja. Domaćinstvo Srbice i Zorana Nikoliće iz Krepoljina predstavilo se sokom od drena – robnom markom iz Srbije 2014. godine, ali i suvim vrganjima, vrganjima u salamuri, sušenim jabukama i dr. Poljoprivredno gazdinstvo Aleksandar Stojanović iz Jošanice predstavilo se svojom rakijom, šljivovicom "Legenda" i voćnim likerima, a tu je bio i nezaobilazni saradnik TOO Žagubica i izlagač Miodrag Lazić Mija, vlasnik Podruma „Lazić“ sa autentičnom ambalažom koja asocira na Homolje i njegove prepoznatljivosti. Milosava Grozdić, takođe veran izlagač, na Sajam je donela svoj uobičajeni program: homoljski pekmez, džem, sirup, rakija, liker, salatu, a posebno interesovanje vladalo je za njen pekmez od šljive - čitlovke. Opštinsko udruženje pčelara „Homolje“ iz Žagubice predstavilo je brend – Homoljski med, ali i novinama, rakijom i sirupom od aronije, tradicijom u kombinaciji sa savremenim trendovima. U kategoriji – ostali proizvodi od mleka (maslac, sirni namazi, pavlaka, paprike u pavlčaci, kiselo mleko...) - Union MZ – Žagubica za homoljsku kiselu pavlaku osvojio je robnu marku, a petočlani žiri je posebno istakao domaći sirup od divlje trešnje iz domaćinstvo Nikolić, Krepoljin – Žagubica i pekmez od mušmule, Milosave Grozdanić iz Žagubice.

Ukratko, deo onoga što se može naći u Homolju našlo se na Sajmu etno hrane i pića. Za pun doživljaj ipak se mora poseti taj kraj lično.

Ove godine opštinu su predstavili i učenici Srenje tehničke škole iz Žagubice i Udruženje žena „Homoljke“ takođe iz Žagubice.

Ceo nastup Opštine Žagubica na jubilarnom Sajmu etno hrane i pića osmislila je Turistička organizacije opštine na čelu sa direktorkom, Martinom Lukić. Ona ističe da je zadatak TO bio je ukrasi štandove suvenirima, obezbedi promotivni materijal i spoji sve to u jednu priču, jedan

doživljaj. Zato i ne čudi što je Toza, maskota tog kraja, gledao iz svakog ugla prostora predviđenog za njihovo predstavljanje. Martina Lukić kaže da su svi svesni da su njihovi proizvodi posebni.

- Uvek smo zapaženi, a razlog tome je što nismo još do kraja „otkriveni“, što se pokazalo da je naša prednost. Prednost je i što nemamo razvijenu industriju pa ni zagađenost. Kod nas je sve čisto, prirodno, zdravo i naše domaćice sve što pripremaju, rade to u specifičnom ambijentu mira i spokoja, i to sve utiče na finalni proizvod. One se trude da sve što proizvedu upakuju i ukrase tako da bude interesanto i vizuelno prepoznatljivo, što uz homoljski miris i ukus, sa svojim dopadljivim specifikumom, izgleda baš posebno - kaže Martina Lukić i dodaje da je, kao i ranijih godina, TOO Žagubica na Sajmu etno hrane i pića nastupila zajedno sa Regionalnom privrednom komorom Požarevac, ali da im u svim godišnjim aktivnostima nesebičnu pomoć i podršku pruža lokalna samouprava, sa kojom imaju odličnu saradnju.

TOO Žagubica se uveliko priprema za nastup na Beogradskom sajmu turizma (18.-21. februar 2016). Kažu da će biti nešto novo, modernije, iako će etno hrana i proizvodi tog kraja kao i do sada biti prisutni.