



Rakija se prepoznaje i kao deo obreda, običaja i kao umetnost, kreacija stvaranja. Rakija je i piće zdravlja, zadovoljstva, lepote mirisa, bogatstva različitih ukusa, ali pre svega rakija je tradicionalna srpska, naša, naročito u poslednje vreme uzdanica i dika.

Jednom prilikom je, dr Ninoslav Nikićević, profesor na Poljoprivrednom fakultetu u Beogradu i jedan od vodećih autoriteta u oblasti jakih alkoholnih pića u zemlji, ali i u inostranstvu, rekao:

-Već više od 20 godina ističem da srpska šljivovica, uz francuski konjak i škotski viski, čini trijumvirat među jakim pićima u svetu. To troje je, po tehnološkoj vrednosti, daleko otišlo kvalitetom od ostalih jakih pića. Ali, izuzetno cenim i ostale voćne rakije”.

Krajem prošle, 2011. godine, u Krčedinu, na Zekinom salašu otvorena je „Kuća najbolje rakije Srbije“ koja je pod istim krovom okupila 17 proizvođača sa ukupno 47 rakija. Početkom 2012. godine na našem tržištu, pojavila se bogato opremljena monografija “Rakije Srbije” autora Radomira Vlastelice, i zaokružila inicijalnu ideju da se “naša”, srpska priča u oblasti jakih alkoholnih pića, do kraja ispriča i prezentuje svetu.

Radomir Vlastelica je poznato ime u vinskim krugovima, koji se i ovoga puta dokazao kao izuzetno zanimljiv i originalan autor. Pre ove knjige, napisao je sedam različitih publikacija “Putevi vina Srbije” na šest jezika, čime je uspostavio vinske puteve i promovisao razvoj vinskog turizma u Srbiji. Iz pera istog autora dolazi i knjiga “Proizvođači vina i rakije u Srbiji”, a sada nas je obradovao i ovim, nedovoljno afirmisanim srpskim pićem, prdstavljenim knjigom, “Rakije Srbije”.

Ova knjiga je sveobuvatan informator voćnih rakija sa teritorije Srbije, prezentovana od njenih začetaka, po na osob naznačenih karakteristika, sa navedenim, čak 91-im proizvođačem, do

zanimljivosti i izreka i mudrih misli vezanih za rakiju, te pravljenja koktela od istih. Ideja autora da osmisli jedno ovako retko lepo i korisno izdanje je da predstavi rakiju kao kvalitetno piće, ali i da podvuče raznolikost i inovativnost proizvođača koji su Bogom dane uslove naše zemlje: klimu, zemljište, zdravo voće, uspeali da pretoče u izazovne arome i ukuse, primamljive i za najizbirljivije konzumente.

Gospodin Radomir Vlastelica kaže da poslednjih nekoliko godina domaći potrošači imaju mogućnost da probaju veliki broj voćnih rakija. Danas, Srbija ima sve veći broj malih proizvođača rakija visokog kvaliteta. Pored poboljšanja kvaliteta i povećanja kvantiteta ključni faktor u proizvodnji rakije je njihova promocija kao srpskog brenda.

Pored piva i vina, gotovo svaki narod ima svoje nacionalno jako alkoholno piće, koje se uglavnom proizvodi od grožđa ili voća. Već vekovima na svetskom tržištu dominiraju dve francuske rakije od grožđa, konjak i armanjak. Poslednjih 150 godina pridružili su im se škotski viski i ruska votka, da bi se, 50. godina prošlog veka, eliti žestokih svetski poznatih pića, priključili, meksička tekila, francuska rakija od jabuka - kalvados i srpska šljivovica. Pouzdano se zna da je rakija na naše prostore došla sa turskim osvajanjima, u XIV i XV veku, ali joj je kvalitetno, zdravo voće i tradicionalan način pečenja udahnuo dušu i dao specifičnu aromu i punoću ukusa, neponovljivu vrednost i kavalitet koji ona danas poserduje.

U Srbiji se godišnje proizvede oko 1.000.000 hl jakih alkoholnih pića. Po obimu proizvodnje na prvom mestu je šljivovica. Od ukupnog roda šljive, preko 80 posto se prerađuje u rakiju, šljivovicu. Po proizvodnji rakije od šljiva i danas je Srbija na prvom mestu u svetu, kao i sredinom XX veka. Međutim, poslednjih godina beleži se ekspanzija rakija od drugog voća: jabuke, višnje, kruške, kajsije, breskve, trešnje, dunje, od jagodičastog voća...Tu su i loze i komovice, klekovače i travarice, medovače, orahovače...U manastirima se proizvodi rakija krstovača, kada se kroz grlić boce ubacuju izrezbareni krstovi od drveta preko kojih se naliva rakija. Ideje su neograničene.

Srbi su narod koji od davnina peče rakiju i po njoj je poznat. Skoro svako srpsko seosko domaćinstvo poseduje kazan za pečenje rakije, a svako, bez izuzetka je peče. Pečenje rakije je uvek bio društveni događaj. i kako Radomir Vlastelica kaže:

-Rakija je oduvek imala specijalnu ekonomsku ulogu u seoskim domaćinstvima. Ona je bila jedini proizvod koji je mogao, u skromnim uslovima, da se sačuva niz godina. Rakija je bila nešto kao banka, zalag koji imate uvek kada vam zatreba da je prodate i potkrepite kućni

budžet. Rakija je nešto što možete sami da proizvedete, a da vam traje 20 godina i pri tom ne izgubi vrednost.

I na kraju, da završim sa mudrom posvetom na koricama knjige, koju mi je autor iste darivao: Rakija neće rešiti probleme, ali to neće ni mleko.

Pijmo malo, ali pijmo dobro da bismo dugo pili, jedna je od zapisanih izreka i mudrosti o rakiji i alkoholnim pićima, jer kultura pijenja je deo kulturne uopšte. I to je upravo kvalitet koji smo vrlo brzo postigli, postavši pravi uživaoci esencija mirisa i ukusa veličanstvene prirode sakupljenih u kapljici rakije.

Ukoliko želite da kupite ovu knjigu, kontaktirajte Radomira Vlastelicu putem e-maila: [rasko.vlastelica@gmail.com](mailto:rasko.vlastelica@gmail.com) ili mobilnog telefona broj 060/3222-675.