



Aleksandar Šovljanski, lubeničar iz Đurđeva, opština Žabalj, sin Miloša Šovljanskog, lubeničara i inženjera poljoprivrede, takođe iz Đurđeva, nastavljač je dve stotina godina starog porodičnog posla - uzgoja lubenica. Ovaj domaćin, poslednjih 15 godina baziran isključivo na prodaji krajnjem kupcu, u ponudi ima 10-tak vrsta lubenica i 7 - 8 vrsta dinja. I dok su najpoznatije stare sorte: vukovarsku, mramorku, negotinku i somoborsku, zamenili hibridne, među dinjama se nađe i po neka stara sorta, zahtevnija za uzgoj, manje otporna i manjeg prinosa, koja budi nostalgiju na vreme prošlo, od kojeg proizvođači nemaju hasne.

Ono što je nepobitno je da je lubenica jedno od najpopularnijih osveženja u vrelim letnjim danima, a ako je još iz Đurđeva, slast crvenog, sočnog srca je zagarrantovana.

Da li zbog položaja, svojstava đurđevačke zemlje koja pogoduje bostanu, ili zbog ljubavi prema njemu, tek lubenice su zaštitni znak ovog mesta. I kao što je svaki kupus na pijaci „futoški“, tako su sve lubenice „đurđevačke“.

- Za vreme SFRJ i velikog tržišta zemlje od 22 miliona stanovnika, bilo je daleko više proizvođača. Svaka druga-treća kuća u mestu bavila se proizvodnjom bostana. Danas se lubeničarstvom bavi svega 11-12 domaćinstava, na površinama ne većim od 1.5 - 3 ha. I kada smo bili „najjači“, lubenice kao lokalni brend nismo zaštitili, a danas su primat u proizvodnji preuzeli lubeničari iz sremskih mesta Platičeva, Hrtkovaca, koji je gaje na ogromnim površinama i plasiraju uglavnom na veliko. Zbog svega toga, Đurđevo je skoro nestalo sa mape proizvođača lubenica, ali je još uvek ostao pedigre. Potvrda tome je da ima dosta nakupaca koji kupe lubenice u Sremu a onda na gradskim pijacama prodaju kao lubenice iz Đurđeva - objašnjava Aleksandar Šovljanski, najpoznatiji đurđevački lubeničar, koji svakog dana u Ulici Kralja Petra čeka kupce sa svežom robom.

Lubenice koje smatramo voćem, zapravo su povrće i pripadaju porodici bundeva. Bilo da su duguljastog ili okruglog oblika, glatke, pegave ili prugaste kore, crvenog ili žutog mesa, od njih se uvek traži da budu slasne. Osim toga lubenice su i zdrave. Niske kalorijske vrednosti, bogate su vodom (oko 92%), sadrže vitamin C, vitamin A, beta-karoten i minerale poput kalijuma i magnezijuma.

- Da li zbog osveženja ili zdravlja, lubenicu treba jesti. Nećete se ugojiti, a grehota je ne iskoristiti priliku da dok traje leto što više uživete u njima. One traju svega 45 do 50 dana. U drugoj polovini jula dostižu zenit i na tržište pristižu velike količine, što utiče na prodaju. Ove godine velike vrućine ubrzale su njihovo sazrevanje i došlo je do ranijeg zagušenja tržišta, ali to neće dugo trajati. Do kraja jula će prodaja ući u svoje redovne tokove, a problem će ostati cena. Mi, proizvođači znamo koliko lubenica košta i koliko je u tu proizvodnju uloženog vremena, energije i ljubavi, ali teško da se možemo nadati ceni koja bi bila pozitivna u odnosu onog što

smo uložili i prihoda - objašnjava ovaj vredan domaćin.

Rešenje za opstanak i prosperitet gajenja ove biljne vrste vidi u njenoj preradi. Pionirski koraci u tom pravcu porodica je već učinila pripremom slatka od lubenica, koje se stidljivo pojavljuje na tržištu, kao i marmalade od lubenica, koja je u pripremi, te prženih semenki od lubenice, za koje se pouzdano zna da povoljno utiču na normalan rad digestivnog trakta, pomažu u slučaju pojave crevnih parazita, za lečenje bubrega i mokraćne bešike, a supstanca citrulin deluje kao antioksidans i pomaže kod arteroskleroze, hipertenzije, angine pektoris i dr.

Žitelji Đurđeva se na svoj način trude da promovišu svoj zaštitni znak. Jedan od njih je manifestacija „Đurđevo otvorenog srca” krajem jula, u organizaciji Udruženja „Ujedinjene boje zvuka”, koja dovodi najistaknutije muzičare domaće pop i rok scene, i koristi priliku da upozna publiku sa turističkim potencijalima ovog mesta. Naravno, i da ih počaste lubenicama, u to vreme najsočnijim.



