



Kupus je jedna najzdravijih i najkorisnijih biljaka u ljudskoj ishrani. Bogat velikim brojem nutrienata, vitamina, minerala, niske kalorične vrednosti, sa antioksidansnim i antiseptičkim dejstvom, jača imunitet i povoljno deluje u slučaju brojnih bolesti i tegoba: od artritisa, preko srčanih bolesti do bronhitisa, malokrvnosti, mamurluka, osteoporoze, plućnih bolesti i regulisanja varenja. Od svih poznatih kupusa, Futoški kupus se našao na samom čelu kupusnjača i predstavlja parametar za bilo koju kupusnjaču koja se proizvodi na zemaljskoj kugli.

Po rečima gospodina Miroljuba Jankovića, zamenika predsednika Udruženja proizvođača i prerađivača Futoškog kupusa i Futoškog kiselog kupusa - Futoški kupus, jednog od osnivača Udruženja, učesnika na uspostavljanju oznake geografskog porekla, proizvođača Futoškog kupusa i njegovog promotera, ovaj proizvod je zahvaljujući svom čudesnom genu prevazišao mnoge teške periode i uspeo da opstane, u izveornom obliku do danas.

- Futoški kupus je specifična biljka. Svedoci smo da je svaka godina drugačija, a na nama proizvođačima je da se koristeći se iskustvom, prilagođavamo specifičnostima svake proizvodne godine. U Futoškom kupusu se nalazi skup gena sa odgovorom na sva dešavanja, bilo da se radi o prirodnim ili promenama izazvanim ljudskim delovanjem. Odlikuje ga i specifičnost ukusa, punog arome, kvalitet posebno primetan u jelima. Ne možete napraviti bolju sarmu i stotinak drugih jela od kupusa, a da nije od ove sorte, zahvaljujući i tankom listu lakom za oblikovanje. Ko je probao zna o čemu govorim. Da to nije tako ne bi se sigurno zadržao kroz vekove u proizvodnji i upotrebi - rekao je gospodin Janković.

U vreme pojačanog rizika od virusa preporučuje se upotreba prirodne medicine, a često spominjan je i svež i kiseo Futoški kupus, kao i rasol.

- Po mom skromnom saznanju za svaku bolest postoji rešenje u prirodi. Ljudi su davno otkrili da fermentisana hrana ima svoje prednosti i da je lekovita, blagotvorna u bilo kojem obliku konzumiranja. Fermentisana hrana je hit u svetu. Na tržištu se oseća prezasićenost industrijskim proizvodima koji u sebi sadrži supstance koje naš organizam ne

može da prepozna i počela je da se traži alternativa u prirodi. Kao što svaki čovek tako i svaka biljka ima dušu. Da bi se postiglo dobro, nužno je uspostaviti komunikaciju između čoveka i biljke. Ta duhovna dimenzija je presudna i dovodi do pozitivnog rezultata. Kiseli kupus ima svojstva da oslobađa bakterije koje utiču na naš probavni trakt, na krvotok, boju kože, na ukupno raspoloženje. Potrebno je naglasiti da je danas, konstantnih ataka, pre svega narastajućeg biznisa hemijskih industrija, podvig proizvesti zdravstveno bezbedan proizvod - naglašava naš sagovornik.

Miroljub Janković je imao svoj put, Futoški kupus se održao zbog ljudi kao što je on, ali čini se da brend ni izbliza nije iskorišćen u dovoljnoj meri.

- U jednoj knjizi davno sam pročitao, da jedno Sunce greje od Crnog mora do podno Alpa, a drugo u ostatku sveta. To potvrđuje priča koju stručnjaci plasiraju u javnost da poljoprivredni proizvodi sa naših područja imaju posebna svojstva i gastronomske prednosti, počev od ukusa, u odnosu na one koje rastu na drugim područjima. U potpunosti se slažem sa tim stavom i smatram to izuzetnom resursom. Imamo strašne potencijale, a suštinski smo neorganizovani i ne možemo da probijemo taj zid, da valorizujemo i napravimo bum na tržištu. Imam utisak da neko strategijski radi u pravcu da nas zaustavi i spreči da od svih tih resursa koje posedujemo napravimo nešto, jer nije normalno imati sve to, a ne iskoristiti i napraviti ono što bi bilo logično. Moja osnovna poruka bi bila da nam je potrebno što više znanja. Smatram da ga nemamo dovoljno i zbog toga smo nesigurni i plašljivi. Mnogo toga ne počinjemo. Onda kada nam bude jasno ko smo, šta smo, koliko imamo i šta možemo, onda ćemo napraviti iskorak iz ove situacije. Dokle god se ne stvori kritična masa svesti kod ljudi ništa se desiti neće. Non stop nam pune glave „tucite se za površine, prinose, produktivnost, tržište... i to je pogrešan pravac. Treba da budemo svesni sebe, svojih mogućnosti i onoga što imamo. I kada toga budemo svesni mislim da ćemo vrlo lako izaći iz ovog začaranog kruga. Moramo da shvatimo da to mi posedujemo, da je to naše, da smo mi najveći poznavaoци toga i da imamo najveće znanje u tom domenu. Kada to shvatimo možemo napred - uveren je Miroljub Janković.

On sam je sa nekolicinom kolega, otvorio i gastro-turističko poglavlje Futoškog kupusa, ali je relativno mali broj njih koji se time bave. Tu je još jedan problem, a to je da su ljudi koji se bave proizvodnjom kupusa siromašni, nemaju kapacitete, ništa od čega bi mogli da naprave značajan korak dalje. I sam gospodin Janković nemogućim smatra da se onim čime se oni bave mogu stvoriti potrebne kapacitete i sredstva za neki početak u tom pravcu razvoja. Po njegovom mišljenju, globalna dešavanja svode se na to da se „mali“ ljudi isključe, da sve bude u funkciji opšteprihvaćenih i nametnutih svetskih brendova.

Proizvođači su svesni i da finalni proizvod mnogo više vredi od glavice svežeg kupusa. Primarna proizvodnja daje repro materijal, za nekog ko pravi posao. Poslednjih godina ima nagoveštaja da stvari na terenu sazrevaju. U to se uklapa i aktivnost proizvođača Futoškog kupusa da korišćenjem organskih preparata u proizvodnji, dobiju što zdraviji proizvod. U planu je izgradnja kolektivnog centra za preradu, a uz pomoć lokalne samouprave koja i te kako ima benefita od ovog brenda.

- Futoški kupus ima još mnogo toga da kaže. Futoški kupus je deo namaterijalne kulturne baštine i pokušaćemo da implementiramo i taj vid zaštite. Ukoliko budemo pozvani da doprinesemo reprezentovanju Novog Sada - Evropske prestonice kulture 2020. daćemo sve od sebe da to uradimo na najbolji način i da sve ono što mi, proizvođači Futoškog kupusa, njegovi promoteri, znamo i možemo da ponudimo da ćemo ispoštovati. Preuzeću na sebe odgovornost organizovanja autentične i respektabilne grupe iz Futoga, kao naš doprinos mestu u kojem živimo - obavestio je gospodin Miroljub Janković.

