



Drugi međunarodni kongres “Tehnologija, kvalitet i bezbednost hrane” i XVI međunarodni simpozijum “Tehnologija hrane za životinje” (FoodTech2014), koji organizuje Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, u utorak, 28. oktobra, u Rektoratu, Univerziteta u Novom Sadu, eminentnim gostima iz inostranstva prikazao je, zahvaljujući srpskim domaćinima, bogatstvo i raznolikost uskusnih srpskih prehrambenih proizvoda. Između pekarskih proizvoda, štrudli i kuglofa, mesnih prerađevina, ali i vina, rakije, sokova, meda, na ovom svojevrsnom Sajmu srpskih prehrambenih proizvoda predstavila se i jedna škola.

Srednja Mlekarska škola sa domom učenika “Dr Obren Pejić” u Pirotu, predstavila se paletom sireva koju proizvode, između ostalog, učenici ove škole.

Radoslav Pejić, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, profesor stručnih predmeta u Mlekarskoj školi kaže da je ova škola pre svega vaspitno-obrazovna institucija u kojoj se vrši edukacija učenika za proces tehnologije hrane: preradu mleka, mesa, proizvodnju pekarskih i poslastičarskih proizvoda, kao i proizvodnja vina, piva, jakih alkoholnih pića, preradu voća i povrća. Škola u preradi mleka ima najdužu, sedamdesetogodišnju tradiciju, pa zbog toga i nosi naziv „mlekarska“.

U školi se pored teoretskog dela - nastave, velika pažnja obraća na praktični deo. Na dnevnom nivou prerađuje se 5.000 litara mleka, prikupljenog sa 350 malih farmi, sa kojima škola ima saradnju dugu 25 godina, i za tržište proizvodi tradicionalne pirotke brendove, kao što su kačkavalj, ručno rađeni od ovčjeg, kravljeg i mešanog mleka, beli sir krišku, od kozjeg, ovčjeg i kravljeg mleka, i mešanog mleka, urdu, sitan sir, sveži sir, kiselo mleko, jogurt, paster mleko. U segmentu edukacije đaka radi se i tehnologija sireva sa plesnima, kao što je roqfor (roquefort) i druge koji nisu u standardnom proizvodnom programu. Škola ima i svoju pekaru i poslastičarnicu tako da u realnim uslovima, učenike obučava i za ove zanate, tako da učenici nakon završetka škole mogu odmah da se veoma kvalitetno uključe u zanatsku i industrijsku proizvodnju hrane.

Po rečima gospodina Pejića, poljoprivreda deli sudbinu države i verovatni je i u malo težoj situaciji od nekih drugih privrednih grana, ali ipak je interesovanje za upis u ovu školu konstantno veliko.

-Danas ne postoji ni jedna veća mlekara gde na vodećim pozicijama nema 4-5 naših bivših učenika. Mnoge mlekare su u vlasništvu naših bivših đaka. Slična je situacija i sa pekarama i mesarama... Tamo gde učenici dobijaju kvalitetna teorijska i praktična znanja kasnije se pokazuje kroz rezultate u profesionalnom radu. Ono što je nama posebno drago je da veliki broj naših učenika po završetku školovanja nastavlja saradnju sa školom - rekao je Radoslav Pejić.

Kvalitetna edukacija i praktična nastava učenicima daje prava znanja, i veliki broj njih svoje školovnje nastavlja na nekom od univerziteta u zemlji, ali i inostranstvu. Rekrutacija ovakvih kadrova budi nade da će Srbija od razvojne šanse, postati zemlja velikih uspeha, kada je poljoprivreda u pitanju.

-Onoga trenutka kada država sa reči pređe na delo, verovatno će biti bolji rezultati. Sve dok govorimo o tome kao nečem hipotetičkom, a malo toga činimo da taj potencijal razvijemo i stavimo na ono mesto koje zaslužuje, ona će biti tu gde jeste. Poljoprivreda je jedan održiv segment, segment koji održava ovu zemlju u teškim godinama, a sem pohvala na tu stranu i prezentovanja da je to naš potencijal, nema puno konkretnih poteza od strane države. Država pre svega teba da bude konkretna i da ima kontinuitet u donošenju svojih mera, da ne dolazi do stalnih promena u politici prema poljoprivredi. Mnogi segmenti u poljoprivredi ne mogu da izdrže takve nagle skokove u zakonskim regulativama. Kada ljudi koji vode računa o tome to prepoznaju kao nešto bitno, ja se nadam da će i situacija u poljoprivredi i preradi hrane, biti mnogo bolja - zaključio je Radoslav Pejčić .