



Pored sira, pčelarstvo je najzastupljenija grana opštine Žabalj u kojoj poljoprivreda ima glavnu reč. Pčelarstvo „Vladislavljević“ sa tradicijom dužom od 50 godina i 200 košnica i Pčelarstvo „Ćirin“ sa 40 košnica iz Gospođinaca, Pčelarstvo „Radanov“, Pčelarstvo „Stojanović“, Pčelarstvo „Bogdanov“ iz Đurđeva, Pčelarstvo „Kostić“ iz Žablja, te Pčelarstvo „Ivkov“, Pčelarstvo „Stojadinović“, Pčelarstvo „Gvozdencac“, Pčelarstvo „Pinjić“ iz Čuruga, na inicijativu Turističke organizacije opštine Žabalj, proizvodnju meda i drugih pčelinjih proizvoda od pčela stavili su u funkciju turističke ponude ove opštine.

Među njima je i Pčelarstvo „Damjanović“, jedno od domaćinstava sa tradicijom dužom od 40 godina. Pčelarka Dragana Damjanović iz Čuruga u pčelarstvu je 15 godina. Kao snaja, prihvatila se porodičnog posla i sa suprugom potpuno se posvetila proizvodnji meda. Radi dobijanja što zdravijeg proizvoda, koji neki s pravom nazivaju „magijskim“, Damjanovići sele trenutno 170 košnica na najkvalitetnije pašne: bagremove u selu Pecka (Osečina), suncokretove u Banatu, lipove na Fruškoj gori i uljane repice u Bečeju, na parcele svojih prijatelja. U okviru domaćinstva nalazi se još 50 rojeva kojima Damjanovići upotpunjuju proizvodnju. Iako godišnja produkcija varira, zapamćena je ona iz 2015. kada je iz 100 košnica dobijeno 10 tona meda. Te godine osim bagrema, lipe i suncokreta, bilo je meda od medonosne facelije.

Dragana Damjanović kaže da ovo nije lak posao, da zahteva puno ulaganja, rada, terena, selidbe. Istovremeno je i jako lep posao koji omogućava uživanje u prirodi, pa se naša sagovornica nikada nije pokajala što je ostavila „državni posao“, već je ponosna što je pčelarka.

Osim klasične palete proizvoda, ova mlada žena je često bila u prilici da eksperimentiše i da tržištu ponudi neki nov proizvod. Od skora na manifestacijama širom Srbije predstavlja nov program namaza na bazi meda od uljane repice sa četiri ukusa: krem med sa brusnicom, aronijom, suvim grožđem i čokomed, kao što mu i samo ime govori, med sa čokolodom, koji je vrlo brzo postao pravi hit među mališanima. Prijatnog ukusa i bez veštačkih dodataka, ovi proizvodi idealna su zamena za slične - kremove, koji se mogu naći po marketima širom zemlje.

- Ideju sam dobila na Sajmu turizma u Beogradu od jednog grčkog proizvođača, koji je imao nešto slično, ali se zbog jezičke barijere nikako nismo mogli sporazumeti. Kada sam došla kući, probala sam da napravim nešto što će biti zamena za slatke namaze popularne među najmlađima, a koji su puni šećera i aditiva. Med od uljane repice sam uzela za osnovu jer je specifičnog ukusa, izuzetno bogat polenom, ali i kremast i već nekoliko dana nakon vrcanja kristališe u fine, sitne kristale. Med od uljane repice je idealna baza za sve maske od meda, a isto tako i za jestive kremove poput ovih koje sam osmislila - objasnila je gospođa Danjanović ističući da je med, med, da je i zdrav i daje neverovatnu energiju (što je jedna od odlika naše

sagovornice, snažne, nasmejane, energične, prim. aut).

Dragana Damjanović je i kreatorka žestokog osvežavajućeg napitka od meda, rakije sa dodatkom limete - Medolin, jako ukusan u kombinaciji sa švepsom.

Sve njene proizvode prvo proba porodica, zatim prijatelji, pa tek kad prođe njihov sud, proizvod je spreman za tržište. Član je Pčelarske zadruge „Košnica“, u selu Grabovo (Beočin), prve na medonosnoj Fruškoj gori (najvećoj koncentraciji lipove šume u Evropi), koja broji 17 članova, udruženih između ostalog zbog lakše prohodnosti i plasmana na tržištu.

- Med iz naše zemlje je cenjen svuda u svetu i sve što proizvedemo možemo plasirati na strana tržišta. Med domaće proizvodnje je najmanje zastupljen kod nas. Dok naš kvalitetan proizvod kupuju stranci mi uvozimo med iz Kine i Moldavije. Na sreću, sve je više ljudi opredeljenih za pčelarstvo, a to znači i proizvodnju veće količine meda i obnavljanje navika njegove upotrebe, a ne samo kada smo bolesni - kaže naša sagovornica.

Prema navodima Nacionalnog tima za preporod sela, održiv razvoj pčelarstva je isplativ način da se pokrene uspešna proizvodnja meda. Pčelarstvo je zanat koji se brzo uči, ulaganja su relativno niska i mogu brzo da se vrata. Pčelarstvom mogu da se bave osobe bez gornje granice starosti i osobe sa invaliditetom, različitog nivoa znanja, oba pola, u okviru svog domaćinstva.

U Srbiji ima ukupno 1.1 milion košnica, oko 850.000 u pčelinjacima, i približno 15.000 registrovanih pčelara. Pretpostavlja se da se pčelarstvom bavi oko 30.000 domaćinstava. Godišnja proizvodnja meda varira od 6.000. do 9.500 tona, od čega su po trećinu bagremov i suncokretov, a prihod je veliki i od drugih pčelinjih proizvoda. Izvoz meda iz Srbije, u vrednosti od 14 miliona dolara je 2013. godine bio veći od izvoza junećeg mesa.

