



Miloš i Tijana Jokić vlasnici Poljoprivrednog gazdinstva „Spelta“ iz Ravnog Sela, odlučili su da svoj zajednički život započnu u ovom selu, u opštini Vrbas, na Miloševoj dedovini. Uredili su kuću, a na imanju od jednog hektara pre sedam godina na idelanoj lokaciji nadomak sela, podigli zasad lešnika, tri godine kasnije, na sedam preostalih jutara speltu. Iako je Miloš Jokić TV snimatelj i godinama bio u ranom odnosu na RTV Vojvodini, a supruga Tijana zoo tehničar, danas su ponosni proizvođači i prerađivači spelte.

- O zasadima lešnika sam razmišljao od svoje 18-te godine, verujući da je to dobra priča. Prošle godine zasad je dao prvi rod za koji možemo da kažemo da je zadovoljavajući. Ove godine očekujemo još veći i plasiraćemo ga krajnjim potrošačima i u prodavnicama zdrave hrane sa kojima smo ostvarili kontakt zahvaljujući Spelti. Speltu nismo planirali, ali smo zavoleli proizvode od te žitarice. Igrom slučaja došli smo do semena i odlučili da je zasadimo na malim površinama. Sav prinos koji smo sa tih površina dobili, prerađen u brašno, prodali smo u roku od mesec i po - dva. Danas Speltu gajimo na naših sedam jutara i kod kooperanata. Ona je specifična jer se pre mlevenja mora oljuštiti. Speltino zrno je opnama zaštićeno od spoljašnjih uticaja. To zahteva mehanizovano ljuštenje u posebnoj ljuštilici, sa glatkim kamenom koji polako polira opnu da bi je očistio, dok selektor razdvaja ljusku od zrna, posle čega se melje na kvacnom kamenu i dalje prosejava i pravi određen tip brašna - kaže naš domaćin.

Osnovni proizvod PG „Spelta“ je Speltino brašno od celog zrna ili integralno brašno, za koje su na ovogodišnjem 85. Međunarodnom sajmu poljoprivrede u Novom Sadu nagrađeni Diplomom sa Velikom zlatnom medaljom za kvalitet. Radi se o krupnom brašnu koje u sebi sadrži 99% zrna, istovremeno i najzdravijem proizvodu pošto zrna sadrže najveće količine vitamina i minerala jedne žitarice. Speltino brašno Tip 630 je značajno prosejano, ali je još uvek ostavljeno nešto opne unutar brašna pa je tako hranljiva vrednosti velika. Treći proizvod je Speltino meko brašno koje se prosejava sitom za meko brašno na krupnoću tipa 440 čime je odbačen veći deo opne što ga čini upotrebljivim za sve vrste testa, ali sa značajno manjom količina vitamina i minerala u svom sastavu.

PG „Spelta“ mesečno proizvede oko tonu i po brašna uključujući i testeninu. U ponudi su osim tri tipa brašna, sedam vrsta posnih testenina (taljatele, špagete, spirale, makarone, školjke, pipe rigate i rezance za supu), dve vrste beskvasnog hleba (običan integralni i sa semenkama i začinima), griz, pahuljice, musli, zrno i mekinje. Spelta je biljka za koju se veruje da je jedna od prvih kultivisanih oblika pšenice. Zrna divlje spelte su otkrivena u iskopinama koje datiraju od pre 7500 godina pre naše ere, u oblasti Biskog Istoka, poznatijoj kao Plodan polumesec. Smatra se i da sve današnje sorte pšenice vode poreklo od nje. Spelta ne daje veliki prinos. Njen rast ne može da se potpomogne raznim hemijskih sredstava, kojima se tretiraju današnje

hibridne forme pšenice. Ali zato, Spelta ne upija štetne materije iz zemljišta, otporna je na patogene, što joj daje veliki prednost nad ostalim biljkama. Glavna preokupacija bračnog para Jokić nije biznis već njihove dve godine i četiri meseca stare bliznakinje. Seoska sredina za sada ispunjava gro potreba ove porodice ali... - Ruralne sredine se i dalje napuštaju. Društvenog, kulturnog, sportskog života u selima nema i u tom smislu postoji žal za gradom. Iako ljudi ulažu u biznis na selu, osipanje će se nastaviti jer nema sportskih događaja, koncerata, čak ni doma kulture za njihovo održavanje. Naša deca su za sada mala i uživaju na selu, ali sa godinama će sve više tražiti izazove. Ukoliko se za par godina nešto ne promeni, imamo plan da se vratimo u Novi Sad, gde su nam porodice i prijatelji. Vezu sa gradom održavamo i danas, jer tamo tržište za naše proizvode. Osim toga, grad pruža mogućnosti, pre svega obrazovne, i nema razloga da našoj deci to uskratimo – objašnjava Miloš Jokić.