



Poljoprivredno gazdinstvo „Mirilov“ Nemanje Mirilova iz Bačkog Gradišta ulazi u petu godinu proizvodnje leblebije (poznate i kao slanetak, slani pasulj, naut), ne tako poznate biljke na našim prostorima. Nezadovoljan „državnim“ poslom, kao i boravkom u inostranstvu, ekonomista, Nemanja Mirilov je pri kraju fakulteta odlučio da se na porodičnom imanju od 20 jutara, okuša u nečem drugačijem, inovativnom, i time obezbediti potrebnu realizaciju i „opipljivu“ dobit.

Sve je počelo 2015. pilot programom proizvodnje leblebije, od semena ruske sorte na pola jutra, a već naredne, zbog više nego zadovoljavajućih rezultata, pet jutara. Godine 2017. dolazi na ideju da svoja iskustva podeli sa drugima, i uključuje nekoliko kooperanata, od kojih vrši otkup. Trenutno se očekuje registracija Udruženja proizvođača Leblebije, koje će pomoći u promociji i izlasku kako na domaće tako i strana tržišta.

- Samo nam je nebo granica - kaže Nemanja Mirilov koji je tek prebacio tridesetu, i sa svojom verenicom, Biljanom Markov, kuje planove za budućnost, i to na čvrstim osnovama. Prvih godina sve količine leblebije (chickpeas) prodavane su kao sirova (naut) leblebija. Sredstva dobijena konkursom (PMI- Philip Morris Niš), utrošena su za nabavku mlina, mašine za pakovanje i merenje. Adaptacija objekta izvršena je u sopstvenoj režiji.

- Te 2017., kada smo obezbedili sve uslove, opremu za njenu preradu, počeli smo da učimo proizvodnju brašna od leblebije, jer nam je od starta bio cilj dobijanje finalnog proizvoda. Proizvodnja brašna od leblebije nije ista proizvodnji brašna od žitarica, jer leblebija sadrži ulje, pa nam je osim specijalnog mlina bila potrebno vreme za ovladavanje kompletnim procesom. Trebalo nam je puno sati prevođenja materijala sa indijskih sajtova na engleski, zatim na srpski, da dobijemo BESAN - kako se naziva tradicionalno indijsko brašno od leblebije. I još uvek učimo - objašnjava naš sagovornik, i dodaje da je učiti iz knjige jedno, ali praksa je praksa.

Kada su bili zadovoljni što kvalitetom, što prozvedenim količinama pojavljuju se na tržištu, prvo stidljivo na pijacama, potom bazarima, raznim manifestacijama. Osim prodaje, razvijaju i specifičan marketing, direktne demonstracije jela od leblebije, od palačinki, kus-kusa, falafela do gulaša, koje publika može da proba i, ukoliko im se sviđa, besplatno dobije recepte.

- Naš cilj nije puka prodaja, nego i da uputimo naše potencijalne kupce na najbolji način njegovog korišćenja. Posebno su to dobro prihvatili mladi, za koje je biljka - leblebija potpuna novina, za razliku od starijih, koji pamte onu koja je dolazila iz južnih krajeva stare Jugoslavije. Leblebija je idelna zamena za meso, i svi koji preferiraju zdrav način ishrane rado prihvataju izazov da je probaju. Posle sve ide svojim tokom - kaže gospodin Mirilov.

Kompletan proizvodni program PG „Mirilov“, od brašna, a od ove godine i testenine, je

visokoproteinski, bezglutenski, 100% od leblebije uzgajane po organskim principima. Brašna se dobija prirodnom, tradicionalnom hladnom metodom „kamen o kamen“, što znači da se melje celo zrno 10 - 20 kg na sat... U planu je nabavka sita za proizvodnju finog (mekog) brašna i širenje palete proizvoda (griz i mekinje od leblebije), opet nečeg inovativnog na našem tržištu.

Drugi član dvojca PG „Mirilov“, Biljana Markov, zadužena je za promociju putem društvenih mreža i dizajn brenda - Leblebije iz Vojvodine, kreatorka je ekoloških papirnih vrećica i autor kuvara sa receptima kuvanih jela od leblebija.

Leblebija sve više osvaja naše tržište i sigurno će ovo dvoje mladih ljudi imati sve više posla, tim pre što je njena zastupljenost u Evropi svega 0.1% u odnosu na svetsku proizvodnju.

Sirova leblebija bogata je mineralima (gvožđe, cink) i vitaminima (A, B6, C). Ima nizak glikemijski indeks za one koji brinu o težini. Naut je bogat kalcijumom i gvožđem a uz sveže povrće predstavlja savršeni obrok bez holesterola. Kuvana leblebija ima gotovo duplo više gvožđa od iste količine mesa.

Ovoj tropskoj biljci odgovaraju izmenjeni klimatski uslovi poslednjih godina prisutni u Srbiji. Proces proizvodnje je lak, sličan proizvodnji soje, samo što ne zahteva prskanje.

Na ovome PG „Mirilov“ neće stati. Od ove godine započeta je i proizvodnja kukuruza - osmaka, autohtone srpske sorte.

- Naši su preci odrasli na njemu, čak smo i rat dobili uz pomoć kačamaka, najboljeg kada se pripremi od brašna kukuruza osmaka, a kojeg smo zaboravili zato što su došli hibridi, koji daju 4 - 5 tona po hektaru, i koji se prodaju po ceni od 14 do 18 dinara. Sorta kukuruza osmaka je mnogo sitnija, ima manji klip i manje je prinosa, mora da se okopava i čuva da se ne oprasi od hibrida. Da bi neko ušao u proizvodnju osmaka mora da ga voli, jer ljubav je, čega god da se dotaknemo, pored znanja, osnov svega - kaže Nemanja Mirilov, koji je preuzeo ulobu važne karike u lancu proizvodnje prirodne, tradicionalne hrane osvešćenih proizvođača u stvaranju boljitka i zdravlja ove i budućih generacija.



