



Пољопривредницима потребни већи подстицаји

Извоз пшенице у Турску обезбиједиће и ове године семберским произвођачима сигурну зараду, сматрају у Удружењу пољопривредних произвођача села Семберије.



- Надамо се да се овај извоз неће обуставити, јер би нам то проузроковало проблеме. У 2015. и 2016. години у Турску смо извезли значајне количине пшенице, а када би се око 20 одсто домаће пшенице прерадио за домаће

потребе, ситуација би била много повољнија за домаће произвођаче. За сада не знамо шта ће бити са пшеницом овогодишњег рода и због тога су нам пласман и откупна цијена веома

важни за дугорочно планирање производње - истакао је председник Удружења пољопривредних произвођача села Семберије Бошко Радић.

Пољопривредници су упознати и са садржајем преднацрта Правилника о

подстицајима за 2017. годину, чиме генерално нису задовољни.

- Подстицај за пшеницу у прошлој години износио је пет фенинга по килограму, док је за ову годину предвиђено до пет фенинга по килограму. Што се тиче производње млијека, предвиђена је премија од 25 фенинга по литру. Међутим, за премије су планирана средства која се могу потрошити већ у деветом или десетом мјесецу ове године. Фармери ће се у том случају наћи у проблемима, јер ми не знамо да ли ћемо имати мању или већу производњу млијека у овој години - навео је Радић.

За набавку пољопривредне механизације планирано је да се из „пољопривредног буџета“ издвоји до 30 одсто новца, али се због честих реалокација средстава та ставка мијења.

- Када би био усвојен Закон о подстицајима, како предлажу пољопривредници, много би лакше било планирати производњу - сматра Радић.

Љубо Петровић већ 21 годину поправља моторне тестере

Љубо Петровић (63), по занимању аутомеханичар, већ 21 годину поправља моторне пиле. Његова радња, која се налази у Улици Стефана Дечанског, на коридору, на излазној саобраћајници према

Брчком, позната је скоро сваком Бијељинцу.

Нема куће из које неко није дошао у Љубину радњу да поправи неку машину или алатку. Љубо је од прије неколико мјесеци у пензији,

али га здравље добро служи, а воли и да пуно ради. Каже да се не може ни набројати колико је у протекле двије деценије поправлио моторних пила, косачица за траву, агрегата, вибро – жаба, „Томосових“ мотора,

разних тримера и других машина за домаћинство.

Петровић каже да је 21 годину радио и у државном предузећу, бившој „Младости“, фабрици савитљивих цијеви и вратила, која је касније преименована у „Панафлекс“.

„На моторним пилама често се кваре клипови, карике, мембране на карбуратору. Поправке коштају од двадесетак до 70 КМ, зависно од квара“.

Љубо каже да су његове муштерије задовољне, јер, његов принцип је овакав, увијек себе ставља у позицију муштерије који је донио нешто мајстору на поправку.

„Најважније је поштено радити и мени се то увијек вратило добрим, у оном најпозитивнијем смислу. Посла



имам довољно. Током лjeta ангажујем и по шест до седам радника на поправкама машина и алатки, а у зимском периоду углавном раде по

три до четири мајстора. Само да здравље послужи. За посао не бринем, каже Љубо Петровић.

Породица Сјерић из Љељенче: Једини произвођачи и прерађивачи бундеве у Семберији



Милена и Нико Сјерић из села Љељенча једини су произвођачи и прерађивачи бундеве у Семберији. Бундеву производе шест година, а током прошле године, бундеву голицу и мускатну тикву производили су на површини од шест хектара.

Породица Сјерић производи сок од бундеве, бундевино уље, путер и сјеменке.

Милена Сјерић каже да су про-

изводњу бундеве покренули у једном од најтежих тренутака у животу, а то је било 2009. године када су остали без прихода, без посла и морали су наћи алтернативу да би преживјели.

„Пошто живимо на селу одређили смо се за пољопривреду и неку од алтернативних култура. Када смо размишљали шта бисмо производили, није се било тешко

опредијелити за бундеву, јер је она од давнина заступљена на нашим њивама, али је неоправдано заостављена. Приче о бундеви као храни сиромашних одавно се већ не причају. Ми подржавамо здрав начин исхране, а бундева је 'краљица' здраве хране“, рекла је Милена Сјерић.

Она се присјећа да су прве површине бундеве засијали 2010. године када су је почели производити у чистом усјеви. Каже да је за такву одлуку било важно да се добро припреме, па су обилазили произвођаче бундеве у иностранству, гледали и учили производњу наизглед једноставне биљке.

Тада су, каже наша саговорница, и упознали професора доктора Јаноша Берењија са Института за ратарство и повртларство у Новом Саду који им је дао литературу и савјете. Он се бавио генетиком, оплемењивањем биља и сјеменарством „алтернативних култура“.

Милена Сјерић каже да је бундева издржљива биљка и данас је заступ-

љена у менијима најелитнијих ресторана, а уколико се мало заинтересујете за бундеву, можете сазнати неvjероватне ствари о њој.

"Бундева садржи 90% воде, масноћа у меду бундеве скоро да и нема. Енегетска вриједност бундеве је мала, 26 калорија на 100 грама, а њене сјеменке су права енергетска

бомба и садрже око 500 калорија на 100 грама. Цвијет бундеве је такође јестив. Бета каротен присутан у бундеви је снажан антиоксиданс, јача имунитет и спречава развој малигних тумора", објашњава Милена Сјерић.

Ова породица производи сјеменке, путер, хладно цијеђено уље и каша-

сте сокове. Од производа посебно издвајају сокове, јер су они јединствени на тржишту. Сокови су посебног укуса и 100 % природни, пастеризовани, без конзерванса и умјетних додатака.

Бијељина се представила на 39. Сајму туризма у Београду

Овогодишњи сајам туризма у Београду одржан је под слоганом "Уживај на вријеме", а земља партнер, ове највеће туристичке манифестације у земљи и региону југоисточне Европе, је Црна Гора. Сајам, који је свечано отворио премијер Србије Александар Вучић, окупио је више од 1.100 излагача из 56 земаља, а први пут своју понуду представиле су Кина и Русија. Била је то прилика и за промоцију успјешних винара, произвођача сувенира и опреме за хотелијерство.

Уз сајам туризма одржале су се још три манифестације: 13. Међународни Сајам хотелско – угоститељске опреме HORECA, 8. Међународни Сајам вина BEOWINE и 13. Сајам сувенира "Посетите Србију".

Изложбени простор Туристичке организације Републике Српске

заузимао је једно од централних места у Хали 4 Београдског сајма, гдје су се на штанду од 100м2 представиле: Туристичка организација Бијељина, Бања Лука, Вишеград, Приједор, Зворник, Рогатица, Билећа, Гацко, Сребреница, Теслић, Фоча, Бања Дворови, Хотел Дрина, Ресторан Ловац и Етно село "Станишићи". Штанд су посјетили Министар трговине и туризма Републике Српске Предраг Глухаковић, Министар индустрије, енергетике и рударства Петар Ђокић, Министар рада и борачко – инвалидске заштите Миленко Савановић.

Туристичка организација града Бијељине је првог дана сајма по предвиђеном програму Туристичке организације Републике Српске презентовала град Бијељину заједно са Етно селом "Станишићи", Бањом

Дворови, Хотелом Дрина и Рестораном Ловац. Наш град представили смо гастро презентацијом Ресторана Ловац и Хотела Дрине. Првог и другог дана сајма Туристичка организација града Бијељина представила је туристичке потенцијале нашег града промотивним материјалом: брошуром туристички водич, брошуром вјерски туризам, планом града, промотивним флајером манифестација у нашем граду, разгледницама и промотивним филмом о граду. Сајам карактерише велики број посјетилаца а највеће интересовање било је за Етно село "Станишићи", Бању Дворови и вјерски туризам.

