

НА РАНЧУ „ЈАБЛАН“ У СУРДУЛИЦИ ПРОИЗВОДЊА ЈЕ БЕЗ ИКАКВЕ ХЕМИЈЕ

## Здрава храна по швајцарском моделу

Агрономи су нам говорили да је потребна бар нека хемијска заштита, али смо од самог почетка тражили решења без хемије. Данас смо поносни на свој производ, јер је потпуно природан, каже оснивач Милан Миленковић. Поред глистењака са око 25 милиона глиста, на ранчу су и крушке, леске, питоми кестен, акумулациони базен који је уједно и рибњак

Сурдуличанин Милан Миленковић је одмалена волео природу и сањао да једног дана по његовом имању језди коњ по имену Јаблан. Уверен је да се ближи дан када ће узјачати свог ата из снова, а до та-

Кренуло је тако што је са супругом Душицом прво посадио 650 стабала крушке на педесет ари, онда 360 стабала лешника, па следеће године још стотинак стабала на осамдесет ари, касније и питоми кестен

По савету агронома, почели смо да прскамо воћњаке три пута. Међутим, јави се потреба за четврти, па за пети, шести, чак седми пут. Отишли смо у Димитровград и од Удружења за развој органске произ-



Милан Миленковић ради на ранчу чим се врати из аутосервиса



Милан са ћерком Сандром поред базена са глистењаком

да ће време проводити на ранчу којем је дао име коња из снова. Ранч је основао 2012. године у атару села Дуги Дел, осам километара од Сурдулице, а у сан о имену коња уплела се и једна необична околност. Када је од тројице власника купио 3,2 хектара земље, на поседу се нашло једино дрво – управо јаблан. Милан није имао дилему како да назове ранч.

на 65 ари, који је сада у другој и трећој години. Будући да је заљубљеник у природу, Милан је од првог дана маштао да његова производња буде потпуно природна. – На самом почетку агрономи су говорили да је потребан бар неки вид хемијске заштите. Али, нама се то није свидело, па смо тражили природна решења и временом смо доказали да се може без хемије.

водње „Биобалкан“ купили првих двадесет килограма калифорнијске глисте и основали глистењак на двадесетак квадрата. Тако је почело, подсећа овај ранчер за Економетар.

На ранчу „Јаблан“ данас се глистењаци простиру на око триста квадрата, у њима је око 25 милиона глиста, односно, око 25.000 килограма, које прерађују биљни

родне размене студената. Када је у Сурдулицу, такође, помаже на ранчу.

Миленковићи су пристојно живели од аутосервиса. Имали су возило за камповање и путовали су по Европи. Тако су упознали и лепоте Боденског језера у Швајцарској и Брегенских шума. Одушевила их је природа са доста фарми. На Брегенским шумама фармери имају заједничке глистењаке и пласирају их преко задруга и удружења. Сав стајњак и биљни отпад који имају, прерађују уз помоћ калифорнијске глисте и користе га за своје потребе. Миленковићима се то веома допало, па су одлучили да крену са производњом здраве хране.

отпад, производећи глистењак који сурдулички ранчери користе за прскање својих воћњака и за продају на тржишту. Планирају да већ до краја ове године прошире производњу на петсто и више квадрата. Шире се и воћњаци који се простиру на 2,3 хектара. На седамсто метара од ранча, у центру села Дуги Дел, Миленковићи су купили зграду бивше Земљорадничке задруге „Масурица“ и ту су почели да пеку ракију и да пакују своје производе.

Глистењак користе за прскање својих воћњака, а већи део је намењен тржишту. Имају комерцијално паковање од пет литара које може да се набави искључиво у малопродаји, пре свега у тржним центрима „Темпо“ и „Делез“, али за сада не може да се наручи преко интернета. Међутим,

### Процес производње глистењака траје две године

У почетку су базене глистењака плели од грабовог грања, али су они после две-три године почели да труле, јер ту има доста микро света. Онда су се определили да их зидају од бетонских блокова. Прво се убаце стајњак и биљни отпад – огризак јабуке, кора од банане, остаци воћа и поврћа. Глисте се најлакше устале на стајњаку и почну да функционишу. Милан подсећа да према статистици, сваки човек дневно баци око 360 грама биљног отпада. Отпад се у базенима за двадесетак дана претвара у слој од десетак сан-

поред предузећа Ранч „Јаблан“, Миленковићи имају и регистровано пољопривредно газдинство у оквиру којег имају некомерцијално паковање у цаковима од двадесет литара. Намеравају и њега да комерцијализују, након чега ће моћи да се купи у малопродаји. Тренутно произведу око 300.000 литара глистењака годишње, али ће већ у току ове године проширити производњу на око 500.000 литара.

Поред Милана и Душице, на ранчу раде још два радника, а кад се сеје, вади глистењак, пакује, у току бербе воћа и других сезонских послова, ангажују и допунску радну снагу. Главни производ је глистењак, а принос воћа зависи од временских услова. Рецимо, 2018. године имали су добар род крушке, док је 2019. године била велика разлика између дневне и ноћне температуре, па је већа количина цветова клонула, тако да је род био мањи. За разлику од 2018. године када су продали око две тоне крушке, прошло-



Душица Миленковић

годшњи род је завршио у казану. Ове године крушка је добро понела, па очекују род од око десет тона.

тиметара. Биљни отпад се додаје с временом на време и за годину дана наталожи се слој од једног метра.

– То је први део процеса прераде и након тога се глистењак из базена вади као полупроизвод. Ми настављамо и други део процеса који траје још годину дана. Извађени слој се поново ферментисе. Глистењак је употребљив и после годину дана, али је препорука да се не користи одмах, зато што се ту нађе још по која глиста. Ако то унесете у башту, кртице аутоматски имају шта да раде. На нашем тржишту има назови глистењака, јер он није потпуно прерађен. Зато наш процес прераде траје две године, објашњава наш саговорник.

Већ трећу годину тржишту нуде јединствен производ – виљамову ракију са плодом крушке у лепо дизајнираној боци са ла-



Ове године очекују добар род крушака

серском гравуром, оплетеној канапом од природног материјала. Боце стављају на гране док су крушке још мале, а по речима нашег саговорника, од сто боца које су ставље-

не на гране, крушка порасте у 69. Због мале производње, за сада немају регистровану дестилерију, па ракију продају преко интернета.

– Наша крушка је произведена без икакве заштите, чак и без неких традиционалних средстава које воћари користе, као што је плави камен. Биљке хранимо искључиво глистењаком. Лешник и кестен не прскамо, то смо препустили природи. Очекујемо да озваничимо органску производњу и да

од јануара 2021. године сви наши производи буду заштићени жигом „органско“, а извесно је да ћемо поред њега ставити и наш жиг „потпуно природно“, каже наш саговорник.

На ранчу је и акумулациони базен из којег воду користе за заливање глистењака и воћњака, а истовремено служи и као рибњак у којем воду деле пастрмка и шаран које користе за сопствене потребе. Чиста вода доведена је са четири и по километра удаљеног подножја Чемерника.

Миленковићи нису водили прецизну рачуницу о томе колико су до сада уложили у ранч. Инвестирали су новац зарађен у аутосервису, према слободној процени, више десетина хиљада евра. Новац полако почиње да се враћа, али зарада није била главни мотив оснивања ранча.

– Уложили смо много труда, а највише смо уложили у стицање знања, у учење. Обишли смо много, видели искуства других. Свесни смо да новац почиње да се враћа и да већ препознајемо резултате уложеног труда и новца. Кренули смо из љубави према природи и њеним могућностима и произвели здрав произ-



Ракија са плодом крушке

вод на који смо поносни, закључује аутомеханичар и ранчер Милан Миленковић.

Милан Момчиловић  
Фото: Лична архива

### Како је аутомеханичар постао ранчер

Милан је по занимању аутомеханичар и сасвим случајно је постао ранчер. Елем, његов отац Драган је од 1972. до 1975. године радио као аутомеханичар у Немачкој. Вратио се у Сурдулицу и на пола пута Сурдулица – Владичин Хан отворио аутокућу „Шваба ауто“. Милан је поред оца изучио аутомеханичарски занат и данас је он власник и директор аутокуће, у оквиру које има аутосервис и продавницу аутоделова, а једну продавницу има и у Врању

и запошљава тринаесторо људи. Његов отац је у пензији, али и даље му помаже у сервису. Званични власник и директор ранча „Јаблан“ је Миланова супруга Душица. Поред њих двоје, који обављају главни део посла на ранчу, имају и двојицу стално запослених, а ангажују и сезонске раднике. Њихова старија кћерка Сандра је завршила економски факултет и ради у једној међународној ревизорској кући у Београду, али им помаже у маркетингу и вођењу економије. Млађа кћерка Сања је на трећој години Економског факултета у Београду и последњих неколико месеци борави у Шпанији у оквиру међуна-