

BROJ 39 • GODINA 7

15. FEBRAR/VELJAČA - 15. APRIL/TRAVANJ 2015

BH pčelar

Magazin za pčelare,

zdravlje,

ekologiju

PIRAMIDA USPJEHA PORODICE
VUKOJE IZ BILEĆE



MEDNA HERCEGOVKA - elikisir zdravlja, časti i čeifa!



Inovator Damir Smajić iz Kalesije

**KALESUJSKI SAKUPLJAČ
POLENA SPASONOSNO
RJEŠENJE ZA PČELARE**

ISSN 1840-3891

„POLJO - PČEL“

Sarajevo - Ilidža
(Kod Pravoslavne crkve
prema Osijeku)

Mob.: 061 170 225

U posjeti pčelarskoj porodici Vukoje iz Bileće, poznatoj po dobrom medu i još boljoj medovači

MEDNA HERCEGOVKA - eliksir zdravlja, časti i čeifa!

Od tri izuzetne komponente stvorili smo dragocjeno piće koje ne treba shvatiti kao potrebu za alkoholom i opijanjem već isključivo kao potrebu za zdravljem.

Svojom kombinacijom i konzumiranjem u umjerenim količinama povoljno djeluje na jačanje imuniteta, poboljšavanje apetita i cirkulacije, regulaciju varenja kao i za opšte raspoloženje. I provjerovalo je okrepljuje organizam nakon izlaganja većim fizičkim i umnim naporima.

Krenuvši od krševite i nevelike hercegovačke varoši - grada Bileće, pa putem prema Berovićima, Stocu i Mostaru, ovog puta stajemo na tačno devetnaestom kilometru tog puta. A stali smo s razlogom jer se tu, na samom obodu Fatničkog polja, krije vrijedno selo Pađeni, a u njemu jedno od najvećih pčelarskih domaćinstava u tom dijelu Hercegovine - Pčelarsko domaćinstvo Vukoje čiji je vlasnik Rašo Vukoje iz Bileće.

To je domaćinstvo jake pčelarske tradicije u kome se već tri ge-

neracije kuje, izučava i usavršava pčelarski zanat... Slučajno ili ne, vrsni i diplomirani inženjer agronomije, danas penzioner, domaćin Rašo nam objašnjava:

- To je i nužda. I ljudi i njihove osobine, navike i način života se mijenjaju, zašto to i pčele ne bi radile? I mi dugogodišnji pčelari moramo pratiti, osluškivati i prilagođavati naše pčelarske vještine kako bi uzvratili i održali tu milenijumsku ljubav između čovjeka i pčele. Moja pčelarska deviza je da da je dobar pčelar onaj pčelar koji svoje pčelinje zajednice pravovre-





Dio pčeraskog domaćinstva
porodice Vukoje u Pađenima

meno dovede do maksimalnog razvoja, a da mu pri tome pčele ne dobiju nagon za rojenje...

Pčele iškolovale djecu

Lokalitet sela Pađeni, inače rodno selo porodice Vukoje, u kome se nalaze njihova četiri pčelinjaka sa oko 220 - 250 košnica tipa „Dadan-Blat“ je izuzetno pogodan za pčelarstvo. To područje obiluje sa kvalitetnom pčelinjom pašom koja počinje u proljeće sa cvjetanjem zlata vrijedne ali, nažalost, ne uvijek medonosne zanovijeti.

Dalje se, pored livadske paše, nastavlja prispjevanjem znamenitih i ljekovitih biljnih kultura karakterističnih za autentično hercegovačko područje: pelina, traže, i veće i majčine dušice i drače.

Blage jeseni najavljaju za-vršetak godišnje paše cvjetanjem dvije vrste, svima poznatog, vriješka koji daje veoma kvalitetan, zdrav i specifičan med.

Sva četiri pčelinjaka, nevelike međusobne udaljenosti, se nalaze na otprilike 500

metara nadmorske visine. Trenutno je u fazi formiranja i peti pčelinjak sa oko 50 društava na izdvojenoj lokaciji, tačnije na obroncima planine Golije - u mjestu

gažovani u pčelinjaku i oko pčelarskih poslova. I upravo su im te pčele kao porodici dale ono što roditelje čini najsretnijim - mogućnost da se djeca iškoluju i izrastu u čestite i us-



RAŠO VUKOJE: Moja pčelarska deviza je ta da je dobar pčelar onaj pčelar koji svoje pčelinje zajednice pravovremeno dovede do maksimalnog razvoja, a da mu pri tome pčele ne dobiju nagon za rojenje...

Zlostup na teritoriji Crne Gore. S obzirom da se naš domaćin opredijelio za stacioniran vid pčelarenja, godišnji prinosi meda, kreću se od 2.000 - 3.000 kg meda.

- To je sasvim dovoljno - zadovoljan je gazda Rašo, te nastavlja:

- Pčelarstvo je u našoj brojnoj porodici uvijek bila ogromna ljubav, ali i značajan izvor dodatnih prihoda, pored redovnih ozbiljnih poslova na kojima smo radili. Plasman meda za nas nikada nije bio problem jer dugogodišnji stalni kupci iz cijelog regiona, ali i država širom svijeta, ne odustaju sa svojim narudžbama.

Ne zaboravlja Rašo ni svoju suprugu i troje djece. Veli, svi su, svako na svoj način, bili an-

pješne ljude. Sve troje Vukoja - nasljednika su završili ozbiljne državne fakultete u Beogradu. Imaju većeg ponosa i radosti za roditelja?

Od prije tri godine, plasman meda se u velikoj mjeri realizuje kroz jedan novi proizvod koji su Rašin mlađi sin Božo i on osmisili, proizveli i nazvali „Medna Hercegovka“. Tu se naš domaćin povlači, a riječ prepušta sinu, izuzetno prijatnom sagovorniku. Božo je veoma uspješan poslovni čovjek, magistar nauka, jedan je od direktora u jednoj ozbiljnoj i uspješnoj beogradskoj kompaniji.

Britak jezik, hercegovački i bosanski duh, razgovar pun topline i iskrenosti. Pogledom kao da krstari Hercegovinom, Bosnom, stazama svoga djeti-

Recept

Od tri izuzetne komponente članovi porodice Vukoje stvorili su dragocjeno piće koje ne treba shvatiti kao potrebu za alkoholom i opijanjem već isključivo kao potrebu za zdravlje. Svojom kombinacijom i konzumiranjem umjerenim količinama povoljno djeluje na jačanje imuniteta, poboljšavanje apetita i cirkulacije, regulaciju varenja kao i za opšte raspoloženje. I provjreno okrepljuje organizam nakon izlaganja većim fizičkim i umnim naporima.

- Dejstvo medovače je priyatno i začuđujuće, ispijena sa mlijem, ona bodri i smiruje dajući samo snagu i zdravlje. Uz to, idealan je i dobro poznat aperitiv. - objasnio nam je Boban Vukoje.

Recept Hercegovke nije nikakva tajna, ona se spravlja od rakijske prepečenice koju je od najkvalitetnijih, prezrelih, otpalih i sa zemlje biranih plodova šljive ispekao vrijedni šumadijski seljak. Nakon višegodišnjeg mirovanja u hrastovim buradima, provjerenom višedenecijskom metodom spajamo je sa čuvenim hercegovčkim medom i propolisom, koji se smatra najprirodnijim antibiotikom koji je čovjek ikada stvorio.

njstva... A onda će, kao da je osjetio da nas boli što ovakav kapacitet moralni i stvaralački, ostade tamo u tuđem kraju.

- To što živim i radim u Beogradu nikako ne znači da sam zaboravio svoj grad i zavičaj - olakšao nam je duši, a onda će šeretski dodati:

- Ja sam vam trenutno odsutni hercegovački pčelar!

Jasno nam je zašto su ga gore zadržali nakon studija. Ima taj i mnogo više od diplome; šarm, kulturu, neposrednost.... Otišao je gore kao golobradi dječak, iskolovao se, snašao. Izrastao u obrazovanog i uspješnog Hercegovca, na ponos svojim roditeljima, rodnom zavičaju...

Blog jednog Hercegovca

U Beogradu je svojoj Istočnoj Hercegovini posvećen na razne načine i uvijek joj se rado vraća. Potpredsjednik je Zavičajnog kluba Bilećana u Srbiji, uspješno barata pisnom riječi i nekom zdravom životnom logikom koju manifestuje kroz svoj blog (www.vukoje.rs). Nazvao ga je Blog jednog Hercegovca u Beogradu - Između čvrstog, pustog hercegovačkog kamenja i široke, klimave beogradske kaldrme...

Ljubav i ponos istočnohercegovački iskazuje i kroz „Mednu Hercegovku“ - medovaču, eliksir zdravlja, časti i čeifa, za kojim se posljednjih godina ljudi otinaju iz svih krajeva bivše Juge, pa i iz Evrope.

- Zaista je dosta truda uloženo u „Mednu Hercegovku“, ali niko ga ne žali! Stvorili smo jedan vrhunski proizvod u nagrađivanom ekskluzivnom

Medna Hercegovka ukusom i kvalitetom osvaja cijeli svijet

šta da kažu i pokažu. A kako smo čuli, od Raše ima šta i da se nauči jer je u svom kraju poznat kao nesebični pčelarski mentor mnogima koji su ulazili u svijet pčelarstva i uz njega postajali vrsni pčelari. A on je, između ostalog, učio i po многим svjetskim kongresima pčelara čiji je bio učesnik nekoliko puta, u Varšavi 1987. godine, a potom u Irskoj i Sloveniji. Sve u svemu, jedna kompletanu pčelarsku porodičnu priču, za ponos i uzor.

BH PČELAR

Boban Vukoje:
S „Mednom Hercegovkom“ stvorili smo jedan vrhunski proizvod u nagrađivanom ekskluzivnom pakovanju

pakovanju čime je pokriven kompletan utisak zadovoljstva. To je piće zdravih namjera koje za naše i potrebe naših prijatelja na tradicionalan način u ograničenim količinama ručno i proizvodimo i pakujemo - kazuje Boban.

Istočnohercegovački med je zaista poseban i od davnina važi za jedan od najkvalitetnijih u Evropi. Prije svega zbog njegovog specifičnog aromatsko-hemijskog kvaliteta, ali i pro-

zvodnje u ničim zagađenim istočnohercegovačkim vreljima, gdje gotovo i pašnjaka da nema pa ga stoga pčele prinuđeno skupljaju sa raznih ljekovitih biljaka koje rastu na tenu među kamjenjem.

Bez sumnje, ovi vrijedni ljudi i imaju

Kontakt

Do „Medne Hercegovke“ nije baš lako doći. Potražnja je mnogo veća u odnosu na mogućnosti proizvođača. Domaćini Vukoje je proizvode u ograničenim količinama. Kvalitet im je prioritet, a on je u direknoj vezi sa nabavkom kvalitetne višegodišnje stare rakije.

Kada smo krajem januara pripremali ovu priču, na zalihamu nisu imali ni jedno pakovanje. Vele, pred novogodišnje i božićne praznike zalihe su „opuhali“ kupci iz Skandinavije, Srbije, Švajcarske, Hrvatske, Slovenije....

- Slijedeće količine stižu krajem februara. Ta medovača je trenutno u fazi bistrenja - objasnio nam je Boban Vukoje.

Detaljnije informacije možete dobiti na web sajtu:

www.vukoje.rs ili www.vukoje.com,

a eventualni kontakt ostvariti putem E-maila: bvukoje@gmail.com