

ŠLJIVARSTVO I PROIZVODI OD ŠLJIVA U OPĆINI KONJIC

Područje općine Konjic nalazi se u jugozapadnom dijelu Bosne i Hercegovine i graniči s općinama: Fojnica, Hadžići, Prozor, Kalinovik, Trnovo, Nevesinje, Jablanica, Kreševo i Mostar te zauzima 1237 km² ili 2,15 % teritorija Bosne i Hercegovine.

Od cjelokupna teritorija općine na poljoprivredne površine dolazi 76 %, a na šumsko i neplodno zemljište 24 %.

Područje općine prostire se na nadmorskoj visini od 270 m (nivo Jablaničkog jezera) do 2155 m (planina Prenj).

Kroz područje Konjic protječe rijeka Neretva u svom gornjem toku. Na ovom dijelu toka Neretva prima veći broj pritoka, i to: Jezerica 43,5 km; Ljuta 17 km; Jesenica 10 km; Račica 5,8 km; Lištica 3 km; Rakitnica 31 km; Konjička Ljuta 3,1 km te pritoke koje se ulijevaju u Jablaničko jezero: Bijela 8 km; Idbar 9 km; Ribička rijeka 6 km; Trešanica 9 km; Ugošćica 4,5 km; Kraljušćica 9 km i Neretvica s pritokama 184,5 km.

Područje Konjica s klimatskog gledišta predstavlja mješavinu mediteranske s kontinentalnom klimom. Mediteranski utjecaj podiže se uz dolinu Neretve, a s planinskih masiva dolazi utjecaj kontinentalne klime.

Prema mjerenjima za razdoblje 1963.-1973. prosječna godišnja temperatura je 10,9 °C s amplitudom u ponekim godinama od -19 °C u zimskom razdoblju do 39 °C u ljetnom razdoblju. S klimatskih, pedoloških i ostalih uvjeta Konjic se ubraja među najpogodnija područja za uzgajanje svih voćnih sorti kontinentalnog voćarskog klimata. Jedna od najdominantnijih voćnih vrsta, koja je i najrasprostranjenija u Konjicu, jest šljiva.

Vjeruje se da je porijeklo šljive Kina i da je najprije udomaćena u staroj Grčkoj. Grčki povjesničar Plinije opisuje različite vrste šljiva koje su se uzgajale u Grčkoj, Siriji i Italiji. Pretpostavlja se da su je Rimljani

proširili po Europi. Zapisano je da su je križari donijeli s jednog od svojih pohoda iz Damaska. Njezino širenje je naročito uzelo maha u Europi u doba renesanse da bi iz Europe bila prenesena u Sjevernu Ameriku, koja je danas njezin najveći proizvođač.



Sl. 1. Jedan od šljivika u Konjičkom kraju.

Ne zna se točno otkada je prisutna na ovom području, jer prema pisanim izvorima sađena je u osmanskome razdoblju, razvijana i posebno kultivirana u austrijskom razdoblju (1878.-1918.) bila je jedna od dominantnih voćnih vrsta, koja je donosila prihode stanovništvu u vrijeme Kraljevine Jugoslavije (1918.-1940.) pa potom u ukupnom razdoblju poslije. Od 40-ak poznatih sorti šljiva na području općine Konjic gaji se isključivo stara, možemo reći autohtona sorta pod nazivom “požegača”. U ukupnom prošlom razdoblju nisu sađene u značajnijoj površini i broju stabala. Druge sorte koje su rasprostranjene diljem Bosne i Hercegovine, Hrvatske i Srbije poput američke sorte Stanley, razne rane sorte proizvedene u rasadniku Čača (Čačanska ljepotica, Čačanska najbolja) ili mnogi varijeteti stonih šljiva koje skupne vuku porijeklo iz Italije ili Njemačke. Osnovna karakteristika sorte požegače jest što se ona uglavnom u domaćinstvu razmnožava vegetativnim načinom (izdanci) i prenosi osobine roditelja. Ona je tamno-plave boje sa sivom peteljkom ili sa sivim pepeljastim nanosom na kožici, plodova težine do 18 gr. Meso ploda je relativno čvrsto, žućkasto-zlatno ugodno kiselo-slatkog ukusa s neviđenom paletom

mirisa. U dobrim zemljišnim uvjetima može sadržavati i do 8 % voćnog šećera, što joj daje veoma velike mogućnosti za spravljanje iznimnih voćnih rakija, đemova i pogodnost za sušenje. Po ocjenama svih svjetskih stručnjaka i znanstvenika iz oblasti voćarstva smatra se jednom od najboljih sorti šljiva na svijetu. Na temelju njezinih karakteristika proizvedene su u rasadnicima i institutima mnoge nove sorte. Ne zahtijeva preveliku obradu, rezidba joj je jednostavna, podnosi i osrednju količinu đubriva za obilan rod, a iznimno je otporna na mnoge biljne gljivične i ostale nametnike. Da ne bi bila perfektna, ima jednu jedinu slabost, a to je virusno oboljenje koje se u literaturi zove *šarka šljive* (*Prunus virus 7*). Kod ovog oboljenja stablo skoro normalno vegetira, ponese plod koji 3-4 tjedna prije zrenja usušuje se i opada a meso ploda pretvara u kvržice i izgubi sočnost, ukus i miris. Ova bolest je uništila 90 % nasada u Srbiji, Crnoj Gori, istočnoj i zapadnoj Bosni i Hrvatskoj. Iz nepoznatih razloga ova sorta šljive preživjela je jedino na teritoriju općine Konjic i u Rami. Istina, i ovdje se nađe poneko zaraženo stablo, ali u ukupnosti broj je zanemariv.

Povijest šljivarstva i tradicija

Organiziranu i planski usmjerenu proizvodnju u mnogim granama u Bosni i Hercegovini postavila je Austrija nakon 1878. god. Posebnu pažnju je posvećivala unaprjeđenju poljoprivredne i stočarske proizvodnje. U tom cilju je 1898. god. zasnovala u mjestu Čelebići kod Konjica voćno lozni rasadnik na površini od 4,8 ha. U rasadniku je djelovala zemaljsko-erarna voćarska škola u okviru koje se održavaju tečajevi za voćare i vinogradare. Iz popisa koji su objavljeni uz državne statističke popise osoba i imovine vidi se godišnja proizvodnja šljiva.

Grupa voća	Prosječno godišnje u petogodištu			Godišnji obim	
	1882.-1886.	1887.-1891.	1892.-1896.	1897.	1898.
a) Jabučasto	328,5	344,1	312,5	292,3	763,9
b) Koštičavo (šljiva)	316,6	346,3	324,5	474,0	680,3

Trend razvoja šljivarstva nastavlja se u Kraljevini Jugoslaviji da bi nastupio relativno usporeniji razvoj u drugoj Jugoslaviji. Teško je bez valjanih izvora i ozbiljnog istraživačkog rada utvrditi što su sve proizvođači uradili s tolikim količinama šljiva. Pouzdano se zna da je jedan dio transportiran željeznicom na pijace u Sarajevu, Mostaru, Dubrovniku i

ostalim primorskim mjestima, drugi dio je spravljan u kvalitetne đemove koji su se spravljali bez dodavanja šećera i bio je glavna slatka delicija u ishrani najvećeg dijela stanovništva. Veliki dio šljiva pretvara se u voćne rakije šljivovice, jer je Austrija donijela postrojenja za pečenje rakije (rakijski kazan) i u isto vrijeme oformila obrt za proizvodnju rakijskih kazana. Naravno, već odavno šljiva se sušila na suncu ili u jednostavno izgrađenim posebnim sušarama za šljivu, koja je služila suha kao delicija za spravljanje raznih kompota ili pita tijekom zime, a konzumirala se i kao sušeno voće.



Sl. 2. Pečenje rakije šljivovice.

Najviše podataka i izvora o stanju proizvodnje šljiva nalazimo u projektu *Dugoročni program razvoja poljoprivrede općine Konjic (1975.-1985. god.)* koji je izradio UPI Centar za istraživanje i razvoj s Ilidže. Pogledajmo tabele osnovnih voćnih vrsta u općini Konjic radi usporednih pokazatelja.

Red. broj	Vrsta	1972.			1973.			Pros. 1969.-1973. god.		
		Broj rodni ^h stabala čokota	Ukupno mtc	Prinos po stablu čokota	Broj rodni ^h stabala čokota	Ukupno mtc	Prinos po stablu čokota	Broj rodni ^h stabala čokota	Ukupno mtc	Prinos po stablu čokota
1.	Vinova loza	614.000	4376	0,70	390.000	2760	0,70	625.600	4837	0,77
2.	Šljiva	321.328	5670	1,70	323.028	7475	2,30	314.659	13.298	4,20
3.	Jabuka	84.800	1408	1,60	81.550	12.876	15,70	80.870	6616	8,30

U ukupnoj voćnoj strukturi šljiva je zastupljena s 314.659 rodni stabala ili 58 % ukupnih voćarskih površina. Mora se konstatirati da je prosječan urod po jednom stablu relativno nizak, od 4,2 kg u promatranom petogodišnjem razdoblju (1972.-1975.), jer zbog niske primjene agrotehničkih mjera (đubrenje, oranje, zaštita od štetočina) ona alternativno rađa i daje male prinose. S minimalnom primjenom agrotehničkih mjera te sanacijom voćaka prinosi se mogu u roku od dvije godine povećati za više od 200 %. I u ovom razdoblju šljiva se uglavnom koristila za proizvodnju voćnih rakija, đemova i sušenje. U jednom razdoblju Zemljoradnička zadruga Konjic proizvodila je i punila svoju šljivovicu i vršen je otkup i plasman u konzumnom stanju diljem Bosne i Hercegovine, uglavnom u većim gradskim centrima.

Razvoj šljivarstva stagnirao je u razdoblju od 1991. do 2000. god. zbog ratnih i poratnih prilika, te velikom preseljavanju hrvatskog i srpskog stanovništva i veoma malim brojem ostvarenih povrataka tako da općina sada broji od 30.000 do 32.000 stanovnika umjesto 44.672 prema popisu iz 1991. god. Potrebno je napomenuti da se stanovništvo ponovo vraća šljivi kao jednostavnoj i korisnoj kulturi koja uvijek može dati određeni financijski učinak prodajom u konzumnom stanju, pečenjem rakije ili sušenjem.

Valja napomenuti da su dva individualna proizvođača Ivan Ivo Anđelić i Đemal Memidžan prišli organiziranoj proizvodnji rakije kojoj su dali naziv "domaća rakija extra šljivovica - *Konjičanka*" proizvedena od dijela



Sl. 3. Nagrađena šljivovica iz Konjica na sajmu u Gradačcu 2004. god.

svojih šljiva i šljiva iz otkupa. Na međunarodnom prestižnom sajmu poljoprivrede i prehrambene proizvodnje u Gradačcu 2004. god. dobili su za svoju rakiju zlatnu medalju. Ovo priznanje potaklo je mnoge da ponovo sade šljivu i saniraju stare voćnjake. U sezoni roda šljive 2004. god. proizveli su 2500 boca rakije. Naziv i etiketu zaštitili su u državnom zavodu za zaštitu industrijskog vlasništva. Ona je već plasirana u manjim količinama na tržištima Njemačke, Austrije i Hrvatske.

Sažetak

Šljiva se ubraja u najkvalitetnije voćne sorte po svim svojim sastojcima a po bogatstvu i raznovrsnosti aroma pripada u vrh voćarskih proizvoda.

U Konjicu se gaji autohtona sorta šljive *požegača* koja je tu prisutna više stotina godina. Prema podacima iz 1973. god. Konjic je imao 314.000 stabala šljive.

Šljiva se prerađuje u đemove, suši i proizvodi iznimno žestoko domaće piće rakija šljivovica.

Entuzijasti Ivan Anđelić i Đemal Memidžan proizveli su domaću rakiju i dali joj naziv "Domaća rakija Extra šljivovica Konjičanka" za koju su dobili prestižnu zlatnu medalju na Međunarodnom sajmu poljoprivrede i prehrambene industrije u Gradačcu 2004. god.

Literatura

Dr. Pavao Anđelić, *Historijski spomenici Konjica i okoline*, Konjic 1975.
Grupa autora, *Konjic i njegova okolina u vrijeme Austrougarske vladavine (1878.-1918.)*, Konjic 1990.

Karlo Brzica, *Voćarstvo za svakoga*, ITP, Naprijed, Zagreb 1991.

Kišpatic Maceljki, *Zaštita voćaka*, Nakladni zavod Znanje, Zagreb 1989.
Dugoročni program razvoja poljoprivrede općine Konjic (1975.-1985.), UPI, Centar za istraživanje i razvoj Ilidža, Sarajevo 1975.