

IPutovanja

start

mjesečnik za turizam i zaštitu okoliša

Broj 24

www.bhputovanja.com

BESPLATNO

Iz objektivna našeg fotoreportera

Fascinantni prizori zimske idile u Bosni i Hercegovini

Čuvaj okoliš za mene i za sebe

Jedna reciklirana staklena flaša može sačuvati energiju dovoljnu za napajanje kompjutera tri sata



MAURICIJUS: ŠETNJA U KUPAĆIM ZABRANJENA

Jedna reciklirana staklena flaša može sačuvati energiju dovoljnu za napajanje kompjutera tri sata

Reciklirati možemo 90% otpada kojeg napravimo ili imamo u kući. Osvrnite se i reciklirajte, potrebno je samo malo organizacije. Ako se želite uključiti u zaštitu prirode i okoliša, a ne znate gdje započeti, jedna od najosnovnijih stvari je upravo recikliranje otpada

UFederaciji BiH 2012. godine stupio je na snagu Pravilnik o upravljanju ambalažom i ambalažnim otpadom, koji obavezuje sve privredne subjekte da se u svom poslovanju bave stavljanjem ambalaže na tržište da ispune ciljeve za reciklažu. Samo pet posto otpada reciklira se u BiH, a s obzirom na to da količina otpada svakodnevno rapidno raste, upravljanje njime predstavlja jedan od gorućih problema u državi.

DOMAĆINSTVA U BERLINU

Tako, naprimjer, prosječan građanin BiH troši oko 1000 plastičnih kesica godišnje. Odbačene kesice uglavnom završe na divljim deponijama ili se spaljuju. Pri spaljivanju četiri plastične kesice potroši se onoliko kiseonika koliko je potrebno čovjeku za jedan dan, što govori o opasnosti korištenja i spaljivanja plastike. O tome govori i podatak da razgradnja različitih proizvoda od plastike traje od 100 do 1000 godina.

Mnoge zemlje u svijetu su odavno organizovale sakupljanje, otkup i recikliranje plastike, tako da se uveliko zarađuje na ovoj



sekundarnoj sirovini. Primjer znatne koristi od recikliranja plastike je podatak iz Njemačke (2001. godina). S ušteđenom energijom korištenjem stare plastike moglo je 1,8 miliona domaćinstava u Berlinu da se snabdije električnom energijom 130 dana. U novcu, ta ušteda je iznosila 523 miliona maraka!

Unazad 20 godina, japanska industrija počela je sa proizvodnjom strojeva koji mogu prerađivati miješani i onečišćeni otpad za proizvodnju artikala koji se koriste kao zamjena za drvo i beton. Početkom 1975. godine bilo je u radu u Japanu više od 20 takvih strojeva, koji proizvode oko 40.000 tona gotovih proizvoda godišnje. Postupak više nalikuje lijevanju nego li uobičajenim postupcima oko plastičnih masa. Primjenjuje se vrlo nizak pritisak, što omogućuje korištenje jeftinih kalupa, nekada i od aluminijuma. Izrađeni proizvodi uglavnom služe

kao zamjena za drvo jer su jeftiniji i otporni na vatru, atmosferske uticaje, gljive, kukce, a mogu se obrađivati alatom za obradu drveta. Otpad koji ulazi u takav stroj mora sadržati 80% termoplasta (PVC, polietilen, polistiren, najlon i dr.), a ostalo može biti papir, alu-folija, blato, pijesak, itd. Kako se plastika proizvodi od prirodnih resursa, nafte i zemnog gasa, mora se paziti i na ove zalihe.

ŠTA SVE MOŽE

Recikliranje je postupak sakupljanja odbačenih proizvoda, razvrstavanje i njihovo pretvaranje u nove materijale za izradu novih proizvoda slične ili iste namjene. U recikliranje spada sve što se može ponovno iskoristiti, a da se ne baci. Riječ recikliranje je nastala iz riječi RE + CYCLE = ponovno kruženje. Postoji puno proizvoda napravljenih od materijala i sirovina koje možemo reciklirati, kao npr. proizvodi napravljeni od plastike,

DA LI ZNATE

Recikliranje je ključno za čuvanje energije i zaštitu okoliša. Kada je konkretno ambalažni otpad u pitanju, znate li da: jedna reciklirana limenka može sačuvati energiju dovoljnu za napajanje televizora tri sata

jedna reciklirana staklena flaša bi mogla sačuvati energiju dovoljnu za napajanje kompjutera tri sata

jedna reciklirana plastična flaša bi mogla sačuvati energiju dovoljnu za napajanje sijalice od 60 vati tri sata

70% manje energije je potrebno da se reciklira papir u poređenju sa proizvodnjom iz sirovina.

„ZELENA TAČKA“ U BOSNI I HERCEGOVINI

Nakon što je ispunio visoke kriterije koje propisuje krovna evropska organizacija PRO EUROPE, čije je sjedište u Briselu, te nakon što je ispunio kriterije od strane međunarodne revizorske kuće, Ekopak je u decembru 2013. godine primljen u ovu organizaciju, što je verifikovano potpisivanjem ugovora Ekopak – PRO EUROPE. Na taj način je Ekopak postao 32. članica, a Bosna i Hercegovina 32. zemlja u ovom velikom sistemu. Ekopak je time postao ekskluzivni davatelj prava na korištenje znaka „Zelena tačka“ za tržište Bosne i Hercegovine. Ekopak omogućava svim svojim klijentima besplatno korištenje znaka „Zelena tačka“ na proizvodima, čime dokazuju da je njihova ambalaža uključena u sistem preko Ekopaka, koji ima dozvolu Federalnog ministarstva okoliša i turizma i koji je ovlašten od PRO EUROPE, odnosno dokazuju da kroz plaćanje naknada Ekopaku za ambalažu finansiraju transparentan, dugoročan i održiv sistem upravljanja ambalažom i ambalažnim otpadom u Bosni i Hercegovini, po uzoru na najefikasnije sisteme zemalja Evrope. Članstvom u PRO EUROPE, Ekopak omogućava i olakšava svojim klijentima uvoz i izvoz proizvoda sa „Zelenom tačkom“, te upoznaje kompanije sa kriterijumima koje moraju ispuniti kako bi mogle da koriste ovaj znak na svojoj ambalaži.

metala, papira, kartona, stakla... Neke sirovine, materijali, odnosno proizvodi nisu biorazgradivi i ne mogu se reciklirati, te se za njih moraju pronaći biološke zamjene. Kada u vlastitom ormaru imamo višak odjeće ili npr. cipele koje više ne želimo nositi, možemo ih pokloniti. To je jednostavan i odličan primjer reciklaže.

Odličan primjer, a ujedno i najstariji oblik recikliranja je kompostiranje. Kompostiranje je postupak biološke razgradnje organskih materijala čime se biološki otpad smanjuje, a kao rezultat toga nastaje kompost koji sadrži humus i druge hranjive tvari spremne za ponovnu uporabu. Svaki vrtlar zna da je najbolje gnojivo za vrt upravo kompost. Reciklirati možemo 90% otpada kojeg napravimo ili imamo u kući. Osvrnite se i reciklirajte, potrebno je samo malo organizacije. Ako se želite uključiti u zaštitu prirode i okoliša, a ne znate gdje započeti, jedna od najosnovnijih stvari je upravo recikliranje otpada.

RECIKLIRANJE AUTOMOBILA

Još donedavno, vlasnici starih, dotrajalih i nefunkcionalnih vozila ostavljali su svoje olupine po cestama, šumama, livadama te na taj način nagrađivali prirodni sklad i onečišćavali okoliš. Danas je, na svu sreću, sve manje automobilskih olupina bačenih uz puteve i putiće.

Početak masovne proizvodnje i stvaranjem otpada od automobila kojim je istekao vijek trajanja, javila se ideja da se određeni dijelovi takvih automobila mogu ponovno iskoristiti. Posljednjih godina su sve veće korporacije i eminentni subjekti automobilske industrije preuzeli na sebe odgovornost te počeli proizvoditi automobile koristeći dijelove koji se daju potpuno ili djelomično ponovno iskoristiti, odnosno reciklirati i na taj način doprinijeli smanjenju zagađenja okoliša te istovremeno omogućili zapošljavanje velikog broja radnika u djelatnosti recikliranja otpada. Ukoliko ste zbog dotrajalosti ili

velikog oštećenja odlučili reciklirati vlastiti automobil ili znate lokacije nekoliko olupina koje nagrađuju prirodu te onečišćuju okoliš, tada trebate znati sljedeće: **Predajom automobila ovlaštenom obrađivaču, osim financijske dobiti, osiguravate i recikliranje 80 % dijelova koji odlaze u daljnju proizvodnju.**

RECIKLAŽA AUTOGUMA

Ako bi automobilske gume bile ostavljene na jednoj hrpi, u zavisnosti od kvalitete, bile bi na istom mjestu i za 2.000 godina. Zato ih se rješavamo vatrom, a zbog sagorijevanja u velikoj mjeri na taj način zagađujemo zrak. Zato se danas sve više guma koristi za reciklažu. Postupak je sljedeći: Guma se prvo izreže na sitne komade, zatim ubaci u reaktor i zagrijava na temperaturi između 350 i 400 stepeni. Tada ona prelazi u plinovito stanje, a plin dalje, putem cijevi, putuje kroz spremnike sa hladnom vodom. U njima prelazi u tečno stanje, te se dobija pirolizno ulje. Ovo ulje se dalje obrađuje kako bi se odvojila fosilna goriva i ostali korisni elementi. Sve što ostane nakon procesa je plin koji se vraća nazad u reaktore i koji preuzima ulogu zagrijavanja, tako da ovaj sistem nakon jednog sata postaje samoodrživ.



Iskorištenost gume je 100%. Sve što ostane nakon reciklaže ide ponovo u upotrebu. Nakon reciklaže, 40 posto gume biva pretvoreno u dizel, a pet posto u benzin. Blizu 30 posto postaje karbon koji se najčešće koristi u autoindustriji i kozmetičkim preparatima, a 10 posto pretvara se u čelik topljenjem žice iz gume.

RECIKLIRANJE PET-A

Da bi iz PET-a nastao novi proizvod, iskorištene PET boce se odvojeno odlaze u adekvatne kontejnere, kako bi ih bilo lakše prikupiti. Ovako prikupljene

PET boce se zatim transportuju u sortirnicu, gdje se razdvajaju od ostalih materijala, presuju u bale i transportuju u fabrike za reciklažu. U fabrici se debalirane boce peru i usitnjavaju u komadiće. Komadići se ponovo peru, suše i pakuju. Proces reciklaže počinje kada ovako usitnjeni komadići idu u proces proizvodnje, u kojem se dobijaju novi

proizvodi, kao što su odjeća, jastuci, tepisi, nove boce i niz drugih proizvoda. Na ovaj način se čuvaju prirodni resursi, a životni vijek deponija se produžava.

TONERI ZA PRINTERE

Donošenjem starih i istrošenih tonera za printere u prodavaonice ili servise specijalizirane za takve vrste elektroničkih uređaja i opreme, oni će tamo biti pravilno zbrinuti. Neki ovlašteni sakupljači tonera nude i zamjenu „staro za novo“ ili daju određene popuste na kupnju, prilikom donošenja istrošenih tonera.

KAKO SE RECIKLIRA PAPIR?

Papir ima nekoliko faza prerade od iskorištenog papira do recikliranog, novog papira, nakon što se papirni i kartonski ambalažni i ostali otpad odlože u odgovarajuće kante za odvojeno odlaganje otpada. Papirni otpad može da se reciklira najmanje sedam puta. Papir se prvo potopi u kašastu smjesu, u koju se ubacuju mjehurići vazduha. To je postupak flotacije, pri kojem štamparske i druge boje ostaju na površini, na pjenu, koja se zatim odstranjuje. Tako očišćena kašasta smjesa se koristi za pravljenje recikliranog rotopapira, koji se zatim siječe na željene veličine i spreman je za upotrebu. Kartonska ambalaža i novine se uglavnom prave od recikliranog papira. ●

Fascinantni prizori zimske idile u Bosni i Hercegovini

Objektiv našeg fotoreportera ove zime „zaledio“ je na trenutak dodir zime na Bjelašnici i okolnim selima, zaleđenom jezeru na Treskavici, kulu na Trebeviću, rendžerskim osmatračnicama na Magliću, obroncima Jahorine, rastrčanim divljim konjima na Kruzima kod Livna, padinama Zelengore, Visočice, velikog Vrana u Nacionalnom parku Sutjeska...

Malo je država prema kojima je majka priroda bila tako nesebična i podarila im prekrasne pejzaže kao što je to učinila na malom prostoru kao što je Bosna i Hercegovina. Dok većina građana, s uzdahom, uz televizijske ili kompjuterske ekrane svakodnevno posmatra i divi se brdsko-planinskim prizorima sa raznih meridijana i paralela, tek rijetki su svjesni da u njihovom neposrednom okruženju, bez obzira na kojoj se lokaciji nalaze u BiH, mogu vidjeti podjednako nestvarne prizore zimske idile. Potrebno je samo malo dobre volje i malo slobodnog vremena da nahranite i oči i dušu, a usput i pročistite pluća ostrim i čistim planinskim zrakom. Za one koje se možda dvoume, slike govore više od riječi. Svaki prizor je kao stvoren za desktop... ●



FOTO: MEVLUDIN MEKIĆ

Bjelašnica

- Planina u središnjem dijelu Bosne i Hercegovine,
- Smještena ugozapočno od grada Sarajeva,
- Pripada dinarskom planinskom sistemu,
- Na najvišem dijelu je visoka 2067 m nadmorske visine,
- Najviša temperatura dostiže 24 °C,
- Najniža -41 °C,
- Ljeti je prekrivena gustom zelenom travom, a zimi i do 3 m visokim snijegom.
- Snažni vjetrovi i gromovi su klimatsko obilježje ove planine,
- Ima brojne sportske i turističke objekte
- Ski stazu

„Bistrik kule“ na Trebeviću:

- jedini astronomski opservatorij u Bosni i Hercegovini,



PREPORUKA

Zimski uslovi u planini podrazumijevaju snijeg, led, lavine i niske temperature, te se stoga za njih morate i posebno pripremiti. Po ovakvim uslovima staze nisu vidljive, a i markacije nerijetko nestanu pod snijegom pa se, ako dobro ne poznajete teren, ne upuštajte u avanturu.

Za jednodnevni ili poludnevni izlet poželjno je slojevito oblačenje, suha presvlaka u ruksaku, neprobojne odjeće i čizme, rukavice, gležnjače, dereze ako ima leda. To su osnovne stvari bez kojih i ne pomišljajte na kretanje po zimskim uslovima.

Nije naodmet ni termos boca sa toplim napitkom i suho voće, a za ljubitelje dobre kapljice i nešto rakije, tek da vas malo zagrije.

Na vrletima Cincar planine
286 konja i 48 ždrijebadi, koje se slobodno kreću podno i na vrletima Cincara, ostavljaju bez daha svakoga ko prolazi tim krajem



Plato Zelengore

Jedna od najljepših planina u Dinaridima, planina Zelengora, nalazi se u središnjem djelu ovog sistema. Cijelom svojom površinom je u okviru NP *Sutjeska*.

-Pokrivena je šumama, pašnjacima, cvijetnim planinskim poljima pa se stoga i zove Zelengorom

-Cijeli plato Zelengore je ispresjecan potocima, riječicama, te vrelima sa čistom pitkom vodom



Zaleđeno jezero na Treskavici

Veliko jezero na Treskavici vrijedi doći i vidjeti u zimskim uslovima, kada je okovano ledom i po njegovoj površini možete hodati ali oprezno, nikad se ne zna. U zimskim uslovima ova maršuta i nije baš lagana, sve zavisi od visine snježnog pokrivača koja diktira vašu brzinu kretanja. Polazna tačka je selo Turovi koje je udaljeno tridesetak kilometara od Sarajeva. Dužina ture je dvadesetak kilometara, minimalna nadmorska visina je 875 m a jezero se nalazi na 1550 m. Za ovu turu našoj ekipi je trebalo sedam sati pješčenja u oba smjera.



Kazani Turovi

U blizini mjesta Turovi rijeka Željeznica, nakon nekoliko stotina metara mirnog toka, tiho ulazi u uski kanjon koji je sama rijeka izdubila u mekanom kamenu krečnjaku. Kazani su i najatraktivnije mjesto u kanjonu rijeke Željeznice i zaslužuju titulu prirodnog fenomena i značajne turističke atrakcije. Sami Kazani su dovoljno široki kako bi se unutar njih formirali slapovi i virovi u kojima se ogleda čistoća planinske rijeke.



Treskavica

Ona je među ljubiteljima prirode poznata kao planina lijepih vrhova, prostranih pašnjaka i divnih jezera. Kada je vidljivo i sunčano, pruža se vidik sve do Crne Gore i Jadranskog mora. Najpogodniji pristup Treskavici je iz sela Turovi, četiri kilometra udaljenog od Trnova. Put je makadamski i markiran, te nije pogodan za automobile. Automobil je najbolje ostaviti u Turovima.

Nakon nekih tri i po kilometra i sat vremena pješčenja, stiže se do planinarske kuće Sustavac. Kuća je otvorena vikendom, a uz najavu i u drugim terminima. Nalazi se pod upravom Planinarskog društva Treskavica.



Podnožje Visočice



Rendžerska osmatračnica ispod Maglića

Maglički masiv je lociran oko 20 km jugozapadno od grada Foča u neposrednoj blizini granice sa Crnom Gorom.



Gornje Bare NP Sutjeska



Selo Lukavac na Bjelašnici

MAURICIJUS

Šetnja u kupaćim zabranjena



Republika Mauricijus je ostrvska država smještena u Indijskom okeanu, oko 2000 kilometara od jugoistočne obale Afrike i 850 km istočno od Madagaskara. Mauricijus je ostrvo vulkanskog porijekla, okruženo koralnim grebenima i lagunama, što ga čini destinacijom izuzetne ljepote.

PUTUJTE ZIMI

Glavni grad Mauricijusa je Port Luis. Smješten je na sjeverozapadu ostrva, te je ujedno i najveći grad i glavna luka Mauricijusa i nudi obimnu turističku ponudu. Ostali veći gradovi u unutrašnjosti ostrva koje vrijedi posjetiti su Beau Bassin, Rose Hill, Quatre Bornes, Vacoas i Curepipe, kao

ROUGAILLE I ČAJ OD VANILIJE

Na Mauricijusu prevladava kreolska, evropska, kineska i indijska kuhinja, posebno su i morski specijaliteti. Tipično jelo je rougaille (paradajz, luk i bijeli luk sa bilo kojim mesom), daube (jelo od hobotnice) i pile sa curryjem. Meso je često glavni dio obroka, a povrće služi samo kao dodatak. Jako puno se pije čaj, naročito od vanilije, kafa, kao i pivo te rum. Službena valuta je mauricijski rupi, a u hotelima primaju i eure.

i istorijski značajan grad Mahebourg, na jugoistoku zemlje, nedaleko od glavnog aerodroma pod imenom Sir Seewoosagur Ramgoolam.

Mauricijus ima tropsku klimu sa više padavina ljeti nego u zimskom periodu. Temperatura ljeti je prilično visoka, između 27 i 37°C, dok temperatura mora varira od 22 do 27°C. Sa visokom vlažnošću od čak više od 80% i čestim padavinama, Mauricijus predstavlja specifično mikroklimatsko područje; tereni na većoj nadmorskoj visini su hladniji (oko 22°C) i dosta vlažniji, sa oko 5000 mm padavina godišnje, dok su priobalna područja toplija, sa oko 1000 mm padavina godišnje. Klima u ljetnom periodu

NEMA OPASNE FAUNE

Otok je pun vulkanskih kratera, kroz koje se rasprostiru riječne doline, a poseban ukras daju mu slapovi. Obrubljuju ga tri neobične i prekrasno oblikovane balzadne gorske stijene, koje svjedoče o burnoj vulkanskoj prošlosti. Cijeli otok obrubljuje pretrgani koraljni greben, koji je nasipao brojne bijele koraljne plaže. U odlično uređenim prirodnim parkovima prvobitnu ljepotu prirode još uvijek žele očuvati. Oko 900 biljaka raste samo na ovom otoku, česte su casuarine, indijski fikus, eukaliptusi i brojne cvjetnice. Opasnih životinja nema, česti su mungosi, srne i makako majmuni, a u divljini možete čak i sresti divlju svinju. Veoma bogat je morski svijet, gdje ćete naići na kitove, delfine i orijaške kornjače.



DO 2.000 EURA PO OSOBI

Iako se radi o dalekoj i egzotičnoj destinaciji, Mauricijus se nalazi i u ponudi pojedinih domaćih turističkih agencija. Uglavnom su u pitanju aranžmani od 10 do 14 dana, a cijena po osobi se kreće od 1.500 do 2.000 eura. Pa ko ima vremena i novca...

je prijatna za turiste koji borave u priobalnim područjima, sa temperaturom mora od 26°C, ali boravak u unutrašnjosti može biti prilično neprijatan. Idealno vrijeme za boravak na Mauricijusu je zimski period, kada je svježije, ali suho vrijeme i kada su naročito prijatne noći, dok temperatura mora zimi ostaje na prijatnih 23°C.

Blagu neprijatnost za neupućene turiste na Mauricijusu može predstavljati činjenica da je većina plaža u vlasništvu hotela ili u privatnom vlasništvu. Zakon je jasan i svaka plaža je slobodna za šetnju. Ipak, plaže ispred hotela ne mogu biti korištene za cjelodnevni odmor i kupanje, a ne mogu se koristiti ni

ležaljke, suncobrani i ostalo vlasništvo hotela. Kada se radi o privatnim plažama tumačenje zakona je nešto fleksibilnije, pa je sve stvar internog dogovora sa vlasnicima, lijepih manira i određenog poštovanja. Stoga, savjetujemo da provjerite da li hotel ima svoju plažu, da biste izbjegli moguće neprijatnosti. Inače, prva generacija hotela na Mauricijusu je izgrađena krajem 70-ih i 80-ih godina prošlog vijeka, kada Mauricijus još nije bio atraktivna destinacija kao danas i kada je svaki hotel na Mauricijusu građen na najljepšim plažama i posebno atraktivnim lokacijama. Tokom 90-ih Mauricijus je naglo počeo da se razvija kao turistička destinacija, hoteli su

nicali kao gljive poslije kiše, istiskajući jedan drugog duž prelijepih bijelih koralnih plaža. Isprva su to bili uglavnom hoteli sa tri zvjezdice, ali vremenom se turistička ponuda Mauricijusa potpuno razvila pa se danas mogu pohvaliti visokokvalifikovanim menadžment timovima, osobljem i uslugama. Korisno je znati da, iako je Mauricijus tropско ostrvo, sa plažama na svakom koraku, preporučljivo je da se van plaža, u unutrašnjosti ostrva ne hoda u kupaćem kostimu i slobodnije obučen. Ovo naročito važi za žene, jer je stanovništvo u unutrašnjosti ostrva prilično konzervativno i nisu navikli da gledaju otkriveno tijelo na dnevnoj svjetlosti. Čak i u hotelima, hodanje u kupaćim kostimima nakon zalaska sunca je jednostavno zabranjeno. Nema velikog razloga za brigu kada se radi o pravilima oblačenja, uglavnom je diskretno upozorenje prijatnih službenika najteži oblik upozorenja koji ćete doživjeti. Sa bogatom turističkom ponudom organizovanih tura kao što su biciklizam, jahanje, golf, krstarenje, ribolov, jedrenje, kajak, i mnoštvom drugih aktivnosti za čitavu porodicu, odmor na Mauricijusu treba planirati već za neko od sljedećih porodičnih putovanja. ●

KOKTEL RASA I RELIGIJA

Na ostrvu živi oko 1,2 miliona stanovnika. Pored potomaka Evropljana, Afrikanaca, Indijaca, Pakistanaca, Tamila, na ostrvu živi i oko pet posto Kineza. Iako se trude da se ne miješaju previše, na ostrvu se lako mogu pronaći mješavine svih rasa. Kreoli su uglavnom potomci robova koji su u vrijeme francuske vlasti dovođeni iz Afrike i sa Madagaskara, dok je u vrijeme britanske vladavine po aboliciji ropstva 1835. počela imigracija radnika sa indijskog potkontinenta. Zastupljene su skoro sve svjetske religije. Dominira hinduizam, s oko 50%, potom hrišćanstvo (28%) i islam (17 posto).



SONJA ELAZAR, AUTORICA MONOGRAFIJE „IZ ALBUMA BOSANSKIH SEFARDA“

Majčina kutija sa fotografijama je sa razlogom preživjela

Monografija nije omaž samo mojoj porodici, nego svim bosanskim jevrejskim porodicama, te sam kroz te fotografije ilustrovala način života, običaje, odijevanje, stanovanje, edukaciju, anegdote, poslovice i sve životne situacije koje se događaju kroz jedan ljudski život



FOTO: MEVLUDIN MEKIĆ

PIŠE: DARIO NOVALIĆ novalich@bih.net.ba

Zašto ste se odlučili da napravite ovu knjigu?

- Još kao dijete sjećala sam se kutije sa fotografijama na vrhu koje su bile karte iz raznih koncentracionih logora. Kad bi se otvarao ormar u kojem je bila ta kutija moja majka je uvijek plakala. Na svim

fotografijama bili su nasmijani ljudi i djeca koji su uživali u životu, a nisu ni slutili šta ih čeka za koju godinu. Osim njihovih roditelja, nikoga sa fotografija nisam poznavala. Majka je meni, sestri i bratu objašnjavala ko su nam nona, nono, tetke, ujak, stricevi, rođaci, ali nikoga nisam lično poznavala jer sam se rodila poslije njihove smrti. Oduvijek sam znala da je

ta kutija sa razlogom preživjela više od jednog vijeka, nekoliko ratova, progona, izbjeglištva, pa i požar u roditeljskoj kući 1992. godine i da sa tim fotografijama nešto treba uraditi da bi ti likovi sa slika oživjeli i bili oteti od zaborava. Kada sam odrasla, dugo sam imala ideju da od tih fotografija napravim izložbu, pa sam počela da ih selektujem i slažem nekim

>

redom, a onda, ponukana njima, i da malo istražujem istoriju, ne samo moje nego i nama bliskih porodica. Brzo sam postala svjesna da je prava rijetkost naći jevrejsku porodicu sa više od pet porodičnih fotografija - većina nije imala ni jednu, a bilo je porodica koje su i imale poneku fotografiju, ali nisu znale ko je na slici. Kroz te susrete mi se izbistrla ideja da sva ta istraživanja sklopim u knjigu, a nekako se samo nametnulo da se najvećim dijelom moram oslanjati na svoje porodične fotografije. Nije mi bio cilj da ovo bude omaž samo mojoj porodici, nego svim bosanskim jevrejskim porodicama, te sam kroz te fotografije ilustrovala način života, običaje, odijevanje, stanovanje, edukaciju,

anegdote, poslovice i sve životne situacije koje se događaju kroz jedan ljudski život. **Kako uopšte izgleda put od ideje do izloga knjižare? Kako ste izabrali izdavača?** - Ne znam kako nastaju prave knjige. Ja sam se ranije zainteresovala za način odijevanja bosanskih Sefarda, pripremala sam jedno predavanje na tu temu. Kasnije sam se bavila istraživanjem običaja, pa sam prikupljala anegdote iz njihovog života, a onda je krenulo samo od sebe, poglavlje po poglavlje, dok kroz fotografije i kratak opis nisam zatvorila jedan životni ciklus. Ne znam koliko sam u tome uspjela, ja se ne smatram nekim piscem nego više skupljačem uspomena, ali smatrala sam da bi trebalo na jednom

mjestu zabilježiti uspomene na bosanske Sefarde koji su u Bosni već 450 godina. A izdavač je bio logičan izbor: moj prijatelj i prvi komšija. Treba li bolja kombinacija? Sve smo se dogovorili u pet minuta i sve što se nas tiče uvijek je išlo glatko. Jedini problem bio nam je novac za štampu, ali to je zajednička muka skoro svih u BiH. **Šta Vam sada kažu prijatelji koje pominjete u knjizi ili drugi članovi jevrejske zajednice u BiH i Sarajevu? Kakve su reakcije na knjigu?**

- Za sada su reakcije pozitivne, posebno kod ljudi iz jevrejskog okruženja, ljudi koji su mi dali svoje porodične fotografije ili podijelili sa mnom neku porodičnu anegdotu i uspomenu. Bilo je i suza.

Vi ste potomak sarajevske porodice Elazar. Možete li reći nešto više o svojoj porodici i njenoj istoriji?

- Ja sam potomak četiri sefardske porodice: Hajon, Pesah, Kabiljo i Elazar.

Ono što sam saznala od svog oca je da se porodica Elazar prvi put pominje u devetom vijeku u Saragosi. Zatim su živjeli u Toledu do kobne 1492. godine, kada su ediktom kraljevskog para Izabele i Ferdinanda u roku tri mjeseca svi Jevreji morali napustiti Španiju. Sljedeće saznanje o porodici Elazar je da su stigli u Osmansko carstvo i naselili se u Čustendilu u Bugarskoj, odakle su vrlo brzo stigli u Sarajevo. Dakle, u Sarajevu živimo više od 350 godina. Ja sam rođena kao izbjeglica, a to sam bila i u ratu 1992-95, ali sam ostala vjerna svom Sarajevu, gdje i danas živim.

Šta ste naučili o sebi i Jevrejima, ali i o ljudima generalno radeći na ovoj knjizi?

- Radeći na knjizi razgovarala sam sa dosta ljudi, uglavnom onih koji su preživjeli holokaust. Čula sam mnoge porodične priče i dogodovštine, ali i nezamislive ljudske drame i tragedije. Kad se naslušate mnogo teških priča ne možete ostati ravnodušni i sve to ostavi trag u vama. Dugo razmišljate o tim tragičnim sudbinama, a sve to ostane zapisano u duši i sigurno je da vas mijenja.

Slične sudbine ste i lično upoznali tokom posljednjeg rata u kome ste se bavili humanitarnim radom. Šta ste tada radili i šta je bio vaš motiv?

- Kada je počeo rat u BiH, ja sam u jednom danu izgubila stan na Grbavici i posao u spoljnoj trgovini Energoinvesta. Tada mi je još uvijek bila živa majka, pa sam otišla kod nje, ali je ubrzo izgorjela i roditeljska kuća. Majku smo evakuisali iz grada jer je bila stara i bolesna, a ja sam otišla u sestrin stan. Mislila sam da ću poludjeti. Ali otišla sam u Jevrejsku opštinu i rekla: *Dajte mi da radim bilo šta*. Tako sam počela volontirati i radila sam cijeli



rat, a i kasnije. Organizovala sam Ženski klub, brigu o starima, nedjeljnu školu za najmlađe, distribuciju odjeće i pošte, ali i sve drugo što se pokazalo potrebnim. Dnevno sam sretala mnogo ljudi, a svi su imali svoje tužne priče i svaka je teška na svoj način. Pomagala sam svim srcem koliko god sam mogla. Taj rad mi je pomogao da se osjećam korisnom i ne razmišljam o svojim problemima. Tokom rata više puta sam izlazila iz Sarajeva, ali uvijek sam se vraćala.

Zašto malo znamo o Jevrejima u BiH? Govorimo o zajednici koja se smanjila na jedva 1.500 članova i koji žive uglavnom u Sarajevu?

- U Osmanskom carstvu Jevrejima je bilo zabranjeno da budu zemljoposjednici, državni i vojni službenici, te su se koncentrisali u gradove, a najviše u Sarajevo, gdje su se uglavnom bavili trgovinom. Nekada su Jevreji činili jednu petinu stanovništva Sarajeva. Danas smo mi mala zajednica od 1.500 članova u BiH, a u Sarajevu nas je samo oko 700 članova. Sa druge strane, mislim da je u kulturi bosanskih Jevreja bilo dosta književnika, slikara, muzičkih i drugih umjetnika, ali sve zavisi da li nekoga izvan jevrejske zajednice to interesuje i da li je istraživao ili ne. Činjenica je da smo mi sada u BiH mala zajednica, pa je samim tim i stvaralaštvo manjeg obima, ali ima ga. Ne znam šta se sada uči u školama, ali znam, nažalost, da u BiH ima ljudi koji nisu nikada ni čuli za Jevreje, bar sam se ja lično našla u situaciji da me jedna mlada osoba pita šta su ili ko su Jevreji.

Tokom proteklih godina u cijeloj BiH imamo veliki broj izložbi i drugih oblika

prikaza kulture i običaja Jevrejima: odjeća, običaji, jela... Da li je to istinito i tačno prikazano ili je samo zloupotreba kulturne baštine Jevreja?

- Ne bih rekla da je bilo zloupotrebe. Bilo

je vrlo uspješnih i manje uspješnih događaja. Ako je bilo propusta mislim da je to bilo zbog nedovoljno znanja i informacija. Često ljudi imaju dobru volju, ali su ili sujetni da pitaju ili misle da sve zna-

ju o načinu života malih zajednica, ne samo naše.

A tv-serije prema knjigama Gordane Kujić?

- Knjiga Gordane Kujic *Miris kiše na Baklanu* je dala pravi presjek života sefardskih Jevreja u Sarajevu. Nažalost, u seriji je napravljeno mnogo propusta u kostimografiji, scenografiji, izboru glumaca i po liku i po visini, jeziku, kako latinu ili srednjovjekovnom španskom, tako i sa sarajevskim naglaskom, jelima, vjerskim obredima, autentičnim enterijerom sarajevskog atentata i tako dalje. Namjera je bila dobra, ali da je u Jevrejskoj opštini zatražena pomoć o pitanju jezika, sefardskih jela, načina odijevanja, običaja i drugih segmenata života - dobili bi je na volonterskoj osnovi i sa zadovoljstvom jer



to je dokument o nama. Naravno, to su samo moja zapažanja, a TV-publici koja nije išla u detalje kao ja serija se jako dopala. Serija *Cvat lipe na Balkanu* je već bolje pogodila likove i jezik, ali sve se događa u drugom vremenu i prostoru, u Beogradu, pa nema te izražene autentičnosti odijevanja i života u Sarajevu. **Gordana Kujić sa svojim knjigama, sada Vi... Da li bi Album bio isti da je na njemu radio muškarac i da li bi uopšte nastao da je kofer sa slikama bio u posjedu nekog muškarca ili je ovo ipak ženski senzibilitet?**

- Gospođa Kujić je priznata književnica, pa se ja ne mogu porediti sa njom jer ja sam samo pokušala da spasim od zaborava stare uspomene. Valjda žene to tako rade. Muški pristup bi vjerovatno bio drugačiji. ●

MOŽETE LI MALO OBJASNITI RAZLIKU IZMEĐU SEFARDA I AŠKENAZA?

- Sefardski Jevreji su živjeli na Iberijskom poluostrvu u Portugalu i Španiji, a stigli su na ove prostore u 16. vijeku. Aškenaski Jevreji su došli iz Sjeverne i Istočne Evrope. Na ove prostore su stigli u 19. vijeku, sa Austro-Ugarskom, iako je i prije bilo pojedinačnih dolazaka.

Imate li neko objašnjenje zašto su ondašnje vlasti prihvatile Jevreje, a onda im nametnule pravila oblačenja i ponašanja koja su ih jasno obilježavala i odvajala od ostatka zajednice? Kakva osjećanja u Vama danas budi razmišljanje o tome?

- Kada su Jevreji protjerani iz Španije, Osmanskim carstvom je vladao sultan Bajazit II. On je tada rekao: „Kako je glup taj kralj koji je sebe osiromašio, a nas obogatio tako vrijednim i radnim ljudima“. Naime, Jevreji su bili spretni trgovci sa razgranatom trgovačkom mrežom, govorili su po nekoliko stranih jezika, mnogi su bili pismeni, bili su vješti majstori raznih zanata, bili su dobri ljekari i vidari. Osmansko carstvo je u to doba bilo u ekspanziji i takvi ljudi su im dobrodošli, a Bajazit II je bio mudar da to prepozna. Jevreji su bili i ostali zahvalni za gostoprimstvo, pa i danas važi postulat: *Poštuj zakon zemlje u kojoj živiš*. Što se tiče oblačenja, u to vrijeme u mnogim zemljama, a ne samo u Osmanskom carstvu, ljudi jedne vjerske skupine su se oblačili drugačije od pripadnika druge vjerske skupine. Tada je bilo normalno da se po odjeći prepozna kojoj vjerskoj skupini neko pripada, iz koje geografske oblasti dolazi, da li je iz sela ili grada i tako dalje. Uostalom, ti običaji su se i u Bosni zadržali sve do sredine 20. vijeka.

JEDAN DAN U TE KAKANJ

Tamo gdje počinje priča o struji

Mi smo najstarija termoelektrana u BiH, ali imamo najmlađi blok u državi i najveći u Federaciji BiH. Po ispunjavanju ekoloških standarda smo prvi u regionu, a pored svega toga i najljepša smo termoelektrana, kaže Hasan Čaušević

PIŠE: Zdravko Čupović zdravko@startbih.info

Plamene zore bude me iz sna, fabrička jutra, dim iz dimnjaka, pesma se ori, mladi radnici, čelična jutra, hitam fabrici“ - stihovi su koji su sasvim slučajno dopirali sa radiovalova dok se ekipa magazina *Start BiH*, tog snježnog februarskog jutra, približavala jednom od najvažnijih energetske objekata u Bosni i Hercegovini, Termoelektrani Kakanj.

NAJSTARIJI, NAJMLAĐI I NAJLJEPŠI

Malo prije posljednjeg refrena, kroz guste oblake, u daljini je izronio 300 metara visok dimnjak, nepogrešiv znak da ste blizu Čatića, mjesta na ulazu u Kakanj iz pravca Sarajeva po kojem je i sama TE nekad nosila ime.

Na ulazu nas, po dogovoru, srdačno dočekuje direktor **Hasan Čaušević**, koji se

na čelu ovog diva nalazi posljednje tri i po godine.

Mnogo je razloga zbog kojih smo se odlučili da posjetimo upravo ovu TE i na licu mjesta vidimo kako se pravi struja, a njen put do kućnog prekidača, kako ćemo se kasnije uvjeriti, nije ni brz ni jednostavan. - **Mi smo najstarija termoelektrana u BiH, ali imamo najmlađi blok u državi i najveći u Federaciji BiH. Po ispunjavanju ekoloških standarda smo prvi u regionu, a pored svega toga i najljepša smo termoelektrana** - ponosno ističe Čaušević, prije nego što će nas lično provesti kroz cijeli proizvodni proces.

A *dizanje napona* počinje u pet rudnika Elektroprivrede BiH (Kakanj, Breza, Zenica, Bila i Gračanica kod Vakufa), koji svakodnevno, osim nedjeljom, kakanjsku neman opskrbljuju sa nevjerovatnih sedam hiljada tona mrkog uglja. I dok kakanjski

MOGLI BI GRIJATI CIJELO SARAJEVO

Turbine TE Kakanj su pravljeni za kogenerativni rad, što znači da mogu proizvoditi i paru za električnu energiju i paru za grijanje.

- Naše turbine od 110 MW za električnu energiju imaju kapacitet i za 150 MW toplotne energije, odnosno za grijanje stanova. To je potencijal koji je neiskorišten. Samo nam znači treba toplovod. S izgradnjom bloka osam ili dogradnjom nekih postrojenja koja nisu preskupa, bez ikakvih problema mogli bismo grijati cijelo Sarajevo. Sada možda ne bismo mogli cijeli grad, ali bismo mogli dobar dio - kaže Čaušević, koji potom navodi da u BiH postoje dva modela grijanja - sarajevski i tuzlanski.

- Tuzlanski podrazumijeva grijanje Tuzle i Lukavca iz TE. Da li ste ikada čuli za problem grijanja u Tuzli? Mi odavde grijemo Kakanj, ali to je mala potrošnja jer od kapaciteta toplotne energije koji iznosi više od 300 MW, Kakanj povuče 15-ak. To je premalo. Sarajevski model je grijanje putem plina, a problemi su skoro

svakodnevni. Plin jeste fantastičan energent, ali ima veliki problem. Nije naš skup je. A u ovom slučaju sve je naše. I ugalj i elektrana i toplotna energija i tim procesom, za razliku od plina, možete upravljati kako god hoćete. Ali to se aktualizira tek kada se desi problem sa plinom - dodaje Čaušević.

Prema njegovim riječima, odluka nije u nadležnosti Elektroprivrede BiH već je do, kako kaže, vlasnika grijanja u Kantonu Sarajevo.

- U Evropi danas nema nijednog grada koji u krugu od 50-60 kilometara ima TE, a da se ne grije iz nje. Prag se grije iz TE koja je udaljena čak i više od 60 kilometara, a mi smo od Sarajeva oko 40-45 km. Cijena gradnje bi vjerovatno iznosila više od 100 miliona, ali to bi se vratilo u roku od 10-15 godina. Mi smo nudili projekat Zenici, u pitanju je oko 33 kilometra toplovoda, a cifra se kretala oko 70-80 miliona maraka. U Sarajevu morate doći do svih toplana, prokopati dosta, ali to je strateški projekat. Radijatori bi svakako bili puno topliji nego danas. Ja živim u Kakanju, a temperatura je takva da gotovo pola radijatora držim zatvorenim - kaže Čaušević.



GODIŠNJE PROIZVEDU 300 MILIONA MARAKA STRUJE

Odluka o gradnji TE Kakanj donesena je 1946. godine. Sa proizvodnjom, tačnije sa dva bloka po 32 MW, startovala je 21. jula 1956. Naredna dva iste snage su puštena u rad 1959. godine. Sa 128 MW instalisane snage tada je bila treća po veličini u bivšoj Jugoslaviji. Peti blok od 110 MW pušten je 1969. godine, a blok šest iste snage 1977. godine. Najjači blok sedam, snage 230 MW, pušten je u rad 1988. godine.

Godine 2000. proizvodnja je zbog starosti obustavljena u prva četiri bloka. Ukupna snaga preostala tri bloka je 450 MW. U prosjeku, godišnje se u ovoj TE proizvedu dvije milijarde kilovat-sati. Ilustracije radi, prosječno četveročlano domaćinstvo godišnje troši 3-4 hiljade kWh. Vrijednost proizvedene električne energije je oko 300 miliona KM.

- U budućnosti, na mjestu ugašena četiri bloka planira se gradnja bloka devet, a trenutno je u opticaju blok osam. Nažalost, zbog rata, blok osam nije napravljen do danas iako je još davno projektovan, ali je u planu i, s obzirom na razvoj tehnologije, vjerovatno će biti snažniji, oko 300 MW. Srušili smo dimnjake stara četiri bloka i ostalo je da se demontira oprema i proda u staro gvožđe jer do sada nismo imali adekvatnu ponudu, ali sam objekat je šteta rušiti i tu će se graditi blok devet, nadamo se do 2025. godine - kaže Čaušević.

(koji zadovoljava gotovo polovinu potreba), brezanski i zenički ćumur stižu željeznicom, zbog nedostatka kolosijeka onaj iz Bile i Gračanice stiže kamionima.

Bez obzira na to kojim vidom transporta pristiz, sav ugalj dolazi u kipersku stanicu, veliki i 30-tak metara visoki limeni kockasti objekat, udaljen nekih 700 metara od same elektrane, kroz čije središte prolazi pruga, dok je prilaz kamionima za istovar uglja omogućen sa bočne strane stanice. Umjesto poda, nekoliko desetina kvadrata pokriveno je čeličnim rešetkama na koje se direktno i iz vagona i iz kamiona istovara ugalj. Tokom naše posjete crni tovar je izbacivao kamion upravo pristigao iz Gračanice, dok je iza njega na vaganju već bio tovar iz Bile.

Uz zaglušujuću buku i tupe zvukove, koje stvaraju komadi uglja dok se razbijaju od rešetke i potom bestraga propadaju, kroz oblak sitne crne prašine primjećujemo kiperistu **Mirnesa Ismića**, koji vješto balansira po rešetkama ne dozvoljavajući da neki preveliki grumen zablokira rešetkaste otvore.

- Dnevno istovarimo 30-40 kamiona, a



Hasan Čaušević

što se tiče hoda po rešetkama, čovjek se navikne. Nekada noge propadnu pa bude i povreda, ali ni blizu tako opasnih kao što bi se moglo činiti na prvi pogled - govori nam Ismić, dok slikovito opisuje jedno nedavno proklizavanje.

Nedugo zatim, desetak metara ispod rešetki, u tami se pokreću transportne trake koje brzo povlače istovareni ugalj. Nedaleko odatle trake izranjaju iz dubine na površinu, a uzimaju se i uzorci upravo pristiglog uglja.

Trake potom tristo metara dalje nose ugalj na deponiju kapaciteta 500 hiljada tona, koja se nalazi na uzvišenju iznad elektrane, gdje se, u zavisnosti od trenutnih potreba, ugalj skladišti ili automatski trakama preusmjerava u neki od blokova.

UGALJ - TOPLOTA - PARA - MEHANIČKA ENERGIJA - TURBINA - GENERATOR - STRUJA

Nepreglednom deponijom gospodare dva ogromna kombinovana bagera na pokretnim šinama za deponovanje i podizanje uglja, slovenačke prijeratne proizvodnje, a gotovo nevjerovatno zvuči podatak da cijelom deponijom upravljaju tek dvojica bagerista.

Istovremeno, povremeni oblaci prašine ukazuju i na dinamična zbivanja na drugoj

strani brda, što je ujedno i naredna lokacija koju posjećujemo. Kako nam po dolasku pojašnjava direktor Čaušević, trenutno se uređuje deponija šljake, odnosno otpada koji nastaje tokom sagorijevanja uglja.

- Dnevno odlažemo dvije i po do tri hiljade tona šljake. Jedan dio prodajemo cementari, ali znatno manje od naših kapaciteta, a jedan dio malim privrednicima za proizvodnju građevinskih elemenata - pojašnjava on, a upravo u tom trenutku šljaku tovari kamion kojeg smo malo ranije vidjeli da istovara ugalj iz Bile, tako da se prazan neće vratiti.

Nakon toga se spuštamo u samu elektranu, koju obavlja golemi, ali bezopasni oblak vodene pare.

- S obzirom na povoljnu hidro-situaciju, nama sada radi samo jedan blok, jer hidroelektrane rade većim kapacitetom, a mi deponujemo ugalj i povećavamo zalihe. Cijelim sistemom proizvodnje, znači svim elektranama, upravlja dispečerski centar - govori naš sagovornik dok nam spolja opisuje ulogu brojnih infrastrukturnih objekata u krugu elektrane.

Prvo obilazimo Blok sedam, koji je trenutno na mirovanju pa u neobičnoj tišini obilazimo moćne generatore, turbine i složeni sistem raznih cjevovoda. Na vrhu bloka, u visini četvrtog ili petog sprata, u velikoj

kontrolnoj prostoriji, pronalazimo grupu radnika koji drže na oku postrojenje u mirovanju, a potom nam na digitalnoj mapi bloka pojašnjavaju tok proizvodnje. Sam proces nam je još u uvodnom razgovoru pokušao pojednostaviti Čaušević.

- Ugalj dolazi u postrojenja koja se zovu dodavači uglja. Nakon toga se melje, miješa se sa toplim zrakom, a potom ide u kotao. Tamo izgara, oslobađa toplotu, a temperatura u ložištu kotla se kreće oko 1500 °C. Sistemom cijevi, pregrijača i međupregrijača, toplotna energija ide u isparenje, gdje dobijate paru određenih parametara temperature oko 500 °C i određenog pritiska, u zavisnosti od kotla. Takva para ide na turbinu. Energija pare se pretvara u kinetičku, rotacionu energiju, na turbinama, a onda se u generatoru, koji je na istom vratilu sa turbinom, ta rotaciona -mehanička energija na statoru pretvara u električnu energiju - sublimira Čaušević što je moguće jednostavnije cjelokupan proces proizvodnje. - Svi naši kotlovi imaju dva stepena pregrijanja pare. Rade na pritisku od 187 bara, što je prvi pritisak, temperature 535 °C kada para ekspandira do srednjeg pritiska od oko 32 bara, temperature 300 °C. Kao takva se ponovo vraća



na dogrijanje i ponovo dolazi u srednjetačni dio kotla. To je ciklus. Kada para završi svoj put, u kondenzatoru kondenzira i putem pumpi i zagrijača ponovo se vraća u kotao na dogrijavanje, ponovno isparavanje i to je ciklični proces - dopunjava Dino Tica, rukovodilac radne jedinice termoenergetski pogon.

ŠKODA JE SRCE BLOKA ŠEST

Naredna stanica je Blok šest, trenutno jedini u funkciji, a grmljavina agregata i turbine nadaleko upozorava da se približavate nečem vrlo moćnom. Srce bloka čini Škodin agregat i turbina koja na digitalnom mjerачu pokazuje 2999 obrtaja, što sve zajedno daje snagu od 110 MW.

U kontrolnoj sobi, na vrhu objekta zatičemo petočlani nadzorni tim koji u svakom trenutku tokom 24 sata, 365 dana u godini, čine vođa bloka, turbinovođa, koji opslužuje turbinu i generator, strojar kotla, koji loži kotao i priprema parametre za turbinu, i dva pomoćnika. Nadzor se odvija putem nekoliko monitora i nadzornih kamera. Tek ilustracije radi, u kotao se svakog sata sipa nevjerovatnih 300 tona vode.

- Ovdje nadziremo cijeli proces proizvodnje električne energije. Vidimo vođenje procesa loženja kotlovskog postrojenja. Strojar kotla upravlja direktno postrojenjem putem monitora, a nadgleda se 24 sata. U svakom trenutku mi znamo šta se dešava u bloku šest. Imamo alarmnu listu koja izbacuje svaku promjenu parametara. Bude korigovanja tokom dana u smislu promjene opterećenja snage jer ovo ipak radi non-stop. Dolazi do habanja, nekih drugih sitnih problema... Mi svime upravljamo iz ove sobe. Odavde se i pokreće, održava i gasi



Medžid Vehab

proces proizvodnje. Imamo dva ventilatora dimnih plinova, dva ventilatora svježeg zraka, šest mlinskih linija... - pojašnjava nam Medžid Vehab, blokovođa Bloka šest, koji nas potom stepenicama odvodi u sami centar zbivanja na dnu bloka.

Dok prolazimo kroz mračne prostorije,

isprepletene nizom cjevovoda, a u zraku osjetimo miris sumpora, po prvi put nas prožima određena nelagoda koja se dodatno povećava kada nam Vehab i radnik na održavanju uživo pokazuju rijeku lave koja se slijeva na dnu kotla što je zapravo

šljaka u tečnom stanju. Želju za bilo kakvim potpitanjima gubimo nakon što nas podsjećaju da nam je upravo u tom trenutku nad glavama kotao u kojem je temperatura „ugodnih“ 1.500 °C stepeni. U povratku, na vrhu bloka u beskrajnom lavirintu cjevovoda, Čaušević nam skreće pažnju na blindiranu cijev za koju kaže da je zapravo namijenjena, tačnije da bi mogla biti izvod za toplovod prema Sarajevu, hronični problem u glavnom gradu naročito posljednjih dana kada je zbog redukcija plina i prelaska na mazut, temperatura u domaćinstvima opala za nekoliko stepeni. Samo nekoliko metara dalje, u punom pogonu je postrojenje koje šalje toplu vodu u kakanjske radijatore. S obzirom da dijele isti objekat, na putu prema izlazu prolazimo kroz cijelu istoriju Termoelektrane, gdje jedan pored drugog bešumno stoje prva četiri bloka po 32 MW koja su, zbog starosti, još davno isključeni, a očekuje ih demontiranje i prodaja u staro gvožđe. Izvan termoelektrane velika trafostanica i dalekovodi gotov proizvod šalju krajnjim potrošačima.

Mrki ugalj zaista pali svjetlo. ●



U BiH se gleda cijena, težina i rok trajanja

Ono što ste do sada na nekom proizvodu veoma teško mogli pročitati, od sada će biti jasno i vidljivo. Uz to, prisustvo alergena u proizvodu mora biti jasno naznačeno u popisu sastojaka i označeno drugačijim fontom. Ipak, praksa pokazuje da u BiH samo rijetki čitaju deklaraciju - većinu zanima isključivo cijena proizvoda

PIŠE: Zdravko Čupović zdravko@startbih.info

Između 15 i 30 procenata ukupne svjetske populacije pati od neke vrste alergije, a oko osam posto maloljetnika, prema najnovijim istraživanjima, ima alergijsku reakciju na hranu. U Bosni i Hercegovini, međutim, najčešći alergen je besparica jer potrošači osim cijene i gramáže, slabo šta drugo čitaju na deklaracijama proizvoda.

NAJVAŽNIJA DEKLARACIJA JE CIJENA

Sve kompanije koje proizvode, prodaju ili uvoze hranu na tržište Evropske unije od 13. decembra 2014. trebaju biti u skladu sa novom Uredbom za označavanje hrane 1169/2011. Novodoneseni propis EU navodi obavezne informacije na pakiranju ili naljepnice na prehrambenim proizvodima

kao što su ime hrane, popis sastojaka, neto količina i slično. Opskrbljivači hranom dužni su na popisu sastojaka jasno istaknuti sve alergene te ih naglasiti pomoću fonta, stila i boje pozadine. Među njima je i 14 najčešćih alergena: žitarice koje sadrže gluten, rakovi i proizvodi od rakova, jaja i proizvodi od jaja, riba i riblji proizvodi, kikiriki, zrna soje, mlijeko, orašasto voće, celer, gorušica, susam, sumporni dioksid i sulfiti, lupina i mekušci. Najznačajnije novine odnose se prvenstveno na obavezu deklarisanja sastojaka koji mogu da izazovu alergije i intolerancije u spisku sastojaka, naglašavajući ih drugačijim slovima, stilom ili bojom pozadine. Ovom uredbom je, međutim, definisano i označavanje mjesta i zemlje porijekla, način navođenja roka trajanja, a naziv hrane mora sadržati podatke o

fizičkom stanju namirnice. Osim naziva, potrebno je dodati i niz upozorenja ukoliko proizvod sadrži kofein, fitosterole i mnoge druge supstance. Nova uredba je donijela brojne novine tako da je proizvođačima sužen prostor da, namjerno ili ne, zavode potrošače.



Nova deklaracija

A
1,2 mm

Bolja čitljivost (propisana veličina slova - 1,2 mm, definirano vidno polje, glavno vidno polje)

Označavanje alergena u popisu

sastojaka (naglašavanje uporabom vrste pisma koja se jasno razlikuje od vrste pisma ostalih sastojaka na primjer različitim slovima, stilovima ili bojama u pozadini)



ZEMLJA

Nove odredbe vezane uz navođenje zemlje ili mjesta podrijetla



NAZIVI HRANE

Podaci moraju pratiti naziv hrane



DATUM SMRZAVANJA

Obvezno navođenje datuma smrzavanja za smrznuto meso, pripreme od smrznutog mesa i smrznute neprerađene proizvode ribarstva

Nutritivna deklaracija

(navođenje hranjivih vrijednosti hrane)



SOL

Natrij će se (od prosinca 2016.) u 100 g ili 100 ml deklarirati kao sol



ALERGENI

Sastav poput kikirikija, školjaka... označavat će se (od 13. prosinca) posebnim fontom



MASTI I ULJA

Morat će točno pisati o kojim se vrstama radi - sojino, maslinovo...



PODRIJETLO MESA

Morat će se označavati za sve vrste mesa, piletinu, puretinu, svinjetinu..., a ne samo za govedinu



IMITACIJE

Proizvodi koji su imitacija, primjerice, sira, više se neće smjeti zvati sirom



PAŽNJA, KOFEIN!

Ako je velik udjel kofeina, mora pisati da nije preporučljiv djeci, trudnicama i dojiljama

Od istog dana i u BiH je na snazi novi Pravilnik o pružanju informacija o hrani potrošačima u BiH koji je usklađen s Uredbom EU, a njegova primjena garantuje visok stepen zaštite potrošača u pogledu informacija o hrani, uzimajući u obzir razlike u percepciji potrošača i njihove potrebe za informacijama. Osim toga, to je i jedan od preduslova za izvoz hrane na evropsko tržište.

Cilj donošenja navedenog pravilnika, ističu u Agenciji za sigurnost hrane u BiH, jeste davanje ispravnih i jasnih informacija o hrani potrošačima, omogućavanje izbora hrane koji odgovara prehranbenim potrebama pojedinca, te pojednostavljenje postojećih propisa o označavanju hrane radi jedinstvene primjene.

Ipak, potrošačima u BiH deklaracija, čini se, baš puno i ne znače i više ih zanimaju „brojevi“.

- Uglavnom gledamo cijenu, težinu i rok trajanja. Za neke proizvode koje nismo prije konzumirali pogledamo i zemlju porijekla - odgovor je koji smo dobili od većine kupaca u jednom tržišnom centru za koje smo primijetili da su se zagledali u ambalažu.

Ono što zabrinjava jeste to što deklaracija

GEOGRAFSKE ALERGIJE

Blizu 90 posto dokazanih alergija na hranu izazivaju: mlijeko, jaja, kikiriki, soja, pšenica, riba i susam. Geografski posmatrano, u Americi, uzrok 85% alergija na hranu su mlijeko, jaja i kikiriki. U Skandinaviji je najčešća alergija na ribu, a na Bliskom istoku na susam. U BiH nema pouzdanih podataka, ali smatra se da su najčešće alergije na mlijeko, jaja i orahe.

ne privlači pažnju čak ni gojaznih osoba, srčanih bolesnika te onih koji pate od visokog pritiska, a upravo takvim zdravstveni bilten ponajviše zavisi od adekvatne ishrane. Znatno posvećeniji čitanju sadržaja su, međutim, kupci hrane za bebe i djecu.

PAMETNE OZNAKE

Slična iskustva potvrđuju nam i u Udruženju potrošača Bosne i Hercegovine, iako napominju da ipak ima i onih koje zanima šta unose u sebe.

- Od problema sa dosadašnjim deklaracijama potrošači u BiH se najčešće žale na male fontove, jezik i nerazgovjetnost, ali ljudi mahom nisu dovoljno educirani da znaju pročitati šta piše na deklaraciji. Bilo bi dobro da i mi prihvatimo ove direktive i da se počnu implementirati. Nažalost, kada je riječ o trgovini, naš problem je prije svega taj što oko 80

posto potrošača svoj izbor vrši na osnovu cijene. To znači da često i nije bitno šta stoji na deklaraciji jer je jedino važna cijena. Kvantitet je, nažalost, većini važniji od kvaliteta. To je veliki problem jer ne treba zaboraviti da je oko polovine stanovništva u takvoj situaciji da se u domaćinstvu pretežno koriste tjestenine, prerađevine od brašna i krompira - kaže za magazin Start BiH, Mesud Lakota, iz Udruženja potrošača BiH. Osim alergena, on upozorava i na proizvode koji se tvore od genetskih modifikacija, pa bi edukacija potrošača morala biti prioritet.

- Jedna velika javna kampanja, putem medija ili direktno u trgovinama, svakako bi mnogo doprinijela. To bi morale pokrenuti institucije sistema koje su na liniji zaštite potrošača, ombudsmeni i nevladine organizacije, ali bez fondova se ne može ništa uraditi - kaže Lakota. Pa iako se, bar u BiH, sastojcima namirnica mnogi ne bave, pravila bi se svakako morala poštovati, bar za izvozno orijentisane kompanije, a ovakvi zahtjevi u procesu označavanja za firme koje proizvode različite prehrambene proizvode u manjim količinama, predstavljaju težak i zahtjevan posao, jer se one moraju isključivo raditi na zahtjev.

- Kompanije se suočavaju s izazovima poput označavanja određenih tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije. Da bi se takva preduzeća uskladila sa novim propisima uz minimalan napor i bez potrebe za kupnjom novih pisaa, naša kompanija je razvila rješenje koje stvara pametne oznake. Ove pametne naljepnice omogućuju tvrtkama da automatski istaknu alergene bez mijenjanja svoje postojeće baze podataka ili kupnje novih printera. Naše rješenje, za označavanje alergena u hrani, proizvodi naljepnice koje automatski i jasno naglašavaju 14 tvari koje su navedene u propisima EU-a. Također imaju fleksibilnost pa srodne riječi mogu biti istaknute po želji. Nakon implementacije, baza alergena i srodnih deskriptora lako se održava pa čak i u slučaju višejezičnih naljepnica - pojašnjavaju za magazin Start BiH u slovenačkoj kompaniji NiceLabel, jednom od lidera u segmentu inovativnih deklaracija. ●



Maslinari kažu: kad je kopaš - moliš je da rodi, kad je gnojiš - siliš je, kad je režeš - pomažeš joj

Naš sagovornik je za kvalitet svog maslinovog ulja, pod nazivom Lindžo, dobio priznanje L'Oro dei Due Mari ili Zlato dva mora – priznanje za najbolje ulje u jadransko-jonskoj regiji. Tako je pomeo Grke i Talijane. Sada planira graditi bh. brend

Maslinar Josip Matić Lolo, iz Broćanca kod Neuma (neumsko zaleđe), inače ekonomista i uposlenik Uprave za indirektno oporezivanje u BiH, dobio je 2013. godine za kvalitet svog maslinovog ulja, koje je nazvao Lindžo, priznanje L'Oro dei Due Mari ili Zlato dva mora – priznanje za najbolje ulje u jadransko-jonskoj regiji koju čine Grčka, Italija, Slovenija, Crna Gora, Albanija, Hrvatska i BiH. Ovo praktično znači da je na tom takmičenju pomeo i grčke i talijanske maslinare.

MOJA TAJNA

Ulje je nazvao Lindžo po tradicionalnom nacionalnom plesu koji se u ove krajeve proširio iz Dalmacije upravo kada je došla i maslina, kada su težaci išli raditi i donositi masline iz Dalmacije. Nagrada je, koju je dobio za kvalitet ulja, u najbrojnijoj kategoriji, srednjevoćnog ulja, u kojoj su se takmičila 164 uzorka i njegovo ulje je ocijenjeno kao premium ili prvo.

- U maslinarstvu se inače sve svodi na finalni proizvod, kao i u vinarstvu - bavite se grožđem, ali je finalni proizvod vino. A samo ulje je nastalo, pa rekao bih, slučajno. Imao sam dva uzorka koja sam slao u Hrvatsku i tamo su na jednom takmičenju oba dobila zlatnu medalju. To su bile dvije berbe sa različitih

njiva i, sad dobro, zlato je zlato, ali sam ja htio to malo pomiješati, a omjer koji sam napravio je moja tajna... Jedno je bilo malo pikantno, a drugo malo gorke i htio sam zapravo da vidim šta bi se to meni svidjelo. Radio sam kao da sam u nekoj laboratoriji: malo sam to miješao, pa kušao. Meni je baš odgovaralo i eto tako je na kraju ispalo, ali to ti je kao da ispuniš listić za loto i izabereš neke brojeve - priča Matić.

No, ovo nije bila njegova prva nagrada, nego nastavak u nizu medalja i priznanja koja je prikupljao od 2005. godine izlazeći na mnoge sajmove maslinovih ulja.

Naglašava da je o kvaliteti maslinovih ulja učio na sajmovima i od ljudi na koje su ga uputili očevi prijatelji, kada je naslijedio maslinik i kada je odlučio da se ozbiljnije posveti proizvodnji ulja. Priča nam kako ga je jedan iskusni maslinar iz Dubrovnika odveo da kuša uzorke ulja, pred seбом je imao dvadesetak uzoraka i pored svakoga je pisalo da je nosilac zlatne medalje ili neka zlatna sorta. Sve je to, kaže, kušao: pored boce je stajao tanjir, oni sipaju ulje, uzmu kruh, umoče i ocjenjuju. Josipu su ti okusi bili nepoznati sve do jednog uzorka na kome je pisalo „loše ulje“.

- Kušam to ulje i ono mi je bilo sasvim poznato, sjetio sam se mog djetinjstva. E, to znači da smo mi vazda jeli loše ulje





jer je bila loša tehnologija, starinska. Tada sam shvatio šta znači nešto što sam pročitao u jednom časopisu u kome je pisalo da „bakino ulje nije u modi“. Dakle, u modi su i bakini kolači i pogača i uštipci, ali ulje ne jer tada je bio starinski način prerade koji je kvario ulje - kaže Josip pa pojašnjava da je današnja prerada visokosofisticirana i da se svakodnevno usavršava, te slikovito upoređuje da je to isto kao kada uzmete narandžu i iscijedite je ili jabuku stavite u sokovnik i popijete sok, a okus je kao da je čista jabuka, samo u tečnom stanju.

Tvrđi da bi tako trebalo da bude i ulje, ali niko to ne može ručno iscijediti jer bi cijedeno rukom to bilo samo kaša. Zato sada postoje separatori koji odvajaju ulje od ostatka masline i u tome je sve to dostignuće, kaže on.

LAKO SE MOGU NAPRAVITI GREŠKE

- Dakle, mirisi bude sjećanja i ja sam tako upoznao dobra ulja i shvatio da ona zavise i od branja i od prerade - jasan je Lolo.

Prisjeća se da je njegov otac prvu uljaru otvorio 1951. godine i da je ta uljara bila mlinica, gdje je konj okretao kamen koji je na presi gnječio masline. U tom procesu se koristila vruća voda koja je kvarila kvalitet ulja, a danas je prešanje hladno i tako se dobiva mnogo bolje ulje.

- Šta ćemo, tehnologija je bila takva kakva je - kaže Lolo.

Naglašava da su danas drugačije i neke druge faze u procesu proizvodnje ulja, da se masline beru prije jedanaestog mjeseca, prije nego prezre, dok se ranije čekalo da one pocrne - znači da su već počinjale da trule.

- Prije se masline čak nisu ni brale, nego skupljale ispod stabla, što znači da su trule i da su pale sa grana, kao jabuke i drugi plodovi, ali bila je takva tehnologija. A mi sada uvodimo nove tehnologije i kulturu u preradu. Sada berem masline tako da imam malo zelenih, malo crnih, malo ljubičastih i sve odmah ide u cijedjenje, ne držim ih ni dana poslije berbe jer dok stoje one se griju i suše - više to nije to. Važno je da je plod uredno ubran i obrađen i da pažljivo čuvaš ulje - opisuje nam Lolo cijelu proceduru i napominje da su to osjetljivi procesi i da se lako mogu napraviti greške.

Takođe se mora voditi računa i o čuvanju ulja, da mora biti u rostfrajnim ili staklenim tamnim zdjelama, jer će ga uništiti toplina, svjetlost i zrak, koji su i najveći neprijatelji ulja. Saznajemo da je u ranim berbama potrebno 10 kilograma maslina za jedan litar ulja, a da one koje se kasnije беру, kada ostane samo ulje u plodu, mogu litar ulja dobiti iz pet kilograma. Inače, prosjek je 7-8 kilograma. Ona ekstradjevičanska ulja su sa jedan posto masnih kiselina, ali i sa 1,0 do 2,7 su jestiva, pojašnjava Lolo.

- Imamo predavanja koja organizuje Agencija za kvalitet hrane u BiH, jer oni uvode nove parametre u skladu sa standardima EU, a i mi sami redovno održavamo kontakte sa stručnjacima za rezidbu iz agencije Dalmatinski krš, jer

je rezidba najvažnija za dobar rod masline - priča Matić.

Broćanac je jedna specifična mikrolokacija veoma pogodna za masline: sa sjeverne strane je zaštićena planinom Žaba, visokom 953 metra, a sa druge strane je otvorena prema moru i pod uticajem Mediterana. U Matićevom selu maslina ima od davnina, sadili su ih još stari stanovnici i danas imaju stabala stara i do 200 godina. I sam Matić rodio se pod maslinom! Maslinike u kojima sada radi njegov brat Pero, kapetan, i on naslijedili su od djeda i oca, a onda su ih širili. Zasadili su još oko 300 stabala i sada imaju oko 400, među kojima ima i onih koja su starija od 100 godina, neka oko 55, ali imaju i onih koje su sadili posljednjih 20-ak i 15 godina. Inače, svi u selu imaju masline, neko više - neko manje, neko živi uz njih, a neki su odselili u Dubrovnik, pa ili redovno obilaze imanja ili dođu kada je vrijeme berbe. Josip kaže da je maslina posebna biljka i da rađa i kada se oko nje ništa ne radi, bez rezidbe i gnojidbe, ali da takve masline o kojima se ne vodi računa i kojima se ništa ne daje ne rađaju svake godine. To znači, da ko radi - svake godine ima nešto, neke godine više, neke manje.

UDRUŽITI SA DRUGIM MASLINARIMA

- Maslinari kažu: kad je kopaš - moliš je

da rodi, kad je gnojiš - siliš je, kad je režeš - pomažeš joj. Ove godine je urod bio najmanji u zadnjih 30 godina jer je klima bila nepovoljna, bilo je mnogo kiše, u vrijeme oprašivanja je bilo vlažno, pa se pojavila ta neka maslinova muha koja je prouzročila opadanje plodova prije zrenja, ali opet



smo, eto, uspjeli iako je rod simboličan, oko 100 litara, a zadnjih godina je bilo i po 600 litara - priča Josip i napominje da najbolji urod daju starija stabla. Pojašnjava da mnogo zavisi i od sorte. On ima jednu maslinu - caricu koja je stara 200 godina i jedne godine mu je dala 250 kilograma maslina. Mlađa stabla maslina, od

7-8 godina, daju od 30 do 100 kilograma. Najviše ima oblice, autohtone sorte koja je sasvim okrugla za razliku od drugih, koje su duguljaste.

- Inače, danas ima mnogo sorti i mi smo probali razne: istarsku bjelicu, pa uljalicu i mezanicu iz dubrovačkog kraja i možda su te stare sorte i doprinijele ovom kvalitetu koji sada imamo. Imamo i sortu lečino, koja rađa u svakom dijelu kugle zemaljske, ali ne pretjerano obilato, pa mi ovdje u kršu uglavnom sadimo naše autohtone sorte. Opet je sve to relativno - može se desiti da od sto stabala posađenih u isto vrijeme dobijete između 30 i 70 kilograma, sve zavisi i od klime - kaže naš sagovornik.

Pojašnjava nam da je za liter ulja potrebno 5-6, ali i 10 kilograma maslina, a da je razlika između skupljih ekstradjevičanskih i jeftinijih maslinovih ulja iz komine velika.

- Ovo iz komine je kemijski zadovoljeno do ekstradjevičanskog, ali ne i okusom. Moj savjet za one koji ne znaju kako da odaberu ulje jeste da kupuju male boce i probaju dok ne nađu neko koje im se sviđa. Ja sam naučio da je ono skuplje ujedno i bolje, da je bliže onim dobrim sa sajmovi, ali takva je teško naći



Godina u maslinjaku nije pretjerano dinamična i zahtjevna

MALA ŠKOLA MASLINARSTVA

Matić kaže da godina u maslinjaku nije pretjerano dinamična i zahtjevna. Masline se beru u jedanaestom mjesecu i tada bi bio kraj ili početak jednog kruga ili ciklusa. Nakon branja se pregledaju i čiste grane, dezinficiraju se mjesta gdje su grane polomljene jer to je maslini isto kao rane kod čovjeka, a dezinficirati ih treba da ne bi dobile kakvu bolest. Za to postoje posebna sredstva, ekološka - nikakav insekticid, savjetuje on.

- To se tako ostavi do Nove godine i onda ulazimo da popilamo stara suha stabala da bi mogla izrasti nova. Potom slijedi prihrana stajskim gnojem i obrada zemlje. Za ovu godinu sam ja već počeo sa rezidbom i gnojenjem. U trećem mjesecu je glavna rezidba i onda pratimo cvatnju. Agronomi nam obilaze imanja i daju svoje savjete, preporučuju i neke preparate za oplodnju i slično. U petom mjesecu je oplodnja i do tada je sve u maslinjaku završeno, tada već možemo prepoznati kakav će biti urod. Nakon toga pratimo šta se događa, da li treba reagirati zbog nekih napasnika, moljca ili muhe. Tu surađujemo sa dubrovačkim nadležnim agencijama i preduzećima jer oni prate letove insekata, oni vode računa o tome više nego mi u BiH jer kod nas maslinarstvo nije tako razvijeno. Ako vidimo da je maslina oplođena, nastavljamo čuvati plod da ga ne bi napali insekti tokom vegetacije, čekamo da sazri i to je to - priča Josip i pojašnjava da kvalitet maslina i ulja zavisi od kvaliteta zemlje, minerala i područja na kome rastu.

- Kada biram mjesto za maslinjak gledamo da ima i polja i brda i zemlje i pije-ska, pa probamo - kaže on.



u prodavnicama široke potrošnje. Sada se otvara sve više specijaliziranih radnji u kojima se može naći to vrhunsko ulje, možda u malim količinama i predviđeno za džet-set, za ambasadore ili firme u kojima traže kvalitet i kojima nije bitna cijena - priča Matić.

On iznosi i planove o proizvodnji vrhunskog ulja koje bi i kvalitetom i cijenom moglo i na svjetsko tržište.

- Moj susjed se sada vraća iz Norveške jer ide u mirovinu i priča da se tamo vrhunsko ulje, pakovano u male boce, prodaje po cijeni koja bi za litar bila oko 75 KM i to bi bilo to pravo ulje. Jednostavno, ove male količine koje mi proizvodimo idu u tom pravcu. Istina je da se neko zadovoljava srednjim kvalitetom i ne vodi računa o tome, beru samo sa svojih maslina koje su naslijedili i kojima ne daju ništa, nego ako rode - rode, a ako ne rode - nema veze, ne trude se. Meni je, eto, stalo kad se već može i volio bih da

nešto dobro uradimo i za nas i za ovu zemlju - kaže Matić.

Prati šta rade u drugim državama koje daju velike poticaje maslinarima, čak i susjedna Hrvatska je daleko ispred nas, zaključuje i želi da se i kod nas ide u tom pravcu svjestan da ne može istom brzinom. Ako ga posluži zdravlje i sreća, htio bi izgraditi brend, i svoj i hercegovački koji bi onda bio i bosanski, kaže.

- Dakle, kada sanjarim, sanjarim ono kao kada sam počeo učiti šta je konjak ili šampanjac, a to su pokrajine i onda poželim da i mi napravimo tako nešto. Ima to i u sirevima i u vinima i, sada, hoćemo li mi to moći ili ne - vidjet ćemo.

Žao mu je što vlast nema sluha za razvoj maslinarstva, što načelnik općine ne prati gospodarstvo, smatra da njemu to ne znači ništa i konstatuje da bi, da je u nekoj drugoj zemlji, i turistička zajednica ulagala u to i hvalila se time, promovirala, jer su turistički prospekti nekih zemalja puni sadržaja o moru, zraku, šumi i hrani, pa i ulju i vinima i sirevima.

- E, kada bi sve te snage to pomalo ganjale - neko ko to pročita bi možda pomislio da je to zanimljiva destinacija i za probati ulje. Moguće je. Eno moj prijatelj je od štale napravio apartmane i stavio reklamu na internet i došli stranci, ostanu dva-tri dana i to nije mnogo, ali znači da se može - zaključuje Matić.

Kako bi sam realizovao ovo o čemu mašta, planira da okupi maslinare iz neumskog zaleđa i da ih uveže sa maslinarima iz Ljubuškog, Čapljine i drugih hercegovačkih gradova, pa da se uvežu sa vinarima iz Tvrdoša i drugih vinograda i da onda na nivou države osnuju udruženje i da idu prema međunarodnim fondovima sa ciljem unapređenja proizvodnje i njene promocije. ●



Naša sagovornica govori o životu u Kataru i o tome koliko Arapi znaju BiH, o istinama i zabudama o arapskom svijetu, metropolama u zemljama Zaljeva, dosadašnjim projektima, ali i o onom najvažnijem, na kojem trenutno radi

6 *Ima li još umjetnika koji rade sa pijeskom?*
- Ima, zidari (smijeh). Nije mi poznato



da neko na ovakav način koristi pijesak.

7 *Malo je neobično, ali izgleda da nema boljeg poklona za Vas od sitnog pijeska?*

- Ima, sitni dijamanti (smijeh). Jednom prilikom, na pasoškoj kontroli jedne zemlje su me začuđeno pitali što će mi galon pun pijeska, a ja uz smijeh odgovorim da mi je to poklon za rođendan.

8 *Ima li kvalitetnog pijeska u BiH?*

- Pijesak u BiH je šljunkovit, riječni... Pustinjski pijesak je poseban, drugačiji, raznobojan, meni pogodan za rad. Apsolvirala sam vrste i boje pijeska od zemlje do zemlje (smijeh). Od bijelog sitnog s obala Mediterana do crvenog sitnog libijskog, crvenog za nijansu krupnijeg pijeska pustinje Rub Al Khali u Saudijskoj Arabiji,

tamnosivog stjenovitog pijeska Meke i okoline, žućkastog i braonkastog pijeska Emirata ili tamno bež pijeska Katara.

9 *Koliko Arapi uopšte znaju o BiH?*

- Zavisi. Ima onih koji poznaju trenutna politička dešavanja u BiH, a ima onih koji misle da je BiH blizu Rusije. Ima ih koji misle da je još uvijek rat u BiH, a ima onih koji su čuli da je BiH kao dženet. Bosna i Hercegovina je postala top-tema skoro svih medžlisa (divana, sjedeljki) kod Zaljevaca. Kod nekih je stvar prestiža kupiti kuću sa bašćom u BiH, iako imaju nekretnine i u Evropi. Kažu da osjećaju mir i da su Bosanci i Hercegovci veoma dobar, duhoviti i gostoljubivi narod.

10 *Koja su najčešća pitanja o BiH koja Vam postavljaju?*

- Najčešća pitanja su je li sigurno u BiH, ima li rata, hoće li biti rata, mogu li kupovati nekretnine i na koji način i ima li direktna aviolinija.

11 *Šta smatrate najvećim dosadašnjim priznanjem za umjetnički rad?*

- Priznanje su mi pozitivne kritike, ali i negativne. Ali najveće priznanje mi je nagrada koju sam osvojila prije nekoliko godina u Abu Dhabiju, na takmičenju organizovanom od strane Fondacije za umjetnost i muziku.

12 *Otkud ljubav prema pustinji?*

- Moram ispitati DNK, bezbeli ima nekih arapskih gena. Ovdje se često šalim kad mi postavljaju isto pitanje, pa kažem da potičem iz plemena Benu Thaaleba (Pleme lisica) koje je stvarno postojalo u Arabiji.

13 *Na svim slikama iz Katara imate lijepe dugačke haljine. Je li to kodeks, dio kulture, moda ili...?*

- Crne duge haljine su abaje. Tradicionalna ženska odjeća u Zaljevu. Ja lično volim oblačiti abaje jer se lijepo osjećam u njima. Drugo, Katar je islamska zemlja u kojoj je lijepo poštovati pravila i običaje zemlje. Čak je pokrenuta inicijativa od strane katarske omladine za poštivanjem tih običaja, budući da žele sačuvati neke osnovne postulate vjere i tradicije, ali istovremeno biti dobri domaćini i željeti dobrodošlicu svim stranim državljanima koji dolaze na rad u Katar. Naravno, njihova inicijativa nije značila obavezu oblačenja abaje, već jedno skromno oblačenje koje ne otkriva tijelo previše, npr. suknje ispod koljena, majice koje prekrivaju ramena, itd...

14 *Da li ih nosite i u slobodno vrijeme ili samo u zvaničnim prilikama?*

- Oblačim abaje čak za diplomatske prijeme, ali i u slobodno vrijeme dok sam u šoping. Znate, drugačije vas gledaju jer poštuju nešto njihovo, pa i prema vama odmah iskazuju više poštovanja.

15 *Od kog materijala su te haljine, gdje ih nabavljate i da li vam nedostaje zapadnjačka moda?*

- Ima svile, satena, a različitih su stilova. Ja svoje abaje nabavljam u Bahreinu, jer mi se njihov stil najviše sviđa. Ima ovdje zapadnjačke mode, sve svjetske marke se nalaze u Dohi. I ona ima svoje mušterije, od zapadnjaka do zaljevskih mušterija. Žene u Zaljevu se zapravo oblače vrlo moderno i skupocjeno, samo što u javnosti preko te skupocjene odjeće obuku abaju kao ogrtač, jer je to sastavni dio njihove kulture i tradicije.

16 *Kako ste obučeni na poslu u bh. ambasadi?*

- Isto kao i u BiH.

17 *Ako biste upoređivali kulturu, način života, komuniciranje, popunjavanje slobodnog vremena u Kataru i u BiH, šta biste mogli reći?*

- U BiH je prirodno da se osjećate kao svoj na svom, ali kad taj osjećaj imate u jednoj

zemlji koja skoro ni po čemu ne liči na vašu zemlju, onda vam to govori o kakvoj se zemlji radi. Ja se lično ne osjećam strancem, prvenstveno zahvaljujući srdačnosti i gostoprимstvu katarskog naroda. Sa druge strane, bh. zajednica u Kataru se druži, okreće se i janje ponekad u pustinji tako da se svako nekako adaptira, ali i zadrži svoje adete, poput okretanja janjeta, naprimjer. A poneko otčejfi i uz nargilu...

18 *Kako vam izgleda BiH kada se vratite?*

- Uvijek lijepa. Najljepša.

19 *Koliko uopšte često dolazite u BiH?*

- Ne često. Posljednji put u maju prošle godine.

20 *Šta iz BiH vam najviše nedostaje u Kataru?*

- Roditelji. Ali nedostaje i vegeta, sudžuk, suho meso (smijeh). Ljeti, na enormnim vrućinama, nedostaje mi svaki tračak Bosne.

21 *Da li ste se navikli na njihovu kuhinju?*

- Jesam i na kuhinju i trepezariju, šalim se. Kako sam skoro sedam godina u Zaljevu, lično sam zavoljela njihove začine, iako su mi ispočetka vrlo smetali. Za prošli ramazan pravila sam iftar sa bh. jelima za novinare, ali sam spremila i njihovo tradicionalno jelo madžbus, sa rižom i pileti-
nom. Ali dobra im je i janjetina. Kardamom koji stavljaju u kafu nisam mogla smisliti, a sad ga redovno koristim, posebno spremam čajeve od kardamoma i drugih njihovih začina. Vrlo su dobri protiv prehlade, presijeku prehladu u startu.

22 *Šta Vam je najukusnije?*

- Piti svježu limunadu sa mentom i uživati u zalasku sunca. Jesam romantična (smijeh), ali stvarno to dvoje skupa ima poseban okus.

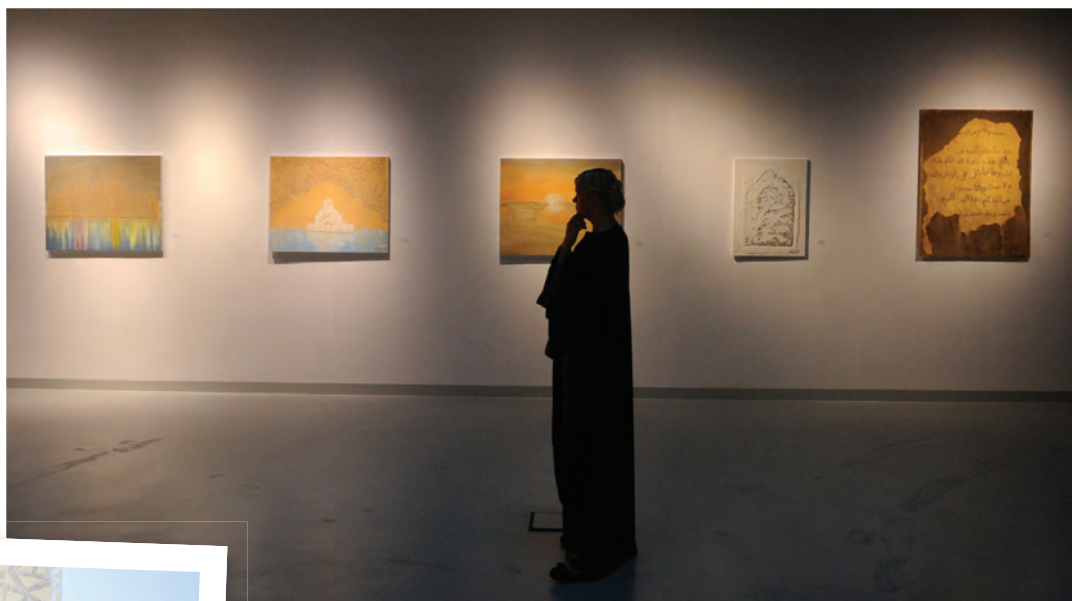
23 *Kako podnosite vrućine?*

- Saburom i strpljenjem (smijeh).

24 *Da li je život u Kataru puno skuplji od života u BiH?*

- Život je inače veoma skup, treba ga znati cijeniti (smijeh), ali troškovi života su naravno mnogo veći u Kataru. Mislim da nema kafe jeftinije od osam KM, sokovi cijedeni su oko 10 KM, vekna hljeba je oko tri KM, pizza manja 10 KM. Ali cijene su prilagođene standardu i platežnoj moći građana.

25 *Koliko trenutno radnika iz BiH hljeb zarađuje u Kataru i kakva su*



im iskustva?

- U Kataru živi zvanično 465, a nezvanično oko 600 bh. građana. Iskustva su im različita. Većina je zadovoljna, dok ima onih koji su nezadovoljni i to su uglavnom građevinski radnici.

26 *Koje su najveće zablude, a šta su istine kada je u pitanju život u zemljama Zaliva?*

- Zablude je da u Zaljevu pare padaju sa neba. Treba dosta strpljenja, rada, ozbiljnosti, odgovornosti, to najbolje znaju oni koji rade ovdje. Rad sa drugačijim

mentalitetima ljudi u višenacionalnim kompanijama, konkurencija, teški uslovi rada, odnosno života ljeti. Temperature dostižu i do 60 stepeni, nezvanično.

27 *Koje su prednosti kada radite kao diplomata?*

- Diplomate su kao moderni beduini, nomadi.

28 *Gdje prvo idete kada dođete u BiH?*

- Kod Mahira po pizzu.

29 *Da li vam nedostaje novinarstvo?*

- Nikad nisam prestala voljeti taj poziv i uvijek svijet oko sebe posmatram kao kroz objektiv kamere. Vrlo često pomislim, posmatrajući sve interesantne pojave, ljude i događaje, kako bi ovo mogla biti lijepa TV-priča.

30 *Metropole u zemljama Zaliva dosta slično izgledaju. Ima li neka koja Vas naročito oduševljava?*

- Zubara i Doha, sa tim što je Zubara stara metropola Katara, koja sad počiva pod pije-
skom. Doha ima prelijep korniš, tj. šetaliste

pored mora. Dubai je u ekspanziji enormnoj, Abu Dhabi također. Manama isto. Maskat je lijep na svoj način. Ali pošto ja više preferiram mirnije sredine, Doha ima taj neki neopisivi mir.

31 *Osjeti li se možda kriza zbog naglog smanjenja cijena nafte?*

- Sipa se gorivo po principu par-nepar i stoji se u redovima pred radnjama kao što je Rolex. Šalim se. Još se ne osjeća, ali ukoliko potraje svakako će se osjetiti utjecaj smanjenja cijene nafte, budući da se budžeti ovih zemalja temelje na osnovu prosječne cijene nafte. Bit će manje novca za investicijske projekte u inostranstvu, ali neće biti uticaja na domaće tržište. U Saudijskoj Arabiji, Emiratima i Kataru će se osjetiti u manjoj mjeri jer imaju najveće svjetske državne fondove koji mogu da podmi-
re razliku prihoda od nafte, ali u Kuvajtu, Omanu i Bahreinu se već osjetio direktan utjecaj jer oni nemaju te velike fondove.

32 *Kakvi su bili komentari nakon napada u Parizu?*

- Ljudi se ovdje uglavnom bave biznisom, a ne politikom. To je jedan mirnodopski narod koji isključuje bilo koju vrstu ekstremizma.

33 *S obzirom da ste magistar arapskog jezika, kakve su reakcije i komentari Arapa kada čuju da govorite njihov jezik?*

- Prva reakcija je: *Mashallah, odakle si, gdje si naučila arapski?* Vrlo često slijedi pitanje: *Hoćeš li se udati za mene* (smijeh). Nedavno se jedan Jemenac uplašio kad sam pogodila po naglasku iz kog dijela Jemena i kog plemena potiče. Ali veoma im je drago. Ja volim posjećivati sela u Kataru i Zaljevu uopšte i razgovarati sa lokalnim stanovništvom koje baš ne barata engleskim jezikom, pa onda čujem predivne priče o njihovim životima i običajima, uživajući u njihovim međžlisima, arapskoj kahvi, hurmama... ●

KADA ĆE SE KOD NAS POČETI SNIMATI IGRANI FILMOVI A PRODUKCIJE

Konkurentni smo kada se na Vranduku snimi prvi horor!



Snimanje "Game of Thrones" u Šibeniku

Prije dvadesetak godina holivudski producenti su shvatili da im je mnogo jeftinije snimati svoja filmska ostvarenja daleko od američkih studija. Češka je među prvima postala „evropski Hollywood“ te tako godišnje zarađuje 250 miliona dolara. Slijedili su ih Mađari, pa Rumuni, Srbija, Hrvatska

➤ PIŠE: Zdravko Čupović zdravko@startbih.info

Nakon snimanja filma *Četiri vjenčanja i sahrana*, *The Crown* hotel u Amershamu, u Engleskoj, bio je bukiran naredne tri godine. Wallace Monument, toranj u Škotskoj zabilježio je čak 300 posto više turističkih posjeta poslije puštanja u distribuciju

filmskog spektakla *Braveheart*, sa **Melom Gibsonom**. Širom Ujedinjenog Kraljevstva za više od 50 posto su povećane posjete turista na svim lokacijama gdje se snimao *Harry Potter*. Drugi dio *Nemoguće misije* za 200 posto je povećao posjete Nacionalnom parku u Sidneju. *Hobbit* i *Gospodari prstenova* doveli su pravog turističkog buma na Novom Zelandu. *The*

Beach, sa Leonardom di Capriom, koji je sniman na ostrvu Koi Phi Phi, na tajlandske plaže već godinama dovodi hiljade, naročito mladih, stranih turista. Nakon *Troje*, i Turci su zadovoljno trljali ruke, a *Die Another Day*, tj. nova priča o **Bondu**, i nekoliko drugih hitova su i, klimom surovi, Island popeli na vrh najatraktivnijih turističkih destinacija.

GERE HVALI SARAJEVO, A BROSNAN SRBIJU

Masovniji dolazak stranih produkcija za BiH bi značio mnogo u mnogim sferama.

- Za glumce bi mnogo značio s obzirom da se u BiH, ako govorimo o domaćoj produkciji, jako malo snima tako da neki glumci nemaju puno filmskog iskustva. Zanimljivo je da su neki mladi glumci, poput Davora Sabe ili Admira Šehovića, svoje prve uloge ostvarili upravo u filmu italijanske produkcije *L'angelo di Sarajevo*, koji je sniman u maju prošle godine u Sarajevu i Beogradu. U svakom slučaju, sigurno je da bi dolazak stranih produkcija *pojačao* ekonomiju, ali i turizam. BiH je lijepa zemlja i sigurno je da može biti atraktivna lokacija za snimanje. Sjećam se da je Richard Gere na svim svjetskim televizijama hvalio Sarajevo i prenio svoja divna iskustva sa snimanja. Nedavno je Pierce Brosnan, koji je snimao u Beogradu *November Man*, u kojem su igrale i naše glumice Mediha Musliović i Amila Terzimehić, također u svojim izjavama promovirao Srbiju kao dobru lokaciju za snimanja. Uvjerena sam da bi BiH zasigurno mogla poboljšati svoj imidž i kroz ovu industriju, ako bi bilo sluha za to i u našim institucijama - smatra Anila Gajević.



Posljednje dvije decenije, Hollywood se dobrim dijelom preselilo i u centralnu i istočnu Evropu, a najbolje se snašla Češka, koja u najplodnijim godinama od filmske industrije godišnje inkasira i do 250 miliona dolara, što je primjera radi gotovo polovina prihoda od kompletnog bh. turizma i to iz rekordne prošle godine.

Prema pojedinim analizama, oko pet posto turista iz zemalja članica Evropske unije destinaciju bira prema lokaciji gdje su snimani njihovi omiljeni filmovi i serije pa je film ujedno i vrlo efikasna, a besplatna promocija države.

Slatka, a laka para je postala primamljiva i za region pa se brojnim beneficijama za filmadžije posljednjih godina otimaju i Mađari, Rumuni, ali i naši susjedi Srbija i Hrvatska.

Tako je **Kevin Costner** nedavno trčao beogradskim ulicama u napetom trileru *Three Days To Kill*, a da strance ne privlače samo morska so i sunce shvatili su i Hrvati, gdje se već nekoliko godina jednim dijelom snima i trenutno najpopularnija svjetska serija *Game of Thrones*.

Malo se toga, međutim, dešava samo od sebe, pa su u cilju razvoja filmske i televizijske industrije, 2012. godine zapadni susjedi uveli sistem poticaja za ulaganja u ovu industriju. Tako, uz ispunjavanje određenih uslova koji, između ostalog, podrazumijevaju i učešće hrvatskih koproducenta, investitor ima pravo na povrat utrošenih sredstava u visini 20 posto u okviru priznatih troškova nastalih u Hrvatskoj.

HOROR NA VRANDUKU ĆE ZNAČITI KONKURENTNOST

A gdje je u svemu tome Bosna i Hercegovina, zemlja bogatog kinematografskog CV-a i najpoznatijeg regionalnog filmskog festivala?

- BiH je mala, ali jako raznolika zemlja. U radijusu od 250 kilometara imamo planine, rijeke, more, ima i Mediterana i planinskog Balkana. To je ogromna komparativna prednost, ali i nešto što nismo iskoristili. Strane produkcije koje su do sada dolazile kod nas, dolaze da snimaju zato što se radnja filma odvija u BiH, a i sama sam radila na nekoliko

takvih projekata gdje dolaze isključivo zbog autentične lokacije - kaže za Start producentica Amra Bakšić-Čamo i dodaje: - Mi nismo konkurentni onima koji nude poreske olakšice. Postoje različiti modeli tih olakšica, a one su najčešće automatske. Imate minimum koji morate potrošiti, ali i maksimum zato što ima slučajeva gdje se za neki film utroše ogromne količine novca pa je onda potrebno puno i vratiti. Imamo svjež primjer sa Kanarskih otoka, gdje se potrošilo 120 miliona za neki horor serijal u tri nastavka.

Ona istina priznaje da se mi svakako ne možemo mjeriti sa velikim zemljama i velikim industrijama jer nemamo velika studija, skupu opremu, imamo male aerodrome i cijeli niz drugih nedostataka koji se moraju uzeti u obzir kada se razgovara sa stranim investitorima, ali dodaje da se i sa ovim što imamo ipak može puno bolje i puno više. Upravo povrat dijela sredstava bi bio veliki iskorak u tom pravcu jer bi, tvrdi, to čak i neke projekte iz susjedstva presumjerilo upravo u BiH iz razloga što bi domaći producenti, ponuđači servisa bili puno kredibilniji i konkurentiji partneri.

- Hrvatska nije dala olakšice samo zbog *Game of Thrones*. Oni su krenuli na male boutique produkcije, na male produkcije nezavisnog filma. Zna li šta znači za našu ekonomiju kada se potroši milion ili dva eura u kratkom periodu!? Mi sada nemamo nikakvih beneficija jer nema izgrađenog sistema za poreske olakšice iako se o tome dosta razgovaralo, ali je za to potreban širok državni konsenzus. Ali treba napomenuti da film i sada privlači strane investicije jer je većina domaćih filmova koprodukcija pa u BiH uvijek trošimo više novca nego što ga dobijemo iz domaćih izvora - ističe Bakšić-Čamo.



Kevin Costner na snimanju *Three Days To Kill* u Beogradu

A kako i kada ćemo znati da su stvari krenule nabolje?

- Kada stranci dođu na Vranduk da snimaju horor. To će značiti da smo postali konkurentni - poručuje naša sagovornica.

SPALJENO PREDSEDNIŠTVO RASTJERAO STRANCE

Sličnog mišljenja je i producent Edo Šarkić, koji iza sebe ima čak 90 projekata i bogato iskustvo u saradnji s inostranim filmadžijama. BiH je, kaže, do sada stranoj produkciji bila zanimljiva mahom za projekte sa ratnom tematikom pa su im devastirani dijelovi Sarajeva dobro služili kao besplatna scenografija.

- Ali ako pričamo o nekim drugim, neratnim temama, to već ide puno teže. Kada neko dođe meni ili nekom drugom producentu prvo pitanje je da li imamo studio, a potom pitaju za fundus. Mi imamo samo mala studija u televiziji koji su prebukirani pa ne možete očekivati da neka milionska produkcija dođe ovdje, a onda im se potrefi pet dana kiše. Zato žele pokriveni set, studio, gdje bi mogli nastaviti snimati, a ovako bi morali čekati da kiša stane. Niko neće to da rizikuje. Zato i idu u Budimpeštu i druge zemlje jer tamo imaju po 20 studija. To je prvi i osnovni uslov. To su elementarne stvari koje se očekuju od koprodukcije, pogotovu kod Amerikanaca koji opremu iznajmljuju u Evropi. A šta mi nudimo? - pojašnjava Šarkić.

U takvim okolnostima se, kaže, sve radi na mišiće, navodeći primjer ruskih filmadžija kojima je prošle godine



Snimanje "The Hobbit" na Novom Zelandu

na mjesec dana za potrebe snimanja serije Hercegovinu prodao kao Tursku s obzirom da je u pitanju bila turska tematika.

On međutim ističe i je-

jer ona voli Bosnu pa joj ni kiša nije smetala. Ali cover studio i fundus bismo mogli riješiti sa dva miliona maraka, a to bi se vratilo samo jednom jakom produkcijom. Onda možemo ponuditi i tehniku pa nema potrebe da je dovlače iz Budimpešte ili neke druge zemlje. Ali svi gledaju samo sebe, pa tako stalno niču kojekakva filmska udruženja, a istovremeno imamo ogromnih problema sa nedostatkom šminkera, scenografa... - kaže Šarkić.

Da je uvođenje poreskih olakšica neophodno za



Edo Šarkić

dan novonastali problem, koji je preplasio strance.

- Situaciju je dodatno pogoršao i prošlogodišnji protest, kada je gorjelo Predsjedništvo. Ja sam imao skoro ugovorenih pet projekata, ali nakon paljevine više nije stigao nijedan mail jer su nas doživjeli kao zonu sumraka u kojoj nije sigurno. Poslije te paljevine stranaca više jednostavno nema. Mi smo i inače pod duplim patronatom. Sve što sleti u Srbiju i Hrvatsku oni im kažu da ne idu dalje jer je u BiH sve minirano i nesigurno. Tu borbu vodim već 20 godina - ogorčen je Šarkić koji ni sam ne zna odgovor zašto se u RTV-u ne pravi novi studio iako ima dovoljno slobodnog prostora jer se u suprotnom nemamo čemu nadati.

ANGELINI NIŠTA NIJE SMETALO JER VOLI BIH

Iznenadenje je tim veće što taj projekat i ne zahtijeva prevelika sredstva.

- Angelini je bilo stalo da se snima u BiH,

stimulaciju i dovođenje bogatih stranih produkcija, slaže se i Anila Gajević, direktorica sarajevske Casting i talent agencije Zona, jedne od najjačih u ovom dijelu Evrope.

- Apsolutno treba uvesti poreske olakšice. Zemlje u širem susjedstvu i uz poreske olakšice ipak imaju značajne prihode s obzirom da produkcije upošljavaju veliki broj filmske ekipe, a tu su potom i troškovi smještaja, vozila, cateringa i slično. Dakle, država na kraju ipak dobija. Zona je generalno usmjerena na rad sa međunarodnim produkcijama tako da mi ne čekamo da neko dođe nama nego mi šaljemo glumce vani. Mi sarađujemo sa produkcijama i casting direktorima iz ovih zemalja i naši su glumci snimali dosta u Pragu, Budimpešti, Beogradu i odnedavno u Dubrovniku, Splitu i Istri, no sigurno je da bismo i mi imali više posla ukoliko bi strane produkcije češće snimale ovdje. Sigurna sam da bi bio angažiran veći broj glumaca, a uz njih i brojni statisti - kaže Gajević. ●



Amra Bakšić-Čamo: BiH je mala, ali jako raznolika zemlja

Pronaći ćemo put ili ćemo ga sami napraviti

Dodeš i otmeš zemlju neprijatelju; dođe neprijatelj i oduzme zemlju tebi, drevna je sumerska izreka urezana na glinenu pločicu prije nekih 5.500 godina. U knjizi „Umijeće ratovanja“, čije je tekstove prije više od 2.000 godina napisao i sakupio zagonetni kineski ratnik i filozof Sun Cu, piše da najbolje vojskovođe kvare neprijatelju planove još dok ih smišljaju, osrednje sprječavaju neprijatelja da sklopi saveze, a najgore vojskovođe napadaju neprijateljske gradove



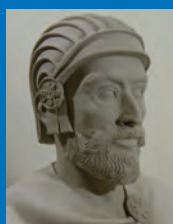
1. ALEKSANDAR VELIKI (356-323. P. N. E.)

Sa nepunih 20 godina postao je kralj Makedonije (države - grada u staroj Grčkoj). Naslijedio je svog oca Filipa II, koji je ubijen tokom priprema za rat sa Persijom (današnji Iran). Čim je preuzeo prijesto, počeo je da gradi izuzetno moćno i veliko carstvo koje se protezalo na velikom prostoru od Grčke do Persije i od Egipta do sjeverne Indije. Poslije bitke protiv Persije, kod grada Gordion mačem je presijekao Gordijev čvor. Obrazovanje je sticao kod čuvenog grčkog filozofa Aristotela. Osnovao je i podigao mnoge gradove, među kojima je najpoznatiji grad Aleksandriju u Egiptu. Osvojio je većinu poznatog svijeta prije nego što je napunio 30 godina. Umro je dvije godine kasnije, navodno od groznice. Kao i Džingis-kan, i Aleksandar Veliki do smrti je ostao neporažen, a titulu najvećeg je dobio zato što mu je za njegova osvajanja trebalo manje vremena nego velikom Mongolu.

2. DŽINGIS-KAN (1162-1227)

Njegova uloga u svjetskoj istoriji je različito prosuđivana. Ono što nije upitno jeste neusporediv organizacijski i vojni genij, te posljedice koje je Džingis-kanovo djelovanje ostavilo: golemo mongolsko carstvo, koje je u doba Kublajkana, sa 35 miliona kvadratnih kilometara i više od 100 miliona stanovnika (više od 50% svjetske populacije onoga doba) postalo najvećim kopnenim carstvom u istoriji. Ovaj mongolski vođa, čije carstvo se prostiralo od Žutog mora do Kaspijskog jezera, rođen je s imenom Temudžin, što u prevodu znači oštar čelik. Više od 20 godina bezbrojnih bitaka, pregovora i lukavstava trebalo mu je da pokori samu Mongoliju. Nakon što je pokorio i ujedinio Mongole, na velikom saboru (Kuriltaj) održanom 1206. godine, skupina mongolskih vojnih, političkih i duhovnih poglavara proglasila je Temudžina za Džingis-kana, odnosno „sveopšteg vladara“. Njegovi ratnici posjedovali su samo luk i strijelu, konja i čeličnu disciplinu. Pred čovjekom koji je ujedinio najratobornija plemena klečali su kontinenti...



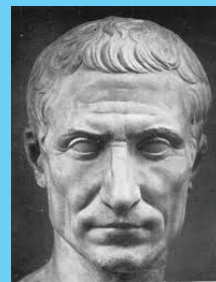


3. KIR VELIKI (576. ILI 590-529. P. N. E.)

Kir II, što u prevodu znači „sličan suncu“, osnovao je Persijsko carstvo i ujedinio persijske i iranske narode. Kad se Kir Veliki rodio, njegov djed Astijag je usnio neobičan san, koji su mu sveštenici protumačili kao znak da će ga unuk zbaciti sa vlasti. Naredio je svom generalu Harpagu da ubije novorođeno dete. On to nije učinio. Istorija ga pamti po tzv. Kirovom cilindru, deklaraciji napisanoj na buretu od gline koja se smatra prvom poveljom o ljudskim pravima. Cilindar propisuje religioznu toleranciju, ukidanje ropstva, slobodu izbora i profesije. Novoosvojene narode je tretirao pravedno. Dozvolio je Jevrejima da se vrate u Palestinu i osvoje hram u Jerusalemu, čime je ukinuto „babilonsko ropstvo“ jevrejskog naroda.

3. GAJ JULIJE CEZAR (100-44. P. N. E.)

Čuveni rimski vojskovođa, političar i književnik Cezar je brojnim vojnim pobjedama znatno proširio uticaj i vlast Rima. Pobjeđivši Pompeja u građanskom ratu, zavladao je kao diktator, a kratko je imao i titulu faraona kada je dobio dijete sa Kleopatrom, kraljicom Egipta. Njegova vlast označava kraj vrhovne vladavine Senata u Rimu i početak carstva. Okončao je svoju karijeru neslavno kada ga je, pri ulasku u Senat, napala i ubila grupa zavjerenika sa 23 uboda noževima. Prije nego što je izdahnuo, Cezar među svojim ubicama prepoznaje i Bruta, kojeg je volio kao sina. Posljednje riječi su mu bile: „Zar i ti, sine Brute?“



5. SALADIN (1137-1193)

Prvo je bio visoki državnik na dvoru sultana Nuredina, a kasnije je i sam preuzeo tu titulu. Bio je Kurd rodom iz Tikrita, a slavu je stekao bitkama u križarskim ratovima, gdje mu je glavni protivnik bio Ričard Lavljeg Srca. Žestoko se suprotstavljao kršćanskim vladarima i nanio im brojne poraze te na taj način promijenio tok križarskih ratova. Uspješno je odbranio svoj sultanat od Ričardovog napada, a jedina neuspješna misija mu je bio napad na Jeruzalemsko kraljevstvo. Saladin je među evropskim vladarima smatran plemenitim vitezom, zbog džentlenskog ponašanja prema protivnicima, koje nije nemilosrdno klao kao što je to bila praksa u to vrijeme. Glasio je kao vođa islamskog svijeta, a o tome svjedoči i činjenica da ga je Fridrik I. Barbarosa izazvao na viteški dvoboj koji se trebao održati kod egipatskog grada Zoana. Dvoboj je dogovoren, ali nikad nije održan jer se Fridrik utočio na putu prema Egiptu.

6. SULEJMAN VELIČANSTVENI (1494-1566)

Zbog istoimenog serijala, sultan Sulejman Veličanstveni danas je kod nas najpopularniji i najomiljeniji vojskovođa. Na prijesto je došao sa 26 godina i vladao punih 46! Jedan je od najznačajnijih osmanskih vladara koji je sam učestvovao u deset vojnih pohoda. Pod ovim visokoobrazovanim vladarom, koji je govorio četiri jezika (arapski, persijski, bosanski i turski), Osmansko carstvo je bilo najveće. Postao je vladar cijele sjeverne Afrike, od Mađarske do Iraka, i od Jemena do ruskih stepa. Odudarao je od ostalih plemića jer je bio pjesnik, državnik i zaljubljen u svoju jedinu zakonitu suprugu Hurem, Ukrajinku Rokselanu. Ostao je zapamćen i kao Kanuni ili Zakonodavac.

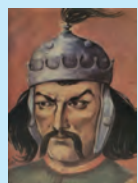


7. NAPOLEON BONAPARTE (1769-1821)

Napoleon je bio general tokom Francuske revolucije te je svojim vojnim pohodima, kojima je odbranio državu od invazije, stekao slavu među narodom. Uskoro je postao neosporni vladar ove velike evropske države i krenuo u nadaleko poznati pohod kojim je osvojio veći dio kontinenta. No napadom na Rusiju je zagrizao više nego što je mogao progutati. Njegovu vojsku, koja je brojala više od pola miliona ljudi, desetkovala je strašna zima i ruske trupe te se potučeno do nogu vratio nazad, gdje je uskoro svrgnut i protjeran na otok Elbu. Ipak, bježi s Elbe i osvaja Pariz tokom tzv. 100 dana, no konačni slom doživljava porazom kod Waterlooa.



8. ATILA HUNSKI (406-453)



Upamćen je kao otjelotvorenje okrutnosti i pohlepnosti pa je zato imao nadimak Bič božiji. Vladao je Hunskim carstvom, koje se prostiralo od teritorija današnje Njemačke do rijeke Ural i od Dunava do Baltičkog mora. Iako je već imao velik broj žena, uzeo je novu po imenu Ildiko. Dan vjenčanja protekao je u žestokom opijanju i slavlju. Narednog jutra nađen je mrtav. Navodno je umro od prekomjerne doze alkohola i jakog krvarenja iz nosa. Prema legendi, sahranjen je u tri kovčega, zlatnom, srebrnom i željeznom.



9. HANIBAL BARKA (247-182. P. N. E.)

Kao dječak se zakleo da će osvetiti nepravdu nanijetu njegovom rodnom gradu - Kartagini, nekada centru carstva koje je vladalo Mediteranom dok mu Rim nije oteo tu krunu. Sa 40.000 vojnika i 37 slonova prešao je hiljadu kilometara kroz Španiju, preko surovih Pirineja, kroz divlju zemlju Gala u Francuskoj, preko neukroćene Rone i, najzad, preko Alpa da bi napao i osvojio Rim. Na primjedbu saboraca da je to nemoguća misija, Hanibal je rekao: „Pronaći ćemo put ili ćemo ga sami napraviti.“ Čekao je pomoć svog brata da bi se uputio na Rim, ali uzalud. Veliki kartaginski vojskovođa je stigao pred vrata Rima. Otrovao se jer mu je smrt bila draža nego predaja Rimljanima.

10. EUGEN SAVOJSKI (1663-1736)

Sa 6.500 ratnika (4.000 kopljanika, 2.500 pješaka sa puškama, 12 malih topova i dva mužara) 1697. godine krenuo je Savojski iz Osijeka i, prešavši rijeku Savu kod Broda, započeo kratkotrajni napad na Bosnu. Za jedanaest dana stigao je do Visokog, koje je opljačkao i zapalio. Kasnije je stigao do Sarajeva, osvojio ga, opljačkao i popalio te se vratio u Osijek. Bio je austrijski vojskovođa, princ i državnik, a zbog pobjeda u bitkama protiv Turaka dobio je titulu najvećeg ratnika svog vremena. Posebnu je slavu stekao uspjesima kod Petrovaradina, Sente i Beograda, čime je označio kraj osmanlijske dominacije u Evropi.





Nova nada izdala humanitarni CD

PJEVAJU PALDUM, BEŠLIĆ, GLUMAC, MURIĆ, MEDIĆ, JAKUPOVIĆ...

Nevladina organizacija *Nova nada* (<http://www.novanada.no>), koja u skandinavskim zemljama okuplja Bosance i Hercegovce sa ciljem prikupljanja pomoći za djecu bez roditelja u BiH, izdala je CD sa pjesmom „Nova nada“, čijom prodajom nastoji prikupiti novac za gradnju kuća porodicama koje su najviše stradale u poplavama u BiH u maju prošle godine.

„Kad si sam i kada tama pada / Kad si slab, bolestan il gladan / Nije važno iz kojeg si grada / Kad si sam i kada tama pada / Nije važno iz kojeg si sela / Tebi treba ruka prijatelja“, uz hor KUD-a Proleter, pjevaju **Hanka Paldum, Halid Bešlić, Dragana Glumac, Neno Murić, Elvis Medić, Azrudin Jasmin Burek i Adnan Jakupović**, a sviraju **Espen Album Syversen, Elvis Medić, Mustafa Kurtalić, Đana Begović i Andrija**. Autor teksta je **Fikret Kurtović**, iz *Drugog načina*, a autori muzike i aranžmana su **Elvis Medić, grupa UDI i Vlado Podany**. Izvršni producent ovog projekta je **Mladen Jeličić Troko**.

„U Bosni se i u najteža vremena pjevalo. Posebno se pjevalo kada se radilo i gradilo. U 'Novoj nadi' su odlučili da i oni zatraže pomoć svojih prijatelja, te da prodajom DVD-a i dodatnim priložima započnu akciju u kojoj će se pomagati najugroženijima da poprave što se popraviti da i da pokloni nekoliko kuća onima koje bez kuće ostadoše. Koliko će biti kuća poklonjeno to ovisi od vas koji nesebično darujete svoje priloge“, poručuju iz Nove nade.

Inače, Nova nada, osim što pomoć u novcu i školskom priboru šalje u ustanove koje brinu o djeci bez roditelja, okuplja i lične donatore za djecu bez roditeljske brige koja su smještena u 14 kuća u sedam opština Unsko-sanskog kantona (Ključ, Bosanski Petrovac, Sanski Most, Cazin, Bosanska Krupa, Velika Kladuša i Bihać), u kojima je zbrinuto po 12 djece.

CD je moguće kupiti u prostorijama 'Nove nade' u Ključu, u Šehićkoj ulici broj 2, ali i dobiti poštom nakon uplate 25 KM na račun broj 5550050054909824 kod Nove banke A.D. Banja Luka.



KENAN MUSIĆ, NAJMLAĐI REŽISER U BiH

Najdraža knjiga: *Životinjska farma* od Georgea Orwella.

CD: Green Day, *American Idiot*. Ovu knjigu i CD biram zato što na zanimljiv način govore o političkom sistemu i ismijavaju ga. Orwel to radi književnim djelom, a Green Day muzikom. Veliki sam kritičar sistema i uživam u umjetničkim djelima koja podržavaju moja stajališta.

Pozorišna predstava: *Pazarni dan* (Atelje 212 Beograd). To je jedna od rijetkih predstava koja je ubola sve po mom ukusu - i glumačku postavku i režiju i produkciju, a sama priča i način na koji je donesena pred publiku su izuzetno zanimljivi. **Film:** *Na litici i Margaret*. Film *Na litici* volim zbog načina montaže i režije, te zbog interesantnog scenarija koji je unikatan - banalan, a jedinstven, dok je *Margaret* film iz koga sam učio o režiji i montaži i zato ga volim.

Web-strana: Volim pratiti vijesti na www.huffingtonpost.com, a za zabavu 9gag.com.

Monografija Sarajevske filharmonije

DEVET DECENIJA HISTORIJE

Monografija posvećena jednoj od najstarijih institucija kulture u Sarajevu i BiH - Sarajevskoj filharmoniji, koja je prije nešto više od godinu obilježila 90 godina postojanja i rada, predstavljena je u Narodnom pozorištu Sarajevo. Na 290 stranica monografije, obogaćene fotografijama, sažeto je devet decenija historije ove institucije, čime je ukazano na njen neprikosnoven značaj na



bh. kulturnoj sceni. Sadržaj ove knjige donosi programe koncerata orkestra Filharmonije od najranijih godina njegovog postojanja, uključujući i slavne godine Collegium artisticuma kada je Filharmonijom dirigirao **Oskar Danon**. Filharmonija je prošla kroz različite periode ponosa i slave, među kojima je posebno važan ratni koncert u razrušenoj Vijećnici, kada je za dirigentskim pultom stajao čuveni **Zubin Mehta**. Za prvog predsjednika Sarajevske filharmonije imenovan je **Bogdan Milanković**, a prvi koncert održan je 24. oktobra 1923. godine.



Jubileji: Galerija „Boris Smoje“

DA BORISOVO IME NE PADNE U ZABORAV

Povodom obilježavanja jubilarne, desete godišnjice, u sarajevskoj galeriji „Boris Smoje“ otvorena je izložba 80 fotografija koje hronološki prikazuju njen rad od osnivanja do danas. Galerija inače nosi ime velikog pozorišnog glumca, prvaka sarajevskog Narodnog pozorišta **Borisa Smoje**, a osnovana je na inicijativu njegove supruge, koja je time željela da Borisovo ime ne padne u zaborav.

Iz Galerije ističu kako su za jedno desetljeće, entuzijazmom i ljubavlju, a ne novcem, uspjeli ne samo da njegovo ime ne bude zaboravljeno već i da su sigurni da će živjeti vječno. Za kulturu Sarajeva su učinili više nego mnoge institucije, ističu. Priređeno je 105 izložbi, 68 jutara poezije, 44 koncerta, mnogo filmskih projekcija i organizovano više od 50 humanitarnih akcija.

„Kultno okupljanje 'raje' sa svih strana svijeta, mjesto koje okuplja ljude koji vole umjetnost, život, druženje i dobru glazbu“, riječi su kojima ekipa Galerije opisuje tu instituciju i obećava da će tako biti i ubuduće.

Da bolje vidim, čujem i pojedem

Od onih najznačajnijih koji su promijenili čovječanstvo pa sve do naizgled besmislenih, svi izumi predstavljaju fascinantni komad historije - zapanjujuće priče i naizgled slučajne događaje koji govore o ljudskoj radoznalosti i genijalnosti. Naš feljton vodi vas kroz svijet zanimljivosti vezanih za izume, od daleke prošlosti do ove nama bliske sadašnjosti, ali i onoga što će tek doći. Uostalom, kakav bi svijet danas bio da nije bilo čudesnih pronalazaka i njihovih tvoraca

Tokom renesansnog doba dogodila su se otkrića štampa, baruta, kompasa, a potom je uslijedilo i otriće Amerike. No, mnogi izumi nastali su još mnogo prije toga.

DEKORATIVNI UMJETNI ZUBI IZ DOBA MAJA

Od oko 700. godine prije nove ere etrušćanske zanatlije su proizvodile umjetne zube i zubne mostove

kojima se moglo žvakati. Neki su se mogli skidati kako bi se očistili, a neki su bili trajno pričvršćeni za sačuvane prirodne zube. Oko prirodnih zuba bi se navlačila zalemljena široka zlatna traka, a umjetni se zub stavljao u sredinu i učvršćivao klinom uglavljenim kroz rupicu u traka i zubu. Zlatne su se trake stavljale iznad desni da ih ne taru, dok umjetni zub nije počivao na desni, nego na zdravim zubima s obje



strane. Interesantno je da je umjetni zub potjecao od drugog čovjeka ili se obrađivao iz volovskog zuba. Ova zubarska vještina bila je nepoznata sve do devetnaestog stoljeća.

Vincenzo Guerini je 1909. godine, u svojoj studiji „Istorija zubarstva“, tako visoku kakvoću etruščanskog rada pokušao objasniti i tvrdnjom da su Etruščani ponosno pokazivali zlatne zube: „Budući da su njihove zlatne trake prekrivale znatan dio zubne krune, očito je da ih nisu ni pokušavali skloniti od pogleda, nego su, naprotiv, bile vrlo upadljive. Iz toga bi se dalo zaključiti da se u to doba nošenje umjetnih zuba i druge zubne protetike nije smatralo nečim čega bi se trebalo stidjeti; zapravo bi se moglo reći da se to smatralo luksuzom, nečim rafiniranim i dostupnim samo imućnima“, napisao je Guerini.

Dekoratívne su umjetne zube razvile i Maje iz Srednje Amerike. Tako su u jednoj čeljusti iz 600. godine tri zuba zamijenjena komadićima školjke. Da je to bilo učinjeno još za čovjekova života vidi se po tome što je te umjetne zube već počela obrastati kost.

U davnoj nepoznatoj prošlosti, neko je uzeo dio prozirnog kristala, zadebljanog u sredini, s ostrim bridovima, pogledao kroz njega i otkrio da čini stvari većima. Neko je takođe pronašao da kristal fokusira sunčeve zrake i pali vatru. Zapažanja o „staklu koje pali vatru“ ili „veličanstvenom



staklu“ zapisali su Seneka i Plinije, rimski filozofi, tokom prvog vijeka p. n.e. Međutim, nisu ga puno koristili do otkrića naočala, krajem 13. vijeka. Najraniji zapis o otkriću naočala datira iz 1. vijeka, kada je Seneka, učitelj rimskog cara Nerona, napisao: „Slova, ma koliko mala i nejasna, ako se gledaju kroz kuglu ili čašu punu vode, postaju jasnija i povećana.“ Car Neron također je napisao kako je gledao igre gladijatora koristeći smaragd kao korektivnu leću. Oko 1284. u Italiji, Salvino D'Armata je dobio priznanje za izum prvih nosivih naočala. No, najraniji slikovni dokaz korištenja naočala je portret kardinala Hugh de Provencea, na kome ovaj čita rukopis, a naslikao ga je

Tomaso da Modena 1352. godine. Drugi rani primjerak je prikaz naočala pronađen u Sjevernim Alpama, u crkvi u Bad Wildungenu u Njemačkoj 1403.

PRVE LEĆE OD STAKLA

Postoji mnogo teorija o zaslugama za izum tradicionalnih naočala. Godine 1676. Francesco Redi, profesor na Sveučilištu medicine u Pisi, napisao je kako posjeduje 1289 rukopisa čiji se autori žale da ne bi bili u mogućnosti čitati ili pisati da nije bilo nedavnog izuma naočala. On je također napisao bilješku o propovijedi iz 1305. godine, u kojoj je propovjednik, dominikanski redovnik Fra Giordano da Rivalto

primijetio da su naočale bile izumljene prije više od 20 godina i tvrdio da je osobno upoznao izumitelja. Prema tom dokazu, Redi je zaslugu za ponovni izum naočala pripisao drugom dominikanskom redovniku iz Pise, fra Alessandru da Spini, jer je izvorni izumitelj to otkriće držao u tajnosti. To pravo je sadržano u njegovoj ostavštini.

Svi oni koji ne vole nositi naočale zahvalni su onome ko je izumio leće. Iako su one ušle u širu primjenu početkom 70-ih godina prošlog vijeka, prve leće su izumljene davne 1888. godine. Izumio ih je Nijemac Adolf Fick, naučnik koji je i sam došao iz porodice genijalaca, a njegova specijalnost bila je oftalmologija.

No, one nisu bile niti približno ono što su danas. Bile su načinjene od stakla (baš poput naočala), prekrivale su cijelo oko, bile su veoma neugodne, i mogle su se nositi samo nekoliko sati prije nego što bi oko „vrištalo“ od bola. Prve „žrtve“ eksperimenata bili su zečevi, nakon toga sam izumitelj, a poslije toga imao je šest dobrovoljaca. Ono što je najvažnije jeste da su bile proizvod koji je funkcionirao, odnosno poboljšavale su vid. Ipak, tek sa razvitkom modernije tehnologije, nove mnogo bolje leće za oči proizvedene su 30-ih godina prošlog vijeka, a njihova šira upotreba započela je tek 70-ih godina, jer su jednostavno bile – preskupe!



NASA-ini PROIZVODI U SVAKODNEVNOJ UPOTREBI

Gotovo svakodnevno koristimo barem jedan proizvod povezan sa svemirom i NASA-om (National Aeronautics and Space Administration). Aparati za zube, toplomjer, stakla za naočale i samo su neki od proizvoda koji se oslanjaju na svemirska istraživanja. Radi se o izumima koji su nastali u NASA-inim laboratorijima, ali su vremenom pušteni u komercijalizaciju i usavršavanje od strane specijaliziranih preduzeća.



Infracrveni toplomjer

Infracrveni toplomjer koji se stavlja u uho nastao je zbog NASA-ine potrebe da izmjeri temperaturu zvijezda i planeta

Ručni usisivač

Ručni usisivač u početku je samo trebao očistiti

opremu astronauta od prašine na Mjesecu



Prozirni aparatići za zube

Prozirni aparatići za zube na tržištu su se pojavili 1987. i olakšali život brojnim pacijentima koji su željeli

imati ravne zube, a da im se aparat ne vidi. Prozirni materijal izvorno je bio namijenjen zaštiti infracrvenih antena od visokih temperatura kojima su izložene u svemiru

Naočale otporne na ogrebotine

Sitne čestice u svemiru prisilile su NASA-u da razvije plastično staklo otporno na ogrebotine koje se danas pretežno koristi pri izradi dioptrijskih naočala. Materijal se prvi put u svemiru pojavio na zaštitnim kacigama astronauta koje je učinio deset puta otpornijim na oštećenja od klasičnog stakla koje nije imalo taj sloj



Barkod

Crno-bijele crte kojima su označeni svi proizvodi u prodavaonicama koristili su u NASA-i još u vrijeme priprema za put na Mjesec kako se ne bi izgubio pregled nad svim



sitnim i velikim dijelovima potrebnim za misiju.

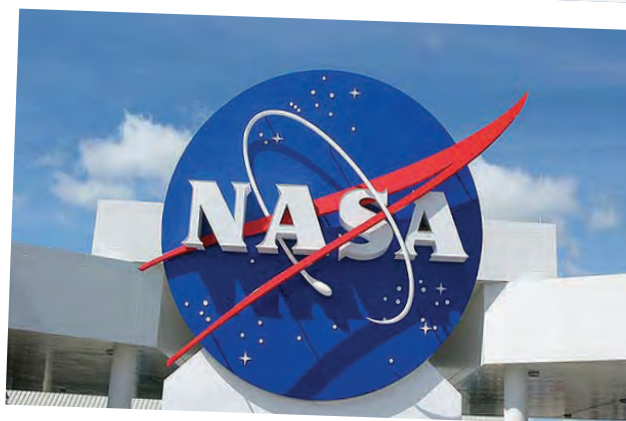
Wireless

Alati koji funkcioniraju i bez žice razvijeni su iz praktičnih razloga: astronauti u svemirskim letjelicama jednostavno nisu mogli uštekati kablove u struju. Baterije na punjenje prvi put su koristili Armstrong i Aldrin, kada su sa Mjesečeve površine prikupljali uzorke kamenja.



Prvi slušni aparati su bili ogromni, u obliku trube, sa velikim otvorenim dijelom na kraju koji je sakupljao zvuk. Razvojem tehnologije, od trube je vremenom nastala tanka cijev koja je prenosila zvuk do uha. Razvoj modernih slušnih aparata možda i ne bi bio moguć bez dvojice velikih pronalazača 19. i ranog 20. vijeka. Alexander Graham Bell je elektronski pojačao zvuk u svom telefonu koristeći karbonski mikrofon i bateriju, koncept koji je bio prihvaćen od proizvođača slušnih aparata. Thomas Edison je 1886. izmislio karbonski predajnik, koji je pretvarao zvuk u električni signal, koji je nakon toga mogao biti prenošen žiča-

Digitalni slušni aparati patentirani su 1990. godine. Poboľššan je kvalitet zvuka i aparat se bolje podešavao prema korisniku. Na prelazu u 21. vijek, razvoj kompjuterske tehnologije omogućio je pravljenje manjih i preciznijih aparata, sa mogućnošću prilagođavanja okruženju. Najnovija generacija slušnih aparata se može konstantno prilagođavati sredini kako bi se poboľššao kvalitet zvuka i smanjila okolinska buka. Danas postoje uređaji za poboľššanje sluha koji se postavlja duboko unutar ušnog kanala pa su nevidljivi izvana, a mogu se nositi bez skidanja i do četiri mjeseca. Takođe, danas ljudi putuju na Mjesec, doduše samo rijetki imaju tu priliku. Kakve



sada veze imaju, na primjer, zubi iz vremena etruščanskih zanatlija i putovanja u svemir, vjerovatno se pitate. Poznata je rečenica astronauta Neila Armstronga, prvog čovjeka koji je kročio

nim putem i pretvoren nazad u zvuk. Primjena vakuumske cijevi u izradi slušnih aparata, 1920. godine, učinila je pojačanje zvuka efikasnijim, ali su i dalje bile potrebne ogromne baterije. Slušni aparati koji su koristili tranzistore pojavljuju se 1952. godine. To je omogućilo pravljenje manjih slušnih aparata. Vremenom su uspjeli da naprave slušni aparat koji će stati iza uha.

na Mjesec: „Ovo je mali korak za čovjeka, a veliki za čovječanstvo.“ Pripremajući ovaj feljton o izumima i prolazeći kroz istoriju njihovog nastajanja, ova rečenica se sasvim sigurno može primijeniti i za izume - velike, ali i one male. Sve su to veliki koraci za čovječanstvo, zar ne?!
Nastavak u sljedećem broju magazina Start BiH

Oglasi A-Z HYPO GROUP

Informacije: 062 772 902

091 201 000 / 091 271 000

091 210 101 / 091 210 102

091 210 103 / 091 210 104

091 210 105 / 091 210 106

091 210 107 / 091 210 108

091 210 109 / 091 210 110

091 210 111 / 091 210 112

091 210 113 / 091 210 114

091 210 115 / 091 210 116

091 210 117 / 091 210 118

091 210 119 / 091 210 120

091 210 121 / 091 210 122

091 210 123 / 091 210 124

091 210 125 / 091 210 126

091 210 127 / 091 210 128

091 210 129 / 091 210 130

091 210 131 / 091 210 132

091 210 133 / 091 210 134

091 210 135 / 091 210 136

091 210 137 / 091 210 138

091 210 139 / 091 210 140

091 210 141 / 091 210 142

091 210 143 / 091 210 144

091 210 145 / 091 210 146

091 210 147 / 091 210 148

091 210 149 / 091 210 150

091 210 151 / 091 210 152

091 210 153 / 091 210 154

091 210 155 / 091 210 156

091 210 157 / 091 210 158

091 210 159 / 091 210 160

091 210 161 / 091 210 162

091 210 163 / 091 210 164

091 210 165 / 091 210 166

091 210 167 / 091 210 168

091 210 169 / 091 210 170

091 210 171 / 091 210 172

091 210 173 / 091 210 174

091 210 175 / 091 210 176

091 210 177 / 091 210 178

091 210 179 / 091 210 180

091 210 181 / 091 210 182

091 210 183 / 091 210 184

091 210 185 / 091 210 186

091 210 187 / 091 210 188

091 210 189 / 091 210 190

091 210 191 / 091 210 192

091 210 193 / 091 210 194

091 210 195 / 091 210 196

091 210 197 / 091 210 198

091 210 199 / 091 210 200

Oglasi A-Z UTORKOM U PRODAJI

ISTAKNITE VAŠ OGLAS

NAZOVITE NA BROJ I OSTAVITE SVOJ OGLAS

Telekom RS 094 523 246 1,30 KM po pozivu + PDV

BH Telecom 092 293 034 1,25 KM po pozivu + PDV

HT Mostar 094 880 704 1 KM / po pozivu + PDV

Svi oglasi predati na gore navedene brojeve biće boldirani i istaknutiji od ostalih oglasa u novinama.

BESPLATNI MALI OGLASI

033/710 341, 033/710 342

OSVRĆEMO SE MI, VJERUJ, NIJE MI LAKO

Nema čega nemam

„E, brate! Šta ima?“, pitao je Nečko Dolara. „Šta da ti rekнем, Nele moj? Nemam struje, nemam vode!“

PIŠE: Asaf Bećirević

AVION: Nečko nema sreće sa poslom. Baksuz je. Toliko ga je ljudi izgubilo, a on još ni jedan nije pronašao. Stalno priča da je go i bos, da je za takav njegov stajling kriva vlast.

„Zato je u mojoj porodici svaki obrok molitveni. Molimo se da imamo i za sljedeći obrok!“, govorio je i dodao da jebeš političare koji pričaju samo bajke.

A Nedo je rekao da političari pričaju bajke jer od djetinjstva ništa drugo nisu ni pročitali.

Onda smo na Klixu gledali najnovije snimke Sarajeva iz aviona. Ja sam rekao da iz aviona se čini kao da ljudi u Sarajevu gamižu po zemlji.

„Ne čini se. Nego fakat gamižu!“, rekao je Nedo.

Tu Nečko reče da sad će godišnjica 7. februara pa ćemo vidjet hoće li nezaposleni, studenti i radnička klasa gmizati.

„Ama, kakva radnička klasa? Ne lupetaј! Ona je nastala u socijalističkoј evoluciji, kada je uništeno nekoliko hiljada bogataša. Poslije rata nastalo je nekoliko hiljada bogataša, a uništena radnička klasa!“, zaključio je Nečko.

TAJKUNI: I nastavio, kako je on zaslužan građanin jer je u ratu dobio medalju. A mi smo ga pitali - u kojoj disciplini? Jebo nam je sve po spisku. Nešto kasnije ću ja reći da domaći političari i nisu baš isključivi krivci za situaciju u državi, nego i strani ambasadori u našoj zemlji. Jer i oni vode našu politiku.

„Svatko tko tako misli, grubo omalovažava doprinos domaćih tajkuna!“, rekao je Nele. Tu se ja sjetim Mirze, vlasnika građevinske firme koji ne zna koliko je težak. Ispričam da mu kćerka ima namjeru udati se za hodžu. Protivio se Mirza. Pitao hodžu a zna li on da njegova kćerka troši hiljade maraka na haljine, još toliko na kozmetiku, da vozi se novim mercedesom?

„Odakle ti, hodža moj, pare za sve to?!“, pitao je hodžu.

Hodža je mrtav hladan odgovorio da Bog će im pomoći, a Mirza tajkun je rekao:

„Hodža, naivan si, ali u srce me pogađa



kad me nazivaš Bogom!“

NORMALIZACIJA: Niko se nije nasmijao. Pa sam ja skrenuo temu na normalizovanje odnosa sa susjednim državama. To jeste, rekao da Sutorina je naša, a ne Crne Gore. Nedo je rekao jebo to i da lako je normalizovati odnose između država.

„Al' haj ti, jarane, normalizuj našu i susjedne države. Malo sutra!“, poentir'o je. Onda se ja uključim i kažem kako sam neki dan išao za Konjic, da oduševljen sam tunnelima na dionici autoputa koji sam vidio. „To, bolan, Evropa traži od nas izgradnju brzih koridora da kada putuju zadržavaju se što manje kod nas!“, rekao je Nečko, izdiktiravši nekoliko uslova koje moramo ispuniti da bismo ušli u Evropsku uniju.

„Uzalud izmišljaju nove uvjete za prijem! Sa kim će propasti, ako neće sa nama!“, zaključio je Nedo listajući novine.

EMOCIJE: Naišao je na tender raspisan za građevinske radove na nekoj javnoj zgradi. I rekao da poslo će dobiti Mirza jer tender je, garant, za njega namješten.

„Što te to čudi? Pa kod nas je svaki tender namješten!“, rekao je Nečko.

„To je dokaz da živimo u uređenoj državi!“, dobacio sam ja.

Onda smo počeli pričati kako su ovi iz Demokratske fronte odrekli se Slobodana

Šoje kao svog kandidata za potpredsjednika Federacije BiH. I na zahtjev Socijaldemokratske partije BiH, koja je u opoziciji, imenovali novog kandidata. Tu sam ja rekao da opozicija nam je toliko jadona da od nje može da postane samo vlast.

„Eto! A ja stalno govorim da je politika kurva!“, upozorio je Nedo.

„Ma, politika je oduvijek bila kurva, ali je sada emotivno daleko zrelija!“, zaključio sam ja.

U to su krenule vijesti. Na ekranu je bio predsjednik Demokratske fronte sa najbližim suradnicima. Koji su nekada bili u SDPBiH, Stranci demokratske akcije BiH i tako dalje.

„Predsjednici stranaka svoje najvjernije pristalice možda mogu izbaciti iz srca i glave, ali iz dupeta nikako!“, rekao sam ja promatrajući što se zbiva na ekranu.

DOLAR: Stvorio se među nama i Dolar. On je Rom. Donedavno je imao šest kćerki. Odnedavno pet. Najmlađu je u Švrakinom Selu auto pokupio. Nije preživjela. Inače, živjeli su od onog što im je kontejner nudio. „E, brate! Šta ima?“, pitao je Nečko Dolara. „Šta da ti rekнем, Nele moj? Nemam struje, nemam vode! Ma nema čega nemam!“, rekao je i sjeo sa nama. ●

Izvan Vremena ž.A.Č.Č.A.K



• svakog petka od 16.30 do 18.00 sati

SARAJEVO 106,2 Mhz	JABLANICA / KONJIC 98,4 Mhz	BIHAC 107,4 Mhz
TUZLA 102,1 Mhz	SREBRENICA 105,6 Mhz	BAJICE 98,3 Mhz
MOSTAR 94,0 Mhz	BANJA LUKA 101,4 Mhz	TREBINJE 106,4 Mhz

STUDENTSKI
RADIO
SARAJEVO

FM

95,2 MHz

www.radiom.net

Since 1990

RADIO M

98,7 FM

RADIO KOJI SE NIKAD NE GASI

ZENICA 89,9 FM TUZLA 106,3 FM BANJA LUKA 104,2 FM




MAS MEDIA

super OGLASI

Naftirazniji BH oglasni bazar



BESPLATNI MALI OGLASI
033 212 160

SMS OGLASI: 091 110 500 (1 objava), 091 210 501 (4 objave)

REKLAMNI OGLASI: 033 444 354

www.superoglas.ba

NIJAZ SKENDERAGIĆ, DRUGI DIO: ŠTAFETA GADOSTI

BOSNA

NEZAVISNA INFORMATIVNA REVIIJA

GODINA XXI | BROJ 952 | SARAJEVO 5.2.2015. | CUENA 3 KM

PAPA TEST
ZA SARAJEVO

Zbog čega je Vatikanu važna Bosna i Hercegovina



www.slobodna-bosna.ba

ISSN 0354-5436 PRINTED IN BOSNIA-HERZEGOVINA

9 770354 543005 00952

www.startbih.info



start

Putničko zdravstveno osiguranje

365 dana sa vama



Sve će biti uredu.

triglav

www.triglav.ba