

PORODICA  
KLJAJIĆI. MAJA, MILAN I ČETVORO DJECE. SELO LUBNICE

# Život sa ukusom maline i meda

*Ako se gdje tradicija  
crnogorskih sela spojila  
sa modernim vremenom  
na najljepši način, onda je  
to u ovoj porodici. Kada  
ih upoznate, otkrijete  
da se u njima krije nešto  
biblijsko i drevno.*

*(Alma Henić Strahinja)*

PIŠE SONJA ŽIVALJEVIĆ  
FOTO JELENA KRIVČEVIĆ





Časkanje s Majom treba prepisivati kao terapiju. Kao proljećnu energetsku bombu. Ako ste iscrpili sve zalihe elana, ideja i osmijeha, ako vam se čini da je cio svijet umoran od samoga sebe i jurnjave u krug, ova mlada žena, majka četvero djece, djelovaoće na vas pomalo šokantno i otrežnjujuće. Kao i čitava porodica Kljajića.

*“Kod nas je još zima. Uglavnom sam pored šporeta, spremam, kuvam, mijesim, djeca idu u školu ili su “po internetu”, Milan pomalo radi u radionici, pravi košnice. Razmišljam o malinjaku, trebalo bi ga obnoviti, ali bolje da sačekamo jesen... Eh, ništa ljepše od branja malina, s djecom...”*





Tako Maja, uvijek naprijed. Uvijek s ogromnom voljom i neizmjernom ljubavlju.

### *Svi su uključeni*

Kljajići proizvode vrhunski organski med, med sa voćem, medovinu i rakije od meda. Milan je od svoga djeda naučio sve o pčelarstvu. Ima oko stotinu košnica. Kada je krenula priča o organskoj proizvodnji, prihvatio je novu praksu i danas je jedan od tri pčelara sa sertifikatom. On je i stolar, vrijedan, pronicljiv i duhovit.

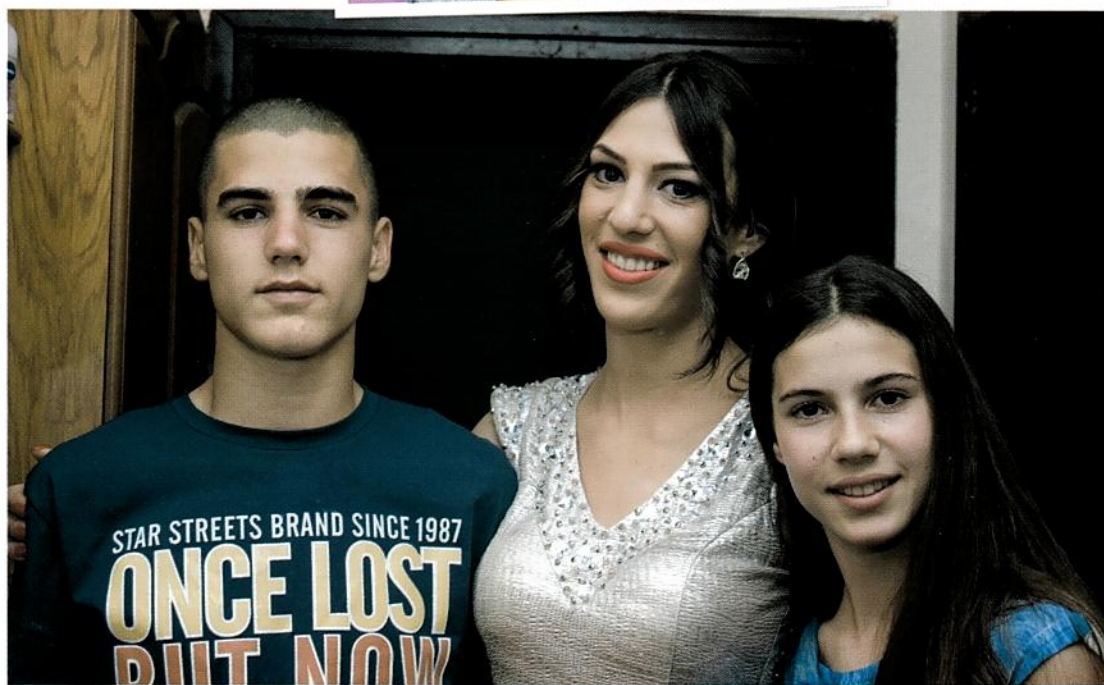
*Prošla godina je bila kišna pa nismo imali veći prinos meda, ali je bilo mnogo naručenih košnica.*

U radionici Milanu najviše pomaže sin. Martin je učenik trećeg razreda beranske gimnazije. Dobar je matematičar. I mladi učestvuju u poslovima na imanju. Jovana završava osnovnu školu,

a najmlađa, Dragana, pohađa treći razred. Najstarija, Jelena, studira defektologiju u Beogradu. No, početkom jula, kada u malinjaku počne berba, biće i ona među beračima. Svima koji žele da počnu neku proizvodnju preporučujem malinu, kaže Maja. Ne samo zbog sigurnog otkupa i lijepog posla, a jeste milina brati – čisto, dok nije jako sunce. Prije svega ako želite da angažujete djecu, naučite ih da zarađuju. Džeparac od svakog ubranog kilograma biće im sladak, a sam posao nije prenaporan.



DRAGANA I MILAN



MARTIN, JELENA I JOVANA

Sa oko 30 ari, Kljajići su prošle godine ubrali oko dvije tone malina. Zaradili su i od šargarepe. Uz sve ono što imaju za svoje potrebe – nekoliko svinja, krompir, voće... sasvim dovoljno za pristojan život.

Da i dalje živimo kako sada živimo – biću prezadovoljna, zaključuje Maja. Lijepo je ovo čuti, zar ne.

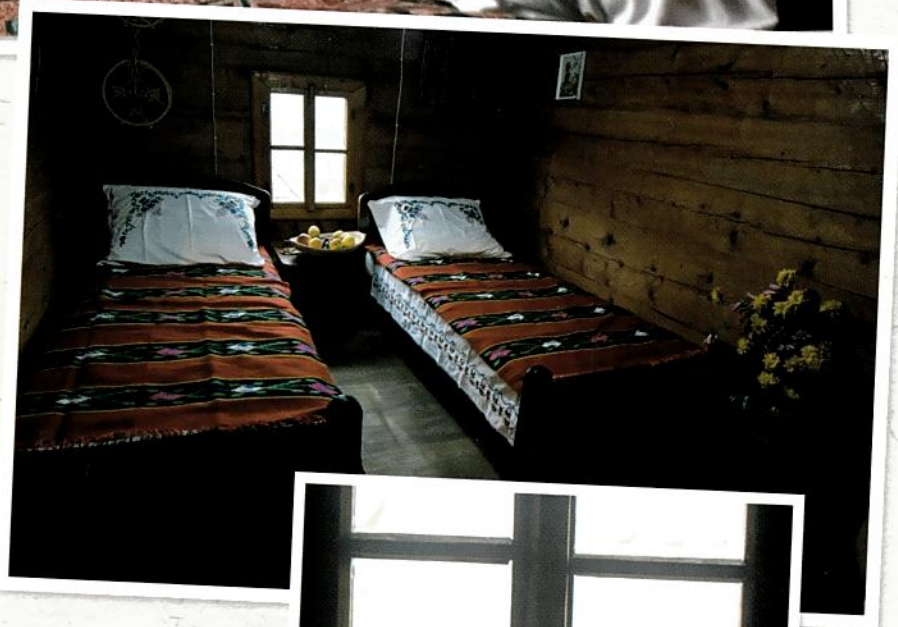




## *Turizam*

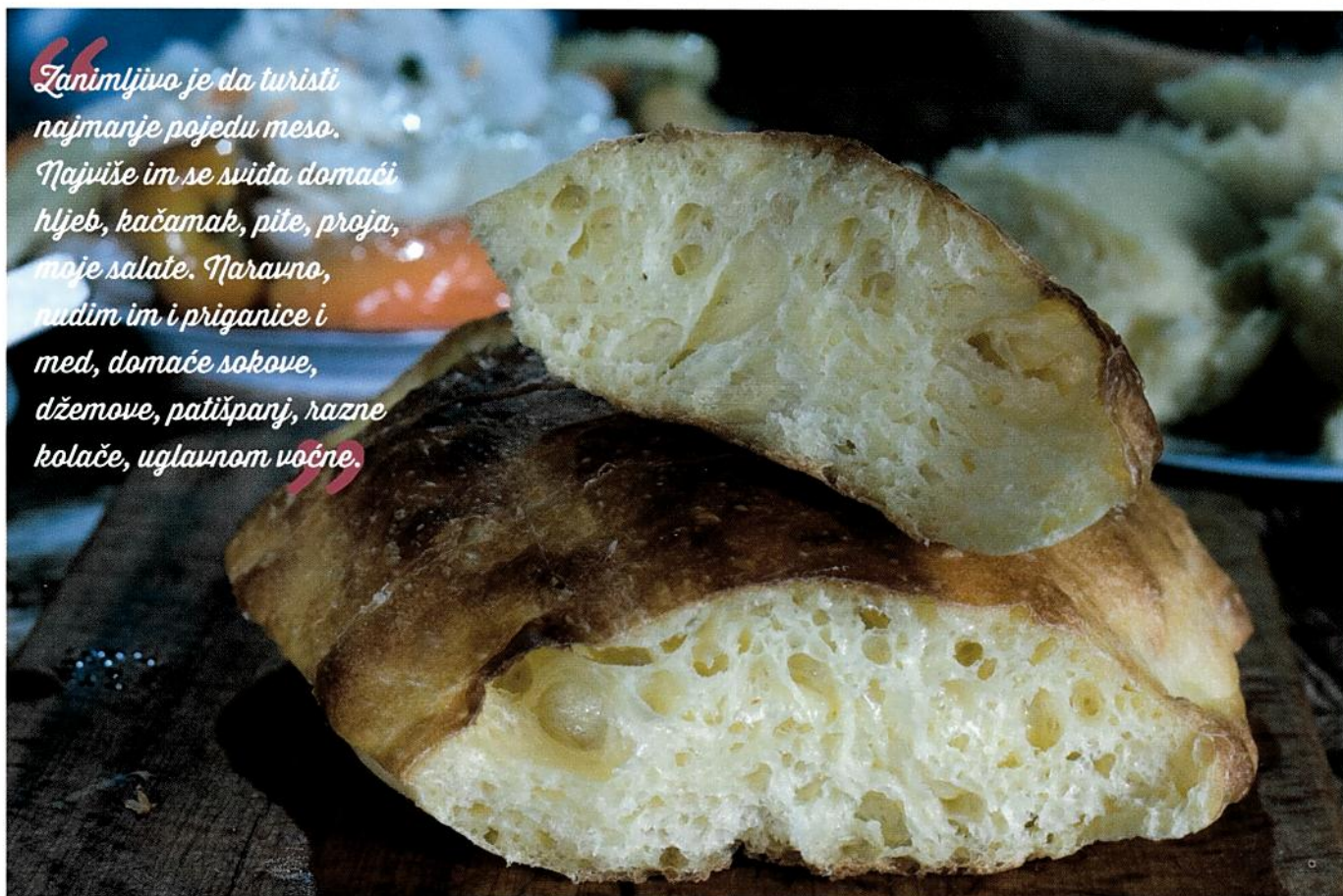
Krajem 2014. porodica Kljajić je dobila Wild Baeuty pohvalu za uspjeh u pokretanju seoskog turizma na svom imanju. Od Regionalne razvojne agencije za Bjelasicu, Komove i Prokletije dobijali su podršku u vidu obuka, promocije i unapređenju uslova. Upravo za ovaj projekat „Agro turizam – obezbjeđenje smještaja za eko turiste u autentičnoj seoskoj kući“ dobili su Kljajići prvu nagradu Fonda braće Rokfeler na Forumu zelenih ideja na Zapadnom Balkanu.

Njihova porodična kuća stara preko stotinu godina, zaštićena brdom Stubica, mali je etnografski muzej. Sve je tu, od kolijevke, preko drvenog posuđa i kalupa za pravljenje





*Zanimljivo je da turisti najmanje pojedu meso. Najviše im se sviđa domaći hleb, kačamak, pite, proja, moje salate. Naravno, nudim im i priganice i med, domaće sokove, džemove, patišpanj, razne kolače, uglavnom voćne.*



opanaka. Osim lijepog pogleda, na rijeku Jelovicu i planine, kuća pruža potpuni doživljaj drevnog načina života u planinskom selu. Prve goste ove godine dočekaće krajem maja, a za početak juna najavljena je već grupa biciklista. Uživajte u autentičnom ambijentu, pejzažu kao sa dječjih crteža, u fabrici zdrave hrane, Majinim đakonijama. Maja ne otkriva tajnu svoje čuvene salate od šargarepe, ali zato čitaocima prvog broja Jutra poklanja recept za omiljeni, jednostavni i brzi kolač od malina. U znak zahvalnosti, obećali smo da ćemo doći kad bude berba, da pomognemo. Nešto se i u nama probudilo, neka jaka želja da ponovo posjetimo Lubnice. Da osjetimo dah drevnog, stamenog i dobrog, da nas opusti smireni domaćin i ozari vesela domaćica...



## *Kolač od malina*

### **ZA PATIŠPANJ**

10 jaja \* 10 kašika šećera \* 10 kašika brašna \* pola praška za pecivo (može i bez praška ako su jaja domaća, napominje Maja. Tada je i kora "žuta-žuta!")

### **FIL**

u pola litra vode sipati 5-6 kašika šećera (Maja umesto šećera dodaje med). Kad provri dodati pregršt smrznutih malina i dva pudinga od vanile. Prokuvati kratko, preliti patišpanj i preko dodati dva umućena šlaga.







## LUBNICE

Lubničani su posebni, pametni i duhoviti na neki svoj način. A moraju biti takvi kad im je selo posebno: nastalo je davno, na jednom posebnom, ušuškanom mjestu, gdje tri planinske rječice, Jelovica, Gunjara i Suvodo, grade četvrtu – Bistricu. Na zaravni na oko 800 metara nadmorske visine, okruženoj vrhovima ka kojima danas vode brojne staze i putevi, zemlja je dobra i plodna, a žitelji su se osim poljoprivredom bavili i drvodeljstvom. Kačarenje – pravljenje kaca – je stari lubnički zanat. Tradicionalna arhitektura je ovdje očuvana, dvadesetak starih dvenih kuća su pravi ukras sela. Gostima Lubničari preporučuju da, osim Jelovice, popularnog beranskog izletišta, posjete Šiško jezero na Bjelasici. Ispričaće im i legendu o Županovoj pećini, zanimljive priče o doseljenicima, o precima i potomcima. Lubnice imaju toliko toga autentičnog i vrijednog da mogu postati brend – rijeke, jezera, šume, ljekovito bilje i šumsko voće, gljive... I sjajne domaćine. Posebne i po gostoprimstvu.