



Vreme: 12.01.2019 10:10

Medij: danubeogradu.rs

Link: <https://www.danubeogradu.rs/2019/01/pesacka-zona-beograda-bice-prosirena/>

Autori: Redakcija

Teme: Manakova kuća

Naslov: Pešačka zona Beograda biće proširena

1083



Po najavi gradskog urbaniste Milutina Folića pešačka zona Beograda biće proširena s ciljem da se omogući direktan "proboj" do Save.

Po najavi gradskog urbaniste Milutina Folića pešačka zona Beograda biće proširena s ciljem da se omogući direktan "proboj" do Save.

Kako je u izjavi za "Politiku" precizirao, predstoji rekonstrukcija Ulice Kraljevića Marka, koja će postati glavna pešačka veza s najvećim putničkim čvorištem na Zelenom vencu.

- Sekretarijat za investicije trebalo bi da raspiše tender za uređenje deset javnih prostora, uključujući i ovu ulicu prepunu kulturnih dobara, poput Manakove kuće. Rekonstrukcija Ulice Kraljevića Marka trebalo bi da počne do leta ove godine. Tom ulicom pešaci će moći da stignu do Savamale i Sava promenade, a osim nje, deo pešačke zone postaće i ulice Braće Krsmanovića i Travnička - rekao je Folić.

On je dodao da se od učesnika konkursa za uređenje Savskog trga, koje je u toku, očekuju predlozi za sređivanje prostora ispred nekadašnjeg "Mikser hausa". Taj prostor, zaključio je Folić, trebalo bi da postane mesto susreta i okupljanja.





Datum: 13.01.2019
Medij: Politika
Rubrika Srbija
Autori: Branko Pejović
Teme: Etnografski muzej Srbije

Napomena:
Površina: 646
Tiraž: 35000



Naslov: Zlakusa pred vratima Uneska

Strana: 14

Злакуса пред вратима Унеска

У селу између Ужица до Пожеге двадесетак домаћинстава израђује традиционалну грнчарију – стари нису заборавили занат предака, а млађи у њему виде шансу да пристojно зараде

Ужице – Певање уз гусле већ је на листи Унеска, а тој почасти приближава се и лончарство из Злакусе. Оригинално по материјалу и изради земљаног посуђа, занатска традиција која вековима одолева. У прошлој години Министарство за културу Србије покренуло је поступак да се злакуско лончарство нађе на Унесковој листи нематеријалног културног наслеђа, у складу са одлуком Националног комитета за нематеријално културно наслеђе.

У овом селу сада се у двадесетак домаћинстава израђује та грнчарија. Стари нису заборавили овај занат предака, а млађи у њему виде шансу да пристojно зараде радећи код својих кућа. Свуда на вашарима, пијачним тезгама, па и крај магистрале надомак Злакусе може се видети богата понуда ове робе.

Али није све то она права, аутентична злакуска лончарија. Има у том житу и кукоља, прилично верних копија: лонци и пржуље наизглед исти као прави, а нису направљени на традиционалан начин нити од оригиналног материјала, лошијег су квалитета. Чик да неупућени купац погоди који је изворни, да ли ће да пукне код другог кувања или да траје годинама. На тај проблем ових дана указује Удружење лончара Злакуса, које окупуља 10 домаћинстава у којима мајстори израђују земљано посуђе (раде тај посао и жене), и то искључиво на вековни, аутентичан начин.

Председник овог удружења Дарко Тешић, који је са братом Жарком четврта генерација лончара у својој породици, каже за наш лист да је тренутно у процедури заштита географског порекла лончарије Злакуса. У вези с тим недавно је ужичка градска скупштина, на молбу Удружења лончара Злакуса, основала комисију за контролу имена порекла „Злакуса”. Њен задатак, наводи се, биће да контролише традиционалне начине и поступке производње, сировине и израду лончарије, као и квалитет готових производа. У комисију улазе представник Удружења лончара, града Ужица, ужичког музеја,



Мајстор Милета Лазих показује како се на изворни начин израђује лончарија

Музеја „Старо село” из Сирогојна (надлежног за нематеријално културно наслеђе западне Србије) и Регионалне развојне агенције „Златибор”. Образовање комисије део је послова за регистровање географске ознаке лончарије Злакуса.

– Чланови нашег удружења поштују традицију, раде са вековним материјалом и обликују посуђе на ручном точку. Али не раде сви произвођачи та-

ко. Не само у Злакуси, има их и у другим крајевима Србије, мада и они продају под именом лончарије Злакуса. Такви користе некакву другу глину, у калупима и пресам, обликују на електричном точку. Тако много више посуда направе него ми, али им је лошији квалитет. Онда нам обарају цену на тржишту, продају будушто. Нелојална су конкуренција, компромитују наш занат и углед. Ево на златиборској пијаци, на пример, остала је само једна радња са аутентичном лончаријом из Злакусе, преовладале су копије – истиче Тешић и додаје:

– Упозоравали смо на овај проблем, али слаба вајда. Зато је наше удружење у сарадњи са Министарством културе, Етнографским музејом и локалном самоуправом ушло у процес заштите географског порекла, да сачувамо изворност заната. При крају смо тог поступка, до средине године треба да буде завршен. Ови аутентични производи добијаће сертификат, свака посуда ће имати заштитни знак (већ сада посуђе које направимо обележавамо хирличним словом „З”, што је наш знак заштићен у Заводу за интелектуалну својину) и лични жиг мајстора. Тако да купци више неће бити у заблуди.

По Тешићевим речима, решеност надлежних да се сачува изворно овог пута постоји. Министарство културе финансира трошкове поступка уписа злакуског лончарства на листу Унеска, помогло је и процес заштите географског порекла, с тим што део тих трошкова сносе и сами лончари, чланови удружења.

Бранко Пејовић



„Рецептура” старија од три века

Израда земљаних лонаца, пржуља, пекача, сачева, чинија, ћаса у Злакуси, на средокраћу пута од Ужица до Пожеге уз реку Ђетињу, преноси се с колена на колена више од три века, непромењена. Увек од истог материјала: мешавине глине из пожешког села Врањани и камена калцита званог врста из Рупељева. Уз обликовање, као у прадавна времена, на ручном грнчарском точку. И данас, кад су модерни материјали завладали, ово посуђе има прођу на тржишту. Јело кувано или печено у њему, кажу искусни кулинали, има посебан укус.

