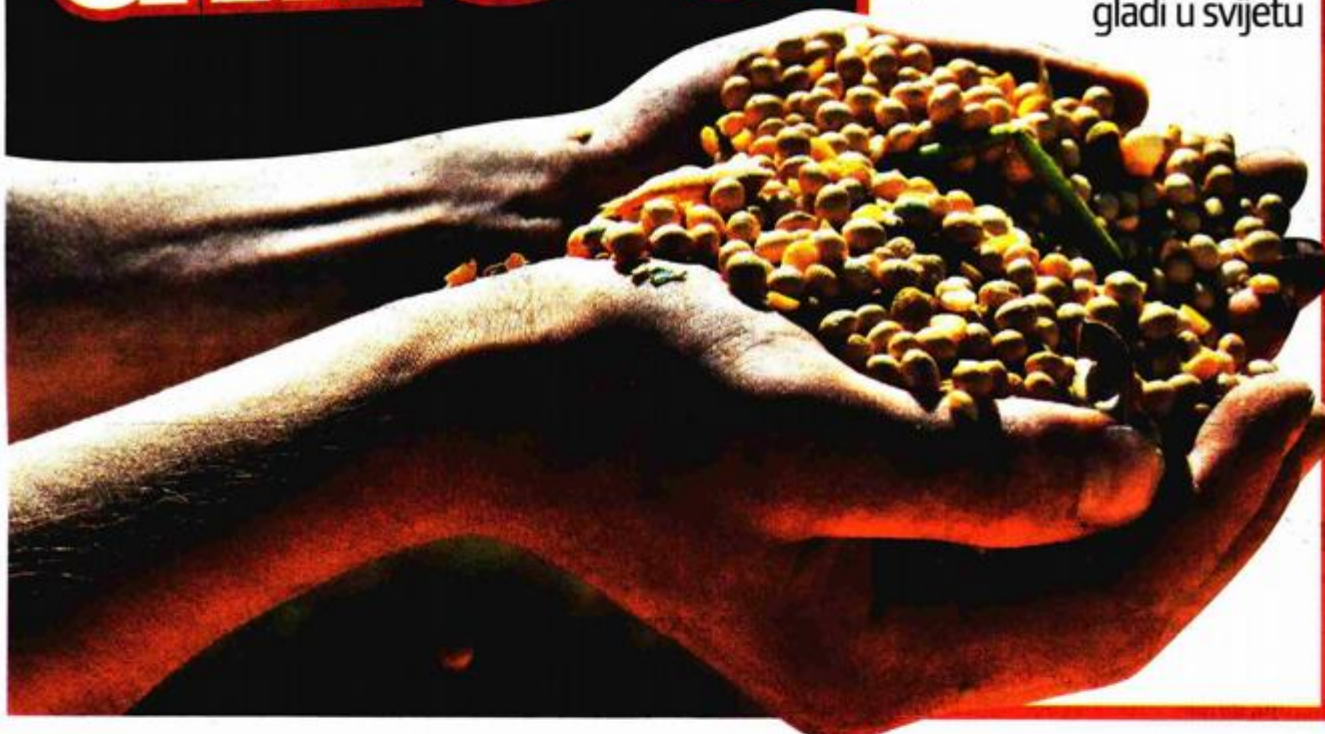




HRANA ZA STOKU BOŽO LUČIĆ OTKRIVA KAKO SU SOJU NA NAŠE PODRUČJE PRVI DONIJELI DUBROVAČKI POMORCI JOŠ 1792. GODINE

Nekad vrhunaska hrana, danas sije strah zbog **GMO-a**

Lučić kaže kako se soja povezuje i s astronautikom i stočarstvom, spominju je proizvođači jestivih ulja ali i plastičnih masa i mnogi drugi, a u nju polažu nade i borci protiv gladi u svijetu



PIŠE OLIVJA GUSTIN ČULJAK

Soja je namirnica o kojoj je toliko toga napisano pa se čini da se već sve zna, no dubrovački istraživač povijesti kulinarstva i kulinarški stručnjak **Božo Lučić** nedavno je u arhivskim dokumentima otkrio da su je na naše prostore prvi donijeli - Dubrovčani. Naime, još u doba Dubrovačke Republike, 1792. godine, dubrovački su pomorci u svoj kraj donijeli soju koja je zasijana u Konavlima, pronašao je u zapisima u Arhivu Dubrovačke Republike **Božo Lučić** koji je došao do još nekih vrlo zanimljivih saznanja.

Primjerice onih da su domaće životinje koje su bile hranjene sojom to svojim vlasnicima - obilato uzvraćale.

- U arhivskim dokumentima stoji kako su kokoši hranjene sojom nosile uglavnom dva jaja dnevno, te da se skoro udvostručila proizvodnja mlijeka kod krava, koza i ovaca. Namjena soje, naime, tada je bila samo kao hrana za stoku i svinje - kaže **Božo Lučić** dodajući da se soja kosila košena, sojino zrno koristilo se umjesto kukuruza, a ujedno se i mljela pomiješana s ječmom ili jaram ječmom za pojačavanje prehrane domaćih životinja. U arhivskim zapisima nije, međutim, pronađen ni jedan spomen da su stari Dubrovčani soju koristili u ljudskoj prehrani, kaže naš sugovornik koji uz informacije o soji kao supernamirnici odmah ukazuje i na drugu stranu medalje:

- Na svijetu ima oko 350 raznih vrsta soje, ali uza sva pišanja i preporuke o soji kao zdravoj hrani treba biti veoma oprezan. Sve su te preporuke, naime, starijeg datuma, a danas, kada je i soja genetski modificirana, oprez je neophodan - tvrdi **Lučić**.

Iz Kine u Europu

Od njega doznajemo više o povijesti te biljke koja se, premda je bila poznata u Kini i Mandžuriji, sporo širila po svijetu. U Europu je donesena 1692. godine zahvaljujući botaničaru **Engelbertu Kamberu**, no vrlo dugo se mogla pronaći samo u botaničkim vrtovima. Njezin uzgoj u Europi počinje u 19. stoljeću, a masovna proizvodnja i prerađivanje tek nakon izgradnje prve tvornice za prerađivanje zrna soje

1908. godine u Engleskoj. Na naše je prostore soja donesena iz Austrije 1909. a značajnija proizvodnja počinje njezinim sijanjem u Slavoniji, Baranji i Srijemu te izgradnjom tvornice ulja 1934. godine u Zagrebu.

- Govoriti danas o soji kao namirnici za ljudsku prehranu znači objasniti mnoge okolnosti koje se oko toga pletu te dirnuti u neke ustaljene zasluge i predrasude modernog čovjeka. Jedno je ipak pouzdano: posljednjih se godina o soji govori, piše i raspravlja više nego o ijednoj drugoj namirnici - kaže **Lučić** dodajući kako se soja povezuje i s astronautikom i stočarstvom, spominju je proizvođači jestivih ulja ali i plastičnih masa i mnogi drugi, a u nju polažu nade i borci protiv gladi u svijetu.