



Za vojvođanski restoran "Plava Frajla", jedan od vodećih restorana sa nacionalnom kuhinjom u Novom Sadu, čuli su mnogi, a za rakije "Plava Frajla" će se tek čuti. Rakija od dunje iz destilerije "Plava frajla", na Prvom blind test ocenjivanju u Novom Sadu, pod nazivom "Koji domaćin peče najbolju rakiju", proglašena je za šampionsku (42%vol.alk., 2013. godine), a rakija vilijamovka (41,5% vol. alk., 2013. godine), dobitnik je zlatne medalje.

- Frajla je mlada destilerija i ovo su prve rakije koje su potekle iz nje. Ocenjivačka komisija je samo potvrdila da idemo u ispravnom pravcu - kaže jedan od vlasnika, Predrag Perić.

Destilerija „Plava frajla“ je osnovana pre dve godine. U proizvodnom programu prirodnih rakija, osim od nagrađenih dunje i vilijamovke, ima i rakiju od kajsije, kao i od loze Neoplante, proizvedene na Institutu za voćarstvo i vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima, Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, a ova destilerija je verovatno jedina koja se odlučila na ovakav izbor. U programu je i rakija od šljiva barrique, koja treba da „odleži“ tri godine, tako da još nije izašla na tržište.

Pre no što se posvetio proizvodnji rakije, gospodin Perić se bavio proizvodnjom kožne konfekcije, a iz hobija se bavio pečenjem rakije. Kada su inicijalni poslovi krenuli malo slabije, sa svojim partnerom, vlasnikom restorana „Plava frajla“ odlučio je da hobi postane profesija.

Posle probnih količina, proizvedenih sa namerom osluškivanja tržišta, registrovana je destilerija, u kojoj se reč tehnologa poštuje i sluša, a proizvođači voća čuvaju i neguju. Bez sopstvenih površina pod voćem, za šta nema ni potrebe, jer je u Srbiji tržište voća dobro definisano, vilijemovka se nabavlja sa Fruške gore, kajsija iz Grocke ili Čačka, šljiva iz Valjeva i opet iz Čačka, i nema velikih grešaka.

- Rakija je najstarije tradicionalno piće srpskog domaćina, i ako bismo gledali šta su nam dede radile, onda smo sigurni da su pekli rakiju. Neki su proizvodili i vino, neki i nisu, ali su svi pekli rakiju - dodaje gospodin Perić, svestan da danas mesto rakije nije kompatibilno pričama o rakiji kao srpskom brendu.

Po njegovom mišljenju treba pomoći destilerijama, pre svega malim, i to na nivou države. Proizvođači rakija imaju prostor u zemlji i svetu za plasman svojih proizvoda, kao i stvaranje brenda naših rakija, za čega imamo odličnu bazu i obučene ljude koji bi uz pomoć edukacija mogli da usavrše svoja znanja i listom proizvode odlične rakije. Država je prepoznala vinare, dala im subvencije i na taj način pomogla njihovu proizvodnju. Gospodin Perić smatra da bi isto to trebala da uradi i sa proizvođačima rakija, s tim da proizvođači rakija i mnogo više konzumiraju voće od vinara. Za litar vina je dovoljno 2kg grožđa, a za jednu litru rakije 10kg voća. Problem proizvođača rakija nastaje i time što su rakije, kao žestoka alkoholna pića sa

zabranom reklamiranja i imaju jedan specijalan tretman.

Ocenjivanje rakije „Koji domaćin peče najbolju rakiju?“, prvo je ovakovog tipa u Vojvodini. O tome koliko priznanje sa ovakovog takmičenja znači proizvođačima, naš sagovornik kaže:

- Nama znači puno, pre svega da je put koji smo izabrali pravi. Mora da postoji neki kriterijum koji će određivati da li to što proizvodimo vredi i koliko, a jedini sud o tome može da da komisija, sastavljena od vrhunskih eksperata u ovoj oblasti, kao što je bila u na ovom takmičenju, predvođena prof. dr Ninoslavom Nikićevićem. Ocena je smernica da li treba nastaviti u tom pravcu, da li treba nešto popraviti. Još bi značajnije bilo kada bi nam arbitri, uz ocene dali opis da znamo, ako već negde grešimo, gde grešimo i kako da to ispravimo.

Rakije iz ove destilerije mogu se naći u restoranu “Plava frajla” (Sutjeska 2) u Novom Sadu i u svim bolje snabdevenim prodavnicama u gradu. Više informacija možete pronaći na sajtu: www.plavafrajla.com.