



Dva druga, Nikola Lazić i Dušan Živanović iz Golubinaca (opština Stara Pazova), prvi veterinarski tehničar sa stažom u komercijali i veterini, drugi ekonomski tehničar, jedno vreme krupije u kazinu na brodu, rešili su pre tri godine da uzmu stvar u svoje ruke i započnu sopstveni biznis. Ljubav prema kulinarstvu i gastronomiji uopšte, Nikole Lazića, te resursi od 15 ha zemlje i sva potrebna mehanizacija za njenu obradu, doveli su do toga da naprave plan i nametnu, pre svega domaćem tržištu, kakvim jedinstvenim i kvalitetnim proizvodom.

Odlučili su se za ono čemu su i sami skloni, sušenom paradajzu, kojim je naše tržište deficitarno. Počeli su sa proizvodnjom dve sorte paradajza i dva hibrida na jednom hektaru. Sledеće godine, na osnovu dvogodišnjeg iskustva, zadržаće se na italijanskom hibridu isključivo namenjenom sušenju i jednoj ruskoj sorti paradajza roze boje, po njima najlepšem paradajzu na svetu. Svoju proizvodnju zasnovali su na plasmanu paradajza u sirovom stanju, sušenom paradajzu i soku od paradajza, za čiju proizvodnju ne koriste konzervans, niti bilo kakve druge dodatke, osim obične soli.

Posle dve sezone, na tržištu su izbacili teglice sušenog paradajza od 100 i 240 grama, sok od paradajza u staklenim flašama od jednog litra. Ove godine „poigrali“ su se sa nečim novim, a rezultati tih eksperimenata doveli su do novih proizvoda: džema od ljute paprike, džema od paradajza i ajvara, i sve to u ograničenim količinima, kako bi ispitali tržite. Za sledeću godinu planiraju proširenje površina pod zasadom, sa jednog na dva do dva i po hektara, a postoje ideje za ozbiljniju proizvodnju novih proizvoda sa ciljem uspostavljanja svog brenda. Svi proizvodi ispitani su u Zavodu za javno zdravlje u Sremskoj Mitrovici i dobili su potvrdu o zdravstvenoj ispravnosti.

Nikola Lazić kaže da je njihov rad koncipiran po principu „od semenke do tegle“, što znači da su prisutni u svakom delu proizvodnog procesa: sami oru, bave se proizvodnjom rasada, sami postavljaju folije na njivi, postavljaju sistem kap po kap itd. Zbog obima posla pomoć im je ipak potrebna. Roditelji i prijatelji „uskaču“ u vreme rasađivanja, a najme se desetak radnika na dva - tri sata dnevno, kada je branje zrelog povrća u pitanju, za potrebe prodaje i prerade, kao i desetak radnika u procesu prerade. Kako budu rasle površine i obim posla se povećavao, tako će da raste i potreba za radnom snagom. Ali, oni su spremni na to. U javnosti su se pojavili na 50. Međunarodnom ajmu turizma u Novom Sadu (u okviru gastro i etno turizma) početkom oktobra, i izazvali veliko interesovanje. Sledеći nastup planiraju za Sajam etno hrane i pića u Beogradu od 22. -25. novembra, odlučni da budu viđeni i prepoznati. U skladu sa interesovanjem publike i tražnjom njihovih proizvoda, doziraće i količinu delikatesnih proizvoda za koje je naše tržište, posebno kreativne domaćice, poslednjih godina sve otvoreniye.