



Sve je više mlađih ljudi u Srbiji koji shodno interesovanjima pokazuju rešenost za dodatno angažovanje preuzimajući odgovornost za razik neizvesnog upuštanja u nove izazove. Tridesetogodišnja Marina Ančić iz Noćaja kod Sremske Mitrovice jedna je od njih. Pre tri godine je diplomirala na Tehnološkom fakultetu u Novom Sadu na smeru: Tehnologije konzervisane hrane.

Kao inženjer tehnologije zaposlila se prvo u Mlinskoj industriji u Mitrovici, potom u kompaniji „Modine“ kao inženjer kvaliteta, gde i danas radi, kako bi stekla neophodno iskustvo i upoznala se sa zakonskim regulativama i pravilnicima, radi sigurnijeg upuštanja u vlastito poslovanje. Od zimus, naoružana odlučnošću i podrškom porodice, moralnom i radnom, započinje sa probnim programom konzervisanja povrća. Podela posla u porodici je jasno definisana: ona je zadužena za tenološki aspekt konzervisanja i inovacije, brat Borko za izradu etiketa i amalažu, njegova verenica Suzana, za prodaju. Njihovi roditelji, Ljiljana i Milorad, nastavili su da se bave onim čime su se oduvek bavili, obezbeđivanjem kvalitetnih sirovina. Majka Ljiljana ima i dodatnu, vrlo važnu ulogu. Ona je čuvare bakinih recepata koji su osnov proizvodnje mladog naraštaja. - Tokom studija, imali smo predmet konzervisanja voća i povrća. U to vreme roditelji su se bavili poljoprivredom i meni je bio interesantan princip kako se od sirovine dolazi do gotovog proizvoda. Obišli smo dosta pogona i potpuno me je osvojila tehnologija konzervisanja voća i povrća. Tada mi se i javlja želja da jednog dana možda pokušam i nešto samostalno. Osećaj da je došlo vreme za to javio se prošle i rezultati su danas vidljivi - objašnjava Marina Ančić. Za manje od godinu dana iz ovog mladog domaćinstva izašli su proizvodi sa potpisom Domaćinstvo Ančić „Plodovi Mačve“: kuvani domaći paradajz, fileti babure, fileti crvene paprike - roge sa belim lukom i peršunom, šarena salata u čiji sastav ulazi kupus, paprika krastavac i šargarepa, ajvar pikant i blagi, i od slatkog programa džem od šljive i džem od šljiva i kajsija, za dobijanja nešto tamnije boje. Poslednji u nizu je nektar od jabuke i šargarepe, namenjen trudnicama i bebama, maloj deci i svim odraslim koji vode računa o svom zdravlju. Marina Ančić naglašava da su sokovi bez konzervansa, a da je u ostale za sada, dodata mala količina konzervansa, i da će već sledeće godine pokušati da ga iz svojih proizvoda potpuno eliminišu. - Dodali smo minimalne količine konzervansa u naše proizvode koje i mi redovno jedemo ne ugrožavajući svoje zdravlje. Ali važno je naglasiti da konzervansa ima, pre svega zbog onih koji su intolerantni i na najmanje količine aditiva u hrani. Velike količine istog kvare ukus i nemaju smisla, jer se balans može postići i na drugi način. Jedno je sigurno, nema potrebe obmanjivati potrošače - kaže naša sagovornica i dodaje da je, bez obzira na iskrenost, a možda i zbog nje, plasman njihovih proizvoda u startu išao preko plana. Oglašavanje proizvoda „Plodova Mačve“ preko društvenih mreža donelo je dosta povratnih informacija, narudžbina. Nekoliko meseci

posle stekli su već „svoje stalne“ kupce, koji su prvo oprezno poručivali manje količine, a svaki sledeći put količine su se znatno uvećavale. Drugi korak je bio izlaganje na manifestacijama. Premijerno pojavljivanje „Plodova Mačve“ bilo je na desetom Festivalu zimnice u Koceljevi krajem septembra, što ocenjuje kao fantastično iskustvo kako za upoznavanje novih ljudi, tako i sticanja novih znanja: zatim je došao nastup na domaćoj manifestaciji „Gljive kao hrana i lek“ u Sremskoj Mitrovici; treći na desetom „Sajmu stvaralaštva seoskih žena u Vojvodini“ održanom sredinom oktobra u auli Novosadskog sajma, gde je ovaj mlađani trio (sestra, brat i njegova verenica), osvojio simpatije kako učesnika, tako i publike.

- Podršku dobijamo od Agencije za ruralni razvoj Sremska Mitrovica, ali uglavnom se „za svaku teglu“ borimo sami. Da je lako nije, ali je lepo. Plan je za ovu godinu bio da napravimo određene articke, ispitamo tržište koje će dalje diktirati količine i assortiman. Ali, ako razvijemo program toliko da možemo da uspostavimo manju porodičnu firmu od koje možemo pristojno da živimo, odlučila bih se i na radikaljan korak i potpuno se posvetim ovom načinu proizvodnje. Da budem svoja na svome - kaže dipl. ing. Marina Ančić.

