



U sve oštijoj konkurenциji na tržištu suvomesnatih proizvoda neki su se priklonili kvantitetu i industrijskom načinu proizvodnje kod kojeg je brzina dolaska do kapitala u obrnutoj srazmeri sa kvalitetom finalnog proizvoda. Oni drugi su razumeli neophodnost unapređivanja prepoznatljivog kvaliteta domaćeg proizvoda u cilju fer-pleja prema potrošačima, svojoj savesti i što duže egzistencije na tržištu.

Takvo razmišljanje bilo je prisutno i kod članova porodice Vojnović iz Kuzmina, opština Sremska Mitrovica, koji su pre dvadesetak godina počeli sa proizvodnjom suvomesnatih proizvoda, prvo za svoje potrebe, zatim i za potrebe svojih prijatelja. Pre tri godine zvanično su izašli na tržište i od tada beleže konstantan rast proizvodnje i potvrdu kvaliteta, kako od strane kupaca tako i stručnog žirija na manifestacijama na kojima učestvuju: Muzičko-gastronomski festival „Beogradski noćni market“ na Zemunskoj pijaci, „Sremska kulenijada“ u Erdeviku, Takmičenje za najbolju Srpsku kobasicu u organizaciji PKS. Osvojili su prvo mesto na „Sremskoj kulenijadi“ u Kuzminu prošle godine, na 85. Međunarodnom sajmu poljoprivrede u Novom Sadu prozvodi PG „Vojnović“ osvojili su zlatne medalje, za kulen u kat, kulen u ravnom crevu, Veliku zlatnu medalju za slaninu, srebrnu medalju za sremsku kobasicu, postali su apsolutni šampioni kvaliteta za domaću slaninu i ukupni šampioni za vrhunski kvalitet svih proizvoda.

Nenad Vojnović ispred PG „Vojnović“ priznaje da su prijatelji, koji su procenili kvalitet njihovih proizvoda, imali presudan uticaj da ovaj porodični hobi izraste u ozbiljnu proizvodnju. On po profesiji vojnik, otac bivši automehaničar, sada penzioner, brat radi kao čuvar zatvora i svima njima je ovo dodatni posao. Tvrde da kapacitet za povećanje proizvodnje imaju, ali da ni po koju cenu neće odustati od prirodnog načina rada: da svinjokolj obavljaju, kao što je to i uobičajeno, samo u zimskim mesecima, od kraja novembra do kraja januara; da prerađevine suše prvo na hladnom dimu, a posle na tavanu. Tokom godine prodaju ono što naprave preko zime. Godišnje se na ovaj način preradi stotinak svinja. Osim Sremskog kulena Vojnovići proizvode Sremsku kobasicu i slaninu i to su glavni proizvodi ovog gazdinstva; proizvode nešto malo šunke, pečenice i suvog vrata; tokom zime u ponudi su i čvarci, suva rebra, butkice, kolenice, svinjska mast. Kuzmin se nalazi na pola puta između Šida i Sremske Mitrovice. Ovo selo je nadaleko poznato po uzgoju svinja, posebno po proizvodnji kulena. - Neka posebna mikroklima kriva je za najbolje uslove za sušenje kulena. I niko ne može da proizvede Sremski kulen kao što mogu Kuzminčani. Osim nas dobar Sremski kulen znaju da naprave i žitelji Martinaca i Erdevika, i niko više. I to u kat i u ravnom crevu. Kulen u prirodnom crevu, ili kat, suši se po šest meseci, dok je kulenu u veštačkom, ravnom crevu za sušenje, zbog razlike u propustljivosti vazduha, potrebno svega tri. Svaki ima svoju posebnu aromu. Ovaj u katima ima specifičnu, taj-

preporučujemo i po njemu smo poznati - kaže gospodin Vojnović. U Kizminu živi oko 3.000 stanovnika, a pored njega prolazi autoput, za koji se verovalo da uvek vodi samo u jednom smeru. Ko god ode iz sela ne vraća se. Braća Vojnović se redovno vraćaju. Kad god imaju posla i kad god se to od njih očekuje. Nenad Vojnović uživa u ovom poslu, posebno od kada izlaže na manifestacijama, pa kupci dobro znaju za kvalitet njegovih proizvoda: - Reakcije su listom pozitivne. Oni koji prvi put probaju ne mogu da veruju koja je razlika domaćeg u odnosu na industrijski proizvod. Cene su malo jače, ali niko ne pravi problem. Dobar kvalitet mora da se plati. Jeftina roba sigurno nije kvalitetna, dok skupa nije garancija kvaliteta, ali postoji verovatnoća. Zato sve treba prvo da se proba da bi se znalo šta se kupuje. Sada je već lakše, prati nas i dobar glas. Na naše proizvode dajemo i garanciju, jer nikada se ne zna šta je unutra dok se ne otvorи. Ako nešto nije u redu vraćamo proizvod. Namera nam je da se još dugo bavimo ovom proizvodnjom i zato nam je stalo do poverenja naših kupaca.