



Jedna brigada manje za one koji nemaju rešenje kako da dođu do domaćih proizvoda proverenog kvaliteta na kućnu adresu. Za to se pobrinula mala, ali kompaktna grupa Pančevki, koja je u vreme prolećnog ograničenja kretanja izazvanog pandemijom, a na osnovu dotadašnjeg humanitarnog rada, organizovala dostavu pre svega starijim sugrađanima, proizvoda iz svog domaćinstva, pa patom i domaćinstava specijalizovanih za proizvode za koje se ukazala potreba, pod imenom Dostava voća i povrća Pančevo „Banatski špajz“.

Kao što i sam naziv kaže počelo se od voća i povrća iz sopstvenih bašti, i proizvoda, poput džemova, kompota, sokova, da bi se na zahtev potrošača ponuda proširila. A ako zatreba širiće se i dalje, kaže Tatjana Obradović, prisutna sa svojim proizvodima i rukotvorinama (suvenirima), na svim većim manifestacijama, ispred TO Pančeva, TO Kovina, TO Vojvodine, ili u sopstvenoj režiji, jedna je od sada tri članice ovog jedinstvenog tima koji je počeo sa snabdevanjem sugrađana i žitelja opštine, potom i Beograđana, a od skora i Novosađana.

- Ideja nije nova, ali je jedinstvena, jer smo našle mogućnost plasmana naših proizvoda i ostvarile saradnju sa proizvođačima, malim gazdinstvima iz naše opštine koji proizvode ono što mi nemamo, a što potrošači traže. Ne radimo samo isporuke već i proizvodimo i imamo želju da svaki višak iz domaćinstva vrednih banatskih žena nađe svog kupca. Ponosne smo na to što možemo da garantujemo visok kvalitet naše ponude. Naša ponuda nije konačna i zavisi od potrebe tržišta. Mi smo spremne da odgovorimo i tom izazovu, i da osim palete proizvoda proširujemo naš tim - objašnjava gospođa Obradović.

U dosadašnjoj praksi dužoj od pola godine, najtraženiji u „Banatskom špajzu“ su domaći ajvar, sveže voće i povrće, pečene paparike, turšija, pekmezi... Tražen je i med, propolis i ostali pčelinji proizvodi, nektar sokovi, čajevi, liker...

Po porudžbini peče se i domaći beskvasni hleb - hleb od kumlova tzv. „Banatski hleb“. Trenutno desetak vrsta sireva - kačkavalja iz PG „Srećne koze“ Veliki Gaj, među kojima su i delikatesni sir sa tartufima, sušenim paradajzom, borovnicama, sremušem, zelenim biberom, gril sir, kriška sir i dr. Ručno brani čajevi su iz Bavaništa, opština Kovin, odakle je i naša sagovornica. Beračice vične ovom poslu beru samo čist cvet, bez listića, ili trunčice. Najtraženiji su oni od hibiskusa, kamilice, u poslednje vreme čaj od zove „koji leči decu od prehlade za jednu noć“. U ponudi je 90 vrsta čajeva među kojima i mešavine za određene boljke. Postoji mogućnost da na molbu potrošača, oni koji se čajevima bave i koji su ovladali znanjem naredne medicine, za specifičnu boljku pripreme adekvatnu mešavinu. Bagremov med je iz zaštićenog područja Deliblatske peščare, paša za livadski je sa njenih oboda. Kolači se prave po porudžbini, ali samo oni koje je moguće transportovati. Sokovi su pasterizovani i prave se od 60% voća i 40% vode, bez konzervansa. U ponudi je i belo, roze i crveno vino iz Udruženja

vinogradara i vinara „Sveti Trifun“ iz Dolova.

- Trenutno su aktuelni orasi, lešnici i bademi, ali ih dostavljamo u džadžicama od 2 - 3 kilograma i neočišćene jer se ljudi boje zaraze, pa ih rađe čiste sami. Ali naručuju testa za supu, domaća jaja... Ako treba imamo i domaćih sapuna, suvenira, poklona. Imamo Facebook stranicu i instagram nalog - BANATSKI ŠPAJZ kućna dostava, na kojima je spisak sa svim onim što nudimo. Dostupne smo i na telefon +381 65 27 27 284 - kaže gospođa Obradović.

Za Pančevo i Beograd su isporuke svakodnevne, osim hleba, koji se poručuje četvrtkom, a zbog 24-časovne izrade isporučuje subotom. Za Novosađane je, za sada, isporuka par puta nedeljno.