



U Srbiji se porodica nekada okupljala oko ognjišta i veriga, koje su u starim seoskim kućama držale kotao što visi nad ognjištem. Na centralnom mestu domaćinske kuće danas je takođe sto, trpeza, sofra, ili sovrta - kako kažu u podkopaoničkom kraju, odakle je i mlada 32. godine stara Ana Karanović, diplomirani biolog, meštanka sela Rudnica, opština Raška. Za nju, sovrta je najbolji pokazatelj gostoprimstva, umešnosti, znanja domaćina. U njenom kraju, gost, komšija, prijatelj postavlja se u čelo stola, a na sovrta se stavlja sve najbolje što se u kući nađe. Kao na izložbi. Na hvalu i ponos vrednih domaćina.

Kada je otišla na studije u Beograd, Ana Karanović kaže da je gladovala. Ne zato što nije imala para, već nije imala šta da kupi za te pare, odnosno šta god da je kupila nije bilo nalik onome na šta je u svojoj kući navikla da jede. A onda je shvatila koliko vredi ono što je imala: domaći sokovi na kojima je odrasla, domaća jaja, pekmezi i slatka od voća iz bašte iza kuće... Sve zlata vredno.

Po povratku iz prestonice javlja joj se ideja da iskoristi sve ono što u svom domaćinstvu i prirodi može da nađe. Počela je od dimljenog kačkavalja, od kravica koje daju osam litara mleka, 5 - 6% mlečne masti. Time je napravila proboj na tržište. Tome je dodala i druge proizvode i posle godinu i po dana stvorila brend - UKUS KOPAONIKA. Od prvog dana tražnja daleko nadmašuje proizvodnju, ali Ana proizvede samo onoliko koliko da zadrži kvalitet, koji joj je na prvom mestu, a zadovoljan kupac mera njenog rada.

- Moja ideja je da ponudim ljudima isključivo ono što ja proizvedem i za šta sam sigurna da nema konzervansa, ničega štetnog, veštačkog. Samo ono što se jede u mojoj kući, ponudim i svojim potrošačima, za šta znam da je lek, a ne samo hrana. Izlažem na lokalnim manifestacijama, ali moja najveća prodaja ide od usta do usta, što oni koji probaju preporučuju moje proizvode drugima. Proizvode plasiram i preko facebook stranice i Instagrama - Ukusi Kopaonika, i dva puta mesečno vršim dostavu po celoj Srbiji. Reč je o ličnoj dostavi, ne slanju kurirskim službama, gde sirevi i ostala roba putuje dan - dva. To je bitno za ovo što radim, da me ljudi upoznaju, da znaju od koga uzimaju proizvode, ko stoji iza svega. Meni je takođe važno da se susretnem sa njima, čujem sugestije, primedbe, posebno hvale, kojih je najviše - kaže Ana Karanović, zaljubljenik u prirodu, čiji radni dan traje od 06:30 do 22:30. Kada preko dana nađe vremena, ne legne da se odmori, već uzima svog psa i ide sa njim u šumu na sat-dva i bere gljive i lekovito bilje, koje potom stavlja u svoje sireve. Gljivarenje smatra najboljim odmorom, gljive šumskim mesom. Takođe se bavi i uzgojem Shiitake gljiva na balvanima.

- Ranije se dosta plodova iz domaćinstva, u nemogućnosti njihovog skladištenja poklanjalo, čak i bacalo. Sada toga više nema. Uspevam sve da preradim. Hvala Bogu, moji

preci su mi ostavili stare sorte jabuka, oraha, pa često pomišljam da su imali u vidu da će se jednog dana naći neko ko će umeti da to na pravi način iskoristi - kaže naša sagovornica.

Biznis je razvila sama, a način gajenja voća, povrća i pripremu preuzela od starijih, koji joj i danas nesebično pomažu. Ipak, dalje od porodice njen primer u selu još niko ne sledi. Smatra da je nerealno da npr. paradajz, koji gajiš od semena, od aprila do avgusta, prodaš za 10-20 dinara po kilogramu. Za prerađeni se dobija više, ali to zahteva odgovarajuće uslove i potpunu posvećenost.

Ona je odlučila da širi zdravlje kroz domaći način pripreme proizvoda i daje mogućnosti da je lično posetite. Ona će vas lično dočekati, uvek nasmejana i provesti kroz svoje malo carstvo, slobode i prijateljstva. Tu, na licu mesta možete kupiti i neke od proizvoda iz sada već, široke palete Aninih UKUSA KOPAONIKA: kopaonički sir, dimljeni kačkavalj sa dodacima (ljuta tucana paprika i beli luk, bosilja i beli luk, origano, susam ili bez dodataka; mleko, surutku, domaća jaja, sirup od borovnice, jagode, zove ili bagrema.

