



Tezga gospođe Bojane Dragišić iz Nove Pazove, na kojoj punih 25 godina od kada je otišla u penziju, izlaže raznorazne prerađevine od voća i povrća, poznata je svim posetiocima Zemunske pijace i vremenom postala njen zaštitni znak. Danas gospođa Bojana broji 80 leta, i dalje je aktivna, kako u pripremi, tako i plasmanu proizvoda pod brendom „Bojanina zimnica“.

Ali, koliko je ona značajna za nastanak ove porodične manufakture, toliko su njene ćerke, Ljubica i Danijela Dragišić, važne za nastavak njene tradicije. A one, složne su u jednom da ovo rade iz ljubavi prema gurmanskim jelima, jelima pripremljenim na dobar način, za sebe i za druge hranoljupce.

- U našem domaćinstvu se još uvek kuva po istim receptima i na način na koji je naša mama Bojana naučila od svoje majke. Sve ono šta pripremamo za sebe, na isti način pripremamo i za naše kupce - kaže Ljubica Dragišić, koja priznaje da je mama još uvek glavna, da uprkos godinama ima velike planove i redovno prima porudžbine od velikog broja ljudi koje poznaje, i koji joj se svake godine javljaju sa spiskom želja šta da im spremi za zimu.

Ljubica i Danijela su zaposlene u zdravstvu, ali i pored profesionalnih obaveza pomažu u ovom poslu kada god zatreba. I ne samo što to vole, nego osećaju i ne mali ponos što na tržištu, preplavljenom svim i svačim, u ponudi imaju domaće, i od plodova odgajanih u njihovoj bašti, u plasteniku i na otvorenom, zdrave proizvode.

„Bojanina zimnica“ u ponudi ima slatko - slani program, uglavnom sremačkih delikatesa. Na prvom mestu je ajvar, koji se najviše i traži, a za koje su ove tri gracije dobile i zvanično priznanje njegovog kvaliteta: pre dve godine pobedile su na lokalnom takmičenju „Izađi mi na teglu“, i sedmo mesto na završnom beogradskom takmičenju, koje smatraju nezaboravnim iskustvom.

- Kada ukrstite varjače sa majstorima iz različitih krajeva naše zemlje, gde svako ima svoj recept i neku skrivenu pikanteriju, nešto što doda, a ne kaže šta, onda je to velika stvar - kaže Ljubica, koja u šali primećuje da voli da kuva samo na „veliku šerpu“ i zadovoljstvo kada uroni dugačku varjaču u šerpu i to još na „Smederevcu“, koji je kao prva nagrada na takmičenju dobio počasno mesto u letnjoj kuhinji, na kojem se sve priprema. Osim ajvara tu je i pindur, seckane i kuvane ljutenice, sok od paradajza (kuvan i onaj koji se ne kuva), ljute papričice na 101 način. Zanimljiva je i tražena kombinacija ljutih paprika sa posebnom vrstom belog grožđa, naročito interesantna gurmanima, pa ljute papričice punjene sirom u maslinovim ulju, koje se slažu sa pečenjem. U ponudi je zeleni paradajz, ren, zeleni ajvar (kombinacija rena, zelenog paradajza, senfa, ulja), takođe ide uz pečenje. I ništa se od toga ne jede mnogo, samo radi boljeg ukusa, jer „ne treba da budemo debeli, već zadovoljni“ - poručuju sestre Dragišić, i dodaju: - A i treba lepo jesti da bi se moglo dobro raditi.

Tu je i domaći sirup od nane, matičnjaka, višnje i zove, a i drugi će kada u bašti dozri drugo voće, pa domaći kečap od paradajza sa kruškom ili jabukom kao osnovom uz dodatak crvene paprike, ali i džemovi, pekmezi, slatka, džem od jagode i zove i dr.

- Sve što radimo radimo iz velike ljubavi, a ujedno pomažemo i mami. Čak i godišnje odmone usklađujemo sa kalendarom manifestacija koje volimo da posećujemo - kažu naše sagovornice.

Osim na lokalnim gastro-manifestacijama, kakva je ona najveća - Gastro Fest u Staroj Pazovi, jedanaest godina učestvuju u Koceljevi na Festivalu zimnice krajem septembra, jednoj od najuspešnijih i najposećenijih događaja tog tipa u zemlji.

Na pitanje koliko ljudi u našem okruženju prepoznaju njihov rad, Danijela Dragišić objašnjava:

- Ne dovoljno, ali to treba posmatrati kao razvojni proces. Jedan broj ljudi zaista vodi računa o tome šta jede i kakvog je kvaliteta. S obzirom šta nam se dešava prinuđeni smo svi da sve više razmišljamo o hrani, svesni da je hrana osnov našeg zdravlja. Ako unosite zdravu hranu možete se nadati dobrom zdravlju. Bez dobre hrane vaše zdravlje je u opasnosti. Nije to samo uživanje u ukusu nego je važan i kvalitet. Ukus je nešto što dođe kao dodatak, a zdrave navike u ishrani su pola zdravlja.