



Da u Srbiji imamo proizvođače prehrambenih proizvoda visoke klase znamo, ali da isti dobijaju i najprestižnije nagrade u konkurenciji sa inostranim proizvođačima, ređi je slučaj. Novi talas mladih, obrazovanih privrednika ne samo da postiže vrhunski kvalitet finalnog proizvoda već su i sigurni da mogu da pariraju svim drugim koji im izađu na crtu.

Mnogo toga su učinili da danas imamo pravo da domaćim prehrambenim proizvodima - Made in Serbia priznamo izvrsnost koju treba da podržavamo i umesto proizvodima iz Nemačke, Italije i dr., damo šansu domaćim.

To je dokazao i Milan Miletić, magistar prehrambene tehnologije iz sela Laćisled kod Aleksandrovca (Župa), koji je pre tri godine tržištu ponudio inovativan proizvod - pečeni polumasni polutvrđi sir sa ukusom slanine. Ovaj sir osvojio je prvog Oskara Srbije za Prvi srpski sir u konkurenciji stranih sireva 2019. godine u Beogradu, nagradu za najbolji etno brend prošle godine na beogradskom Sajmu etno hrane i pića, kao i nagradu za robnu marku iz Srbije na istoj manifestaciji.

Ovo je sir sa nagradama, ali i istorijom. Napravila ga je mama Živadinka davne 1990-te. Kasnije, nešto usavršen, slala je sinu Milanu, tada studentu u Beogradu. Tim paketima radovao se Milan, ali i njegovi drugovi, pa je, po završetku studija došao na ideju da unapredi proizvodnju. Osnovali su Poljoprivredno gazdinstvo „Miletić“ i pokrenuli porodičnu mlekaru u okruženju Željina, Kopaonika i Goča, namerni da ozbiljnije uđu u proizvodnju, ali na svoj način.

- Ime Prvi srpski sir potiče od načina na koji se sir pravi i nema veze sa tradicionalnim sirevima i kačkavaljima, već je to potpuno nova vrsta desertnog sira kojeg jedino mi radimo u Srbiji i Evropi. Trenutno smo u procesu patentiranja kod Zavoda za intelektualnu svojinu, jer ništa slično nismo našli rađeno po tom modelu proizvodnje - objašnjava mr Milan Miletić.

Neke od karakteristika Prvog srpskog sira su da se proizvodi u tri varijante: pečeni sir sa slaninom, sa mangulicom i goveđom pršutom. Za jedan kilogram ovog sira potrebno je 10 litara 100% kravljeg mleka i 11 nedelja zrenja. Sir sadrži 55% mlečne masti i nema nijedan E-broj, što znači da je rađen bez konzervansa i dodatka aroma. Sir sa pršutom odgovara HALAL i KOŠER standardima, širom sveta prepoznatim kao znakom zdrave i kvalitetne hrane.

PG „Miletić“ pršutu nabavlja iz Užica, mangulicu iz Vojvodine, a domaću slaninu iz njihovog kraja. Za sve tri vrste proizvoda osnova je ista. Sir se peče na puteru sat vremena na temperaturi od 200°C, a za to vreme slanina, mangulica ili pršuta, tope se na siru koji preuzima njihovu aromu.

Pečenog sira sa slaninom nema u slobodnoj prodaji.

- Naša proizvodnja je ograničena, do 9 kg dnevno. Sir je atraktivan i ništa slično nema na tržištu. Zato smo se odlučili da ne bude lako dostupan. Nema ga u supermarketima, što nam

i nije cilj. Cilj nam je da se ljudi „pomuče“ da dođu do nas. Da bude po svemu ekskluziva, ne samo po svojim svojstvima. Opredelili smo za svoju online prodavnicu www.tehnolog.rs, a u međuvremenu smo na Google prodavnici postavili aplikaciju za mobilni telefon - Pečeni sir sa slaninom, gde svako može da poruči sir, ali isključivo u roku od jednog minuta. Radimo i kućne dostave. Za porudžbine od 2 i više kilograma sira, dostava je besplatna - kaže ovaj vešti preduzetnik i dodaje:

- Magistrirao sam prehrambenu tehnologiju, promenio nekoliko firmi, bio van zemlje, radio za Amerikance, i odlučio da se posvetim proizvodnji sira po receptu moje majke, koja je uzgred šnajderka. Dao sam sebi godinu dana da vidim da li to vredi ili ne i sada smo u trećoj godini poslovanja. Siguran sam da će u narednom periodu ovo biti lepa priča - zaključio je mr Milan Miletić.

