



Sir, za čije prisustvo zvanična istorija ima dokaz njegove upotrebe 5.000 godina u nazad, danas je neizostavni sastojak najpoznatijih kuhinja sveta. Razne vrste od preko 2.000 sirova, koliko ih ima u svetu, ne samo da „popravljaju“ ukus jelima, već čine poseban gastronomski doživljaj, što su Francuzi, nosioci zaštite porekla za preko 300 vrsta sireva, u praksi razvili do savršenstva.

Na kvalitet sira najviše utiče kvalitet sirovine - mleka, koji opet zavisi od klimatskih faktora, zemljišta, vrste i nege životinja. Srbija je za ovaj deo oduvek imala idealne uslove, ali ne dovoljne za globalnu svetsku silu, kada su sirevi u pitanju. Krnji su bili prerađivački faktori koji „običnim“ sirevima daju dodatnu vrednost. A upravo se osavremenjivanjem prerade, posebno procesa kreiranja novih vrsta u poslednjoj deceniji, zahvaljujući inovativnim pojedincima, uspelo da se, pre svega domaće tržište zadovolji velikim brojem interesantnih ukusa.

Jovanov Đurđinka, nosilac poljoprivrednog gazdinstva sa sedištem u Kovilju, nekoliko godina trasira put razvoja sira pod brendom „Mama Đuđin sir“. Reč je o mladoj ženi, supruzi, majci trojice sinova, nesumnjivo talentovanoj, koja nije mogla da se pomiri statusom domaćice. Prva od brojnih ideja počela je da se ostvaruje na Badnje večer 2016. godine, dolaskom kravice u domaćinstvo i prvih pokušaja da je pomuze. I odgovorom na pitanje: Šta sa mlekom?

Na scenu stupa pomoć prijatelja, odnosno tetke, voljne da joj, osim recepata, prenese svoje bogato iskustvo iz prakse u pravljenju rolovanih sireva. Naravno da Đurđinka Jovanov na tome nije stala. Savladavši osnove, studiozno uranja u proces proizvodnje, da bi posle samo par godina mogla da se pohvali priličnim brojem novih vrsti sireva, od kojih su neki postali pravi hit. Prepoznali su to i pravi autoriteti, tehnolozi, i dodelili joj prestižne nagrade, među kojima i zlatnu medalju za kvalitet Novosadskog sajma, zlato za inovaciju na Balkan Cheese Festival 2016 za slatki sir, kao prvi takav na Balkanu, nagradu za širenje hedonizma na Festivalu Hedonist, posebno priznanje za putere i dr.

Danas je broj krava u PD Đurđinke Jovanov porastao na 11, a ona je, konačno našla ženu u koju ima poverenja i ako bude potrebno zaposliće još nekog. U ponudi „Mama Đuđinog sira“ se iz kategorije slanog sireva nalaze: mladi sir u kriškama, sitan sir, sveže kugle mocarele, Baby mocarela, rolovani klasični, dimljeni, punjen šunkom, orasima, maslinama, slaninom i susamom, pesto sosom od rukole ili bosiljka; slatki rolovani sirevi sa mlečnom, belom i crnom čokoladom, rolovani rafaelo, sa orasima i medom, suvim voćem i medom; zatim sir za grilovanje, namazni sir, maskarpone, te domaći čiz kejk sa voćem.

Ova posebna žena kaže da je tek na početku ostvarenja svojih ideja:

- Sve ovo postigla sam bez podrške porodice, u pravo vreme nespremljene da se pomiri da neće imati mamu na raspolaganju 24/7. Takođe je izostala pomoć države, pa sam iz

sopstvenih sredstava kupila krave, opremila radionicu. Izdvojila bih Veterinarski institut iz Novog Sada koji je stao iza mene, kada je reč o ocenjuju sireva i analizama. Čitam stručnu literaturu, svakodnevno pokušavam da usvojim nova znanja, imam tehnologa kojeg uvek mogu da nazovem, a u manastiru Kovilj je kaluđer koji pravi savršene sireve, kod kojeg često odem da se posavetujem. Ako tražite uvek ćete naći nekog ko će vam pomoći. Do sada sam postigla dosta, ali još uvek ne mislim da sam uspela. Kada se pominje „uspeh preko noći“, smatram da moja noć još uvek traje. Još uvek nisam napravila to što sam zamislila, iako nisam daleko. Pre svega planiram da na salašu napravim tzv: FABRIKU, gde će moći da se dođe i kupi sir, nešto pojede, popije, obiđu krave i proizvodnja, kao pandan u svetu uveliko poznatih Kuća sira. Iako je i sada domaćinstvo otvoreno za posete, bez obaveza kupovine, još uvek nisam spremna za ozbiljnu turističku ponudu, ali bih volela da u centru Novog Sada otvorim jedan lokal tipa - sve od mleka i sira, u koji može da dođe mama sa bebom i da poruči griz, palentu i dobiju je na licu mesta skuvane, i to od domaćeg mleka. To mesto bi bilo namenjeno i bebama od 7-8 meseci i bakama, kratko svima koji žele da popiju šolju domaćeg mleka, probaju krišku sira.

Grafičar po struci, Đurđinka Jovanov je sebe našla u nečem čemu se nije nadala, a sada zaista uživa. Odrastajući u porodici u kojoj je bilo prirodno da svako nešto radi, nije mogla da se pomiri sa činjenicom da ne iskoristi potencijal sela. Sebe je našla u proizvodnji sira, ali ni danas ne može da se načudi da u selima ima sve manje bašti, niti da se od voća ne prave neki novi ukusi koji bi privukli pažnju publike, a domaćici služile na ponos.

„Mama Đuđini sirevi“ se mogu kupiti subotom na pijaci na Bežanijskoj kosi u Beogradu, petkom na Limanskoj pijaci u Novom Sadu, sredom se vrši kućna dostava sireva i svežeg kravljeg mleka za Novi Sad i okolinu, ili poštom za ostatak Srbije (stiže za dan), a sve na osnovu dogovora preko društvenih mreža. Za detaljnije informacije svi zainteresovani mogu se javiti na broj 062 512 088.



