



Pre samo tri godine Melinda Batalo Balaž iz Čonoplje bila je u dilemi kako da doprinese kućnom budžetu. Znala je samo da državni posao ne dolazi u obzir i da svoje četvoro dece, uzrasta od pet do deset i po godina, uskrati osam do deset sati svog prisustva. Nezadovoljstvo otkupnom cenom mleka dodatno je isprovociralo rešenje, manifestovano na vreme, a uzor je bila njena baka koja je devedesetih godina, proizvođači sitan sir, uspevala da prehrani celu porodicu. Upravo je ona, Melinda Batalo Balaž bila inspiracija i motiv da u sopstvenoj proizvodnji sira nađe rešenje.

Za svega tri godine, od kako je počela da se bavi sirarstvom, Melinda Batalo Balaž je zahvaljujući svojim sposobnostima i preduzetničkim sposobnostima, ponela prestižno priznanje „Business Women Awards” 2021, koje ju je uvrstilo u red najuspešnijih žena-preduzetnica Srbije. Sir sa belim lukom i koprivom PG „Batalo“ proglašen je za „Etnobrend godine" godinu dana ranije, od strane ekonomskog portala Privredni.rs i Zadružnog saveza Srbije (ZSS), Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede.

- Uvek sam govorila da ko želi da radi, taj će naći način, a ko ne želi, taj će naći izgovor. Nisam od onih koji mogu da sede, kuvaju, peglaju... Uvek mi je bila potrebna dinamika, izazovi. Moj suprug se bavi poljoprivrednom delatnošću, ratarstvom, stočarstvom. Poljoprivredno gazdinstvo je pokrenuo 2005. godine kada je uzeo svojih prvih pet krava, a ja sam posle udaje, za potrebe porodice, pravila domaći jogurt i sireve. Kako bi doprinela kućnom budžetu, a uz ogromnu podršku supruga, povećavala sam količine i počela da proizvodim po narudžbini, za prodaju, sprovodim ideju „od njive do trpeze", i tako zatvorim krug sopstvene proizvodnje. S druge strane, potražnja sira je od prvog dana, iz dana u dan rasla. Tako je i danas - kaže ova mlada žena.

Na farmi je trenutno 20 muznih krava i preko 120 grla junadi, teladi i bikova. Nedeljno se preradi oko 400 litara mleka. Trenutno eksperimentišu sa sistemom uzgoja krava-tele, jer „svako poljoprivredno gazdinstvo koje stoji u mestu se izgubi. Vreme i način života zahtevaju modernizaciju, napredak, proširivanje u svakom pogledu - kaže Melinda.

Osim krem sira i sitnog sira u PG „Batalo“ se proizvodi polutvrđi klasični sir, polutvrđi sirevi sa začinima (ljuta tucana paprika, masline, origano, suncokret, bosiljak, orah, lešnih, beli luk, kopriva...). Svi ti sirevi rade se i u dimljenoj varijati. Proizvodnja se za sada još uvek odvija po potrebi, dva-tri puta nedeljno. S obzirom da je u međuvremenu podignuta i mini-mlekara, domaćini se nadaju proširenju proizvodnje, odnosno još većem tržištu.

Napredak u proizvodnji ostvaren je i zahvaljujući subvencijama tokom prošle godine od Fondacije „Prosperitati“ za nabavku pet mašina od vitalnog značaja, i 376.000 dinara za laktofriz, kapaciteta 500 litara, od „Agrobiznis centra“ ove godine. Po rečima naše sagovnice, bez tih subvencija i konkursa, teško da bi to mogli ostvariti sami.

- Od provobitnog motiva za dopunom kućnog budžeta, smatram velikim uspehom što su naši sirevi prepoznati na tržištu. Distribucija sireva koju sam počela sa svog facebook-a po sistemu kućne dostave, učinila je da se sirevi PG „Batalo“ nađu na trpezama Beograđana, u Arandjelovcu, Valjevu, da smo stekli poverenje kupaca. Ko god proba sireve sa našeg gazdinstva, taj naruči ponovo. Porodica na okupu, napredak u biznisu, sve su to krucijalni razlozi za zadovoljstvo jedne žene. Kako bi došla do novih potrošača, nastupam na manifestacijama jer iskustvo govori da su za prodaju zaslužni zadovoljni kupci koji šire priču i preporučuju nas svojim prijateljima, komšijama. Meni lično, najveća je satisfakcija što radim nešto što volim, i što se radi o zdravom proizvodu - zaključuje naša sagovornica.

U zadovoljstvu Melinde Batalo Balaž mora se istaći i emotivna nota, što je nastavila tradiciju proizvodnje sira svoje bake, a kroz edukaciju i usavršavanje sireva u skladu sa najnovijim trendovima, dobila proizvode koji svojim ukusima, zasigurno dižu lestvicu kvaliteta u regiji i šire.

