



- Ovo možda nije globalno veliki događaj ali za nas jeste - ovim rečima dočekala je goste, političke zvaničnike, predstavnike medija, svoje prijatelje, gospođa Ljiljana Paušić Mojić, vlasnica Poljoprivrednog gazdinstva „Gorski“ na svečanosti povodom otvaranja prve u Srbiji „prostorije za uživanje u siru“.

Prostor namenjen degustaciji kozjih sireva proizvedenih u ovom gazdinstvu, pod robnom markom „GORSKI“, situiran u središnjem delu južnih padina Fruške gore, u selu Jazak, opština Irig, nadomak Banje Vrdnik, samo je jedan korak u razvoju ove mini mlekare sa zaokruženim procesom proizvodnje. Na padinama Fruške gore trenutno slobodno pase 70 vrhunskih grla rase Alpina. Od njihovog mleka mesečno se u proseku tokom 2016. godine proizvelo 400 kg sira, sa tendencijom godišnjeg rasta proizvodnje od 20%. Za jedan sir PG „Gorski“, potrebno je 10 do 22 litara mleka, u zavisnosti od vrste sira. U njihovom današnjem, finalnom ukusu, utkani su recepti i iskustva pripreme kozjeg sira stari bezmalo tristo godina, koliko i selo Jazak. Uz savremenu tehnologiju i standarde, PG „Gorski“ je uspeo da za četiri godine, od kada se nalazi na tržištu, pomiri staro i novo i pretoči u kvalitne kozje sireve koje odlukuje kompaktnost, umerenost ukusa i izvanredna tekstura. Poslovna politika tima „Gorski“, koji osim Ljiljane Paušić Mojić, čine suprug Milan Mojić i dve meštanke Lele Mranješ i Stanke Nešković, bez čijeg je prisustva ova proizvodnja, po rečima gospođe Mojić, nezamisliva, bazirana je na proizvodnji ograničenih količina proverenog kvaliteta, o kojem, osim velikog broja zadovoljnih potrošača, govori i Velika zlatna medalja sa Novosadskog sajma 2016. Iskorak u ovoj priči o srevima u našoj sredini, svakako je otvaranje za javnost ovog prostora tik uz mlekaru, uređenom u etno stilu. Njen smisao je da se turisti, putnici namernici, poslovni, porodični ljudi ili samci, uz čašu vina sa Fruške gore, udaljeni od gužvi i okruženi prirodom, prepuste čarima desetak vrsta kozjeg sira i sami kreiraju svoje ukuse, u čemu će im pomoći slatko - slani dodaci, od ajvara, suvih grožđica, do meda i raznih začinskih biljaka, da pronađu kombinaciju koja im najviše odgovara. - Kodeks ponašanja u prostoriji za uživanje u siru nije striktan kao u vinskim podrumima. Pravilo je da se počne sa blažim i nastavlja sa kompleksnijim, „jačim“ srevima, a akcenat je da svako prema svom ukusu kombinuje vrstu sira i dodatka u skladu sa svojim ukusima. Ovde ne postoji dress code, parfemi su dozvoljeni, a casual varijanta poželjna. Možete doći u papučama, u salonkama, kako vam volja, svemu u čemu se lepo osećate, jer ste zbog sira i uživanja - objasnila je naša sagovornica, a u to su se mogli uveriti svi prusutni na otvaranju, 12. maja, na Dan Svetog Vasilija Ostroškog, kada se dešavaju najveća čuda. Jedno takvo desilo se u Jasku. Proizvodi PG „Gorski“ mogu se kupiti u mlekari, u prodavnicama Aroma marketa u Beogradu i Novom Sadu i specijalizovanim prodavnicama zdrave hrane. Mogu se probati i u nekoliko prestižnih restorana i hotela, takođe u Beogradu i Novom Sadu, ali

samo je u novosadskom restoranu/konobi „Riba Ribi Grize Rep“ u jelovniku jasno naznačen ne samo kozji sir, već kozji sir PG Ljiljane Paušić Mojić. Više informacija možete naći na: www.gorskisir.rs



