



Najveće međunarodno takmičenje posvećeno siru - World Cheese Awards, koje se održava u Londonu, više od tri decenije na jednom mestu okuplja proizvođače sira, slavi tradiciju, inovaciju i izvrsnost sireva iz celog sveta. Tako je bilo i 17. novembra 2017. godine.

Prisustvovali su takmičari iz 35 zemalja sveta sa preko 3000 sireva u konkurenciji. Jedini proizvođač iz Srbije na ovom takmičenju bila je Mlekara „Gorski“ iz Jaska, proizvođač kozjeg sira sa Fruške gora, koja je osvojila laskavu bronзанu medalju za Gorski zreli sir.

Ljiljana Paušić Mojić, vlasnica mlekare, o nastupu na ovom takmičenju, kaže:

- Mi smo jedini iz Srbije koji su se prijavili za ovo takmičenje. Koliko je meni poznato, ovo je prva međunarodna nagrada za neki sir iz Srbije. To mi je jako drago i važno. Drago mi je zato što smo prvi i zato što je to naše prvo međunarodno priznanje. A važno mi je zato što želim da probijem put i za druge, da i mi proizvođači sira, možemo, kao vinari, da se pohvalimo međunarodnim nagradama. Ovo takmičenje ima težinu Dekantera za vino. Nadam se da će sada i drugi kreniti mojim stopama, pa da dobar sir iz Srbije stavimo tamo gde mu je mesto.“

Sudijски timovi pregledali su sireve, njegovu boju, teksturu, konzistenciju, miris, i pre svega ukus. U više nego jakoj konkurenciji, Gorski zreli kozji sir iz Jaska, osvojio je bronзанu nagradu.

Mlekara Gorski iz Jaska, proizvodi više vrsta kozjeg sira. Počeli su sa prvom kozom kupljenom 2008. godine i do danas razvili raznovrsnu paletu kozjeg sira. Dobijali su velike zlatne medalje na Novosodaskom sajmu 2016. i 2017. godine.

Ova nagrada je pokazatelj da se trud i ulaganje u kvalitet uvek isplati, što je sada prepoznato i na svetskom nivou.

- Nekako svi ovaj zreli sir smatraju običnim, manje vrednim, ali za mene je to uvek bio najbolji sir. Doduše, nije ga baš lako napraviti da bude zaista dobar, ali to je sir sa našeg područja, naša tradicija i to je još jedan od razloga što mi je drago da je baš on dobio ovo priznanje. Nije uvek sve što je strano bolje od našeg. Imamo mi čime da se podičimo - izjavila je Ljiljana.

Na pitanje koji je bio glavni motiv da se prijavi na ovo takmičenje Ljiljana Paušić Mojić kaže da je htela da proveriti kako se Gorski kozji sir kotira u svetu.

- Cilj je uvek biti bolji, ne od drugog, nego od sebe prethodnog. Zato smo i hteli da vidimo gde nam je mesto u svetu sireva. I više smo nego zadovoljno, za sada, sa ovim mestom – zaključila je Ljiljana Paušić Mojić.

