



Originalne, inovativne i željne da se dokažu - reči su kojima bi mogli opisati Violetu Ivković i Sanju Melkus iz Novog Sada, koje su prošle dug put od ideje do realizacije i izašle na tržište sa jedinstvenim proizvodima od tartufa. A kada je o tartufima reč, prva asocijacija je njihova cena, jer su poznate kao najskuplje gljive na svetu.

Ove dve mlade žene su, posle višegodišnjeg eksperimentisanja i raznoraznih kombinacija, na srpsko tržište izašle sa ekskluzivnim proizvodima koje svako može da si priušti. Violeta (nastavnica istorije) i Sanja (ekonomista) upoznale su se pre sedam godina pevajući u Horu jevrejske opštine „Hašira“. Sanja je u svojoj kuhinji već radila na nekim idejama, ali tek kada joj se u tome pridružila Violeta, zajedničkim radom, podržavajući jedna drugu, došle su do zadovoljavajućih rezultata.

Prvi put, svoje proizvode predstavile su na lokalnoj manifestaciji Noćni bazar, tek da oslušnu bilo publike, pošto su prethodno pobrale sve pohvale ukućana, prijatelja i poznanika. Ohrabrane prvim korakom, preduzeli su i drugi, i par dana kasnije, u novembru 2017. registrovale firmu „TRUFF TRUFF PROIZVODI OD TARTUFA“ i sezonu krunisale izlaganjem na prestižnom Etno sajmu hrane i pića u Beogradu. Sledeći princip kvaliteta, pozvale su vlasnike poznate sremskokarlovačke vinarije „Kiš“, i sa njima i ostalih 25 vinarija iz Vojvodine, predstavile svoje proizvode na IX Sajmu vina - BeoWine, održanog u okviru 40. Međunarodnog sajma turizma u Beogradu. Za ovo kratko vreme mogu biti zadovoljne interesovanjem izazvanim kod publike privučene novim, kvalitetnim proizvodima iz naše zemlje. - Bazirale smo se na inovativnim proizvodima od tartufa, ne na tartufatima, koji u svom sastavu imaju minimalan procenat tartufa. Odlučile smo se za proizvode do kojih smo došli putem pokušaja i pogrešaka, i koji su morali prvo da zadovolje naše ukuse. Danas možemo da se pohvalimo paletom proizvoda koju čine: RENDANI TARTUF U MASLINOVOM ULJU, PIKANT MARINADA SA TARTUFIMA I ZAČINSKIM BILJEM U MASLINOVOM ULJU, jedinstven u svetu BADEMOV NAMAZ SA TARTUFIMA, LEŠNIKOVO ULJE SA LISTOVIMA TARTUFA, DŽEM OD KRUŠKE SA TARTUFIMA, DŽEM OD NARANDŽE SA TARTUFIMA, i klasične proizvode, ULJE SA AROMOM CRNOG I BELOG TARTUFA. Svi proizvodi nalaze se u teglicama od 40 i 60gr iz razloga što ne koristimo nikakve konzervanse, veštačke boje, mirise, ukuse i aditive i sadržaj jednom otvorene teglice ne može dugo da traje. Zbog takvog pakovanja je i cena prihvatljiva, pa je može zaista svako priuštiti i napraviti specifičan delikates za intimno ili neko veće društvo - objašnjava Violeta Ivković. Tartufe nazivaju i gurmanskim gljivama, zbog oporog, intenzivnog, zemljanog mirisa koji hrani daje jedinstven ukus. Koriste se u malim količinama, dovoljnim da svako jelo pretvore u poseban užitek. Odim gastronomske vrednosti, potvrđeno je da su

izuzetno zdravi jer obnavljaju sive moždane ćelije i jačaju organizam. Ova tajnovita gljiva, ima status i afrodizijaka, što joj dodatno povećava vrednost. Ove dve Novosađanke koriste plantažne i šumske tartufe čije je poreklo poznato. Svi sastojci, od hladno ceđenih ulja, začinskog bilja i dr., su od domaćih sirovina, i slobodno se može reći da su ovo „od ideje do tegle“ 100% handmade vojvođanski proizvodi. - Ponosne smo što sve radimo same, ručno, jer danas se takav način rada u svet izuzetno ceni. U Srbiji je stanje malo drugačije, još uvek je ono što dolazi sa strane na višoj ceni od domaćeg. Na to ne utiče ni javna tajna da veliki procenat naših tartufa i drugih gljiva, završava na ino tržištima. Princip našeg rada je da uzimamo najsvežiji mogući tartuf, od njega ručno kreiramo sve naše proizvode, bez dodatka ičeg veštačkog, za razliku od veštački dobijenih prenaplašenih aroma ovih gljiva, koji se koriste u svetu - dodaje Sanja Melkus.

Za TRUFF TRUFF (od engl. truffles) proizvode s ponosom možemo reći da su Original iz Srbije, da su specifični, prirodni i kada nam dođe ponekad da priredimo sebi (i drugima) neko posebno zadovoljstvo pripremajući neko specijalno jelo, sada to možemo da učinimo sami i u našim domovima.

Više informacija o ovim proizvodima možete naći na TruffTruff - Home|Facebook, na gastro i drugim manifestacijama, a od skora i u prodavnici Green markets, Slavija, Beogradska br. 12.

