



„Ko ga jednom proba tek onda raspoznaje šta je domaći sir“; „U mojoj porodici je obavezan na trpezi i tople preporuke svima koji znaju vrednost domaćeg proizvoda“; „Vrhunski domaći sirevi bogate arome i fenomenalnih kombinacija ukusa“; „Pravo otkrovenje za sve gurmane i hedoniste“; „Kombinacije raznih dobrih ukusa kojima se uvek rado vraćam“; Sirevi za svaku preporuku“; „Kreativna kombinacija aroma, teško je zaustaviti se kada jednom probate“; „Ko ne proba, ne zna šta propušta“; „Izvršni zalogaji puni ljubavi“ - samo su neki od komentara onih koji su degustira i doživeli ukuse Friškog jazačkog sira, proizvedenog po staroj porodičnoj recepturi.

Jazak, naselje tri kilometra udaljeno od Banje Vrdnik, na obroncima NP „Fruška gora“, donedavno je bilo poznato po prirodnom izvorištu pitke vode visokog kvaliteta. Poslednjih godina, Jazak se sve više pominje po poljoprivrednim manufakturama za proizvodnju visokokvalitetnih sireva. Jedno od tih domaćinstva je domaćinstvo Radojčić. I mada je na izložbama, festivalima, manifestacijama najprisutnija, Marija Radojčić zasluge što se dobar glas o ovim sirevima sve dalje čuje, deli sa svojim mlađim bratom Petrom Radojčićem, diplomiranim veterinarom. Kaže da je sve počelo od njegove ideje, danas realizovane, o zasnivanju farme. Velika zasluga pripada i prabaki čije recepte za proizvodnju sireva porodica danas koristi u proizvodnji većine sireva. Njena praunuka napominje da su i svi drugi članovi domaćinstva doprineli razvoju ovog biznisa oslonjenog na stogodišnju proizvodnju sireva u njenoj porodici. - Friški jazački sir je danas složna skupina koju čini četrnaest različitih sireva. Osim osnovne varijante koja je upotpunosti oslonjena na sir od nekada, pridodali smo nove ukuse, isprovocirani od strane vinara i njihovim insistiranjem na razvijanju ukusa i uparivanju svake vinske note sa hranom. U želji da maksimalno izađemo u susret potrošačima, kreirali smo sireve sa različitim dodacima, ali bez izuzetka i isključivo od punomasnog mleka, sa kojeg se kajmak ne skida, a kravama je obezbeđena posebna hrana organskog porekla. Tu su Trapisti sa tucanom paprikom, pečenim susamom, pečenim kikirikijem, bosiljkom i kiselim feferonama; sitni, sremački ili švapski za najukusniju gibanicu; srednje tvrdi mladi sir Škripavac; Vojvođanski zreli sir; Topljeni sir koji se dva puta kuva, pa slaže. Napravljen od punomasnog mleka, što mu nakon ove procedure daje punoću ukusa i čini ga neodoljivim. Po svojoj strukturi podseća na mocarelu, kojoj smo dodali karakter i na taj način proizveli jedinstveni sir, jer takav u Srbiji niko sem nas ne proizvodi. Interesantan je u kombinaciji sa medom - objašnjava gospođa Radojčić. Friški jazački je čest pratilac vinskih festivala. A koji Friški ide uz koje vino, naša sagovornica kaže da je to šakljivo pitanje i da je cilj da svako sebi ugodi. Njena preporuka je da se polutvrdi sir sa dodatkom oraha degustira sa crvenim polusuvim vinom, polutvrdi sa bosiljkom sa belim vinom - Grašcem. Naglašava i da sirevi sa dodatkom feferona, tucane paprike i sl. nisu toliko intenzivni da bi „ubili“ karakter vina tako da mogu da budu dobra podloga za neko lakše vino.

Naglašava da svako treba da eksperimentiše i nađe idealnu kombinaciju u skladu sa svojim čulima. Porodica Radojčić je ovom poslu pristupila vizionarski. Osim proizvodnjom sira, bavi se i specifičnim načinom turizma. Otvoreni su prema gostima 24/7 nudeći obilazak farme, praćenje proizvodnog procesa, degustaciju gotovih proizvoda. U ponudi je i vožnja fijakerom kroz čarobnu prirodu Fruške gore u kojoj nastaju ovi delikatesni proizvodi. Za sve one koji ih još nisu probali, osim na adresi Cara Uroša 31, Jazak, mogu to učiniti u Etno selu Vrdnička kula, u Vojvođanskom dućanu, Baba Višnjina 45 u Beogradu, Lazinom salašu Laze Telečkog 5 u Novom Sadu, sve renomiranim mestima proverenog kvaliteta.

Više informacija možete naći na sajtu: [www.sirevi.rs](http://www.sirevi.rs)