



Na 84. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, prošle godine, za punomasni ekstra tvrdi sir „Carski sir“ Sirana „Jovanović“ iz Smedereva dobila je Diplomu sa zlatnom medaljom. Ne bi to bilo ništa čudno da ova sirana samo nekoliko meseci ranije nije registrovana i u samom startu pojavljivanja na tržištu sirevi pod robnom markom „Carski“, pobrala neka značajna priznanja.

Kvalitet ovih ekstra tvrdih punomasnih sireva, kako ističe jedan od kreatora ovog brenda, saobraćajni inženjer, Dušan Jovanović, drugo od četvoro dece u porodici Jovanović, osim sirovine provereno vrhunskog kvaliteta, je period njihovog sazrevanja od 6 do 24 meseca, u posebnim prostorijama pod specijalnim uslovima. Ekstra tvrdi sirevi se proizvode po porodičnoj recepturi staroj bezmalo 200 godina, koju je porodica poreklom sa juga Srbije, iz okoline Vranja i Bujanovca, donela sa sobom u Smederevo. Način i vreme zrenja sireva, uz dodatke lekovitih trava i pikantnih začינה, daju nadasve ukusan, ujedno i prehrambeno visoko vredan proizvod. Asortiman proizvoda Sirane „Jovanović“ se zasniva na bazičnom proizvodu - ekstra tvrdom Carskom siru od neobranog kravljeg mleka. Pažljivim osluškivanjem tržišta i praćenjem želja i potreba potrošača, nastao je ekstra tvrdi Carski sir sa dodatkom lavande, žalfije, ruzmarina, anisa. Najtraženiji proizvodi trenutno su Carski sir odležan u crvenom vinu i sa tartufima (u komadu i rendani), koje je tražnja izdvojila i kvalifikovala za zaštitni znak ove manufakture.

Sirana nema svoju farmu ali ima proverenog dobavljača. Mleko sa minimum 3% mlečne masti, koje je prošlo fizičko-hemijsku i mikrobiološku analizu dolazi iz mlekare iz Mihajlovca, a godišnje se preradi oko 60 tona mleka. Za kilogram ovog sira, koji sadrži 80% suve materije i preko 51% mlečne masti, potrebno je 15 do 20 litara mleka. Značajno je napomenuti da 100gr ovog sira sadrži 500 kalorija. Osim na ekskluzivnim manifestacijama, salonima vina, sirevi iz Sirane „Jovanović“ predstavljeni su na festivalu autohtonih i originalnih sireva - Balkan Cheese Festival u Beogradu. Mogu se konzumirati u nekim od skadarlijskih restorana: „Vrabac“ i „Dva jelena“, u jedinstvenom kompleksu „Topčiderac“, u samom srcu Topčidera, u prvom privatnom ribljem restoranu u Srbiji „Marinadi“, i drugim elitnim beogradskim restoranima. Od našeg domaćina, Dušana Jovanovića dobili smo i toplu preporuku, da ovaj desertni proizvod konzumiramo posle glavnog jela, uz odgovarajuće vino.

- Na žalost nismo sirska nacija ali je naša porodica rešena da to stanje promeni, da utiče na kulturu njegove upotrebe i način i vreme konzumiranja. Gde god da izlažemo naše proizvode trudimo se da edukujemo potrošače govoreći im o potrebi i značaju sireva, kako sa aspekta zdravlja, tako i potpunijeg doživljaja za trpezom. Kada budemo zadovoljni postignutim na srpskom tržištu, selimo se na ino tržišta, pre svega rusko, tužište EU, američko i istočno, jer čvrsto verujemo da u Srbiji postoji realna osnova, i kada je reč o kvalitetu mleka, i kada je reč o

znanju, odnosno načinima proizvodnje vrhunskog sira - objašnjava Dušan Jovanović, koji ne propušta da naglasi da je njegov otac Zvonko, mašinovođa po struci, imao viziju da ustanovi brend, kako bi svojoj deci, čerki (1988) i sinovima (1990., 1991., 1995.) preneo iskustvo, znanje i najveći kapital - da rade na širenju porodične ideje i obezbede zaradu za svoju egzistenciju.

- Saobraćajnih inženjera ima mnogo, zašto ja ne bih mogao da radim nešto čega u Srbiji nema ili ima veoma malo - zaključio je Dušan Jovanović.