



Poljoprivredno gazdinstvo „Radišić“, Zorice i Petra Radišića, već nekoliko godina na tržište Srbije plasira nekoliko vrsta sireva. Poznat je njihov kačkavalj, ali i rolovani sir sa dodacima šunke, susama, bibera, vlašca. Proizvode i sitan sir, krišku, kao i parmezan i sve to po recepturi koju prenosi četvrta generacija žena u ovoj porodici.

Petar Radišić se bavi poljoprivredom i na oko 100 hektara gaji pšenicu, kukuruz, soju i lucerku. Time hrani 15 do 20 muznih krava, koje u proseku daju oko 400 litara mleka dnevno koje se prerađuje. Tu nastupa supruga Zorica, koja se došavši u porodicu Radišić vrlo brzo prilagodila i ne samo zavolela proizvodnju sira nego inovirala i unapredila ovaj porodični posao.

Sirevi iz sirane Radišić, od kada su preduzumljivošću ovog bračnog para postali poznati široj publici, redovno osvajaju najviša priznanja. Da pomenemo nekoliko poslednjih: Na XII Međunarodnom sajmu etno hrane i pića u Beogradu u novembru 2017, priznanje za I klasu proizvoda za domaći čuruški rolovani sir sa susamom; na tek završenom 85. Međunardnom sajmu poljoprivrede u Novom Sadu Zlatna medalja za kvalitet dobio je njihov sir tipa Gauda, a Velikim zlatnom okitili su se rolovani sirevi. Za Zoricu Radišić sud potrošača je ipak presudan marker za kvalitet i prva stepenica u testiranju novih proizvoda. Tako je najnoviji punomasni, polutvrđi sir koji uz posebne uslove čuvanja na tržište izlazi krajem drugog i početak trećeg meseca zrenja, nazvan Ambassador, premijeru imao na VII Balkan Cheese Festivalu autohtonih sireva Balkana sredinom februara ove godine, i odmah je pridobio simpatije ljubitelje sira. To je bio signal za proizvodnju većih količina sira, jedinstvenog miksa holandske Gaude, sira koji se smatra jednim od najstarijih vrsta tvrdih sireva u svetu, Ementaler (Emmentaler) polutvrđog sira poreklom iz Švajcarske i Čedra (Cheddar), engleskog kravljeg tvrdog sira. Po svedočenju gospođe Radišić zanimljivo je da i vrsne poznavaoce ovaj sir zavede svojom bojom, nalik na Čedar, i svojim ukusom i šupljinama nalik na Gauda i Ementaler. Domaćini najavljuju da će sledeći proizvod iz sirane Radišić biti tvrdi sir od kombinacije ovčjeg i kravljeg mleka.

Poljoprivredno gazdinstvo Radišić se od prošle godine našlo na Putu meda i sira, koju je osmislila i kao novi turistički proizvod na tržište plasirala Turistička organizacija opštine Žabalj. Domaćinstvo Radišić je prvo koje je prihvatilo ovaj turistički izazov i vrata svog doma i proizvodnje otvorilo za turiste. Baš u vreme trajanja Poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, PG Radišić u Čurugu posetilo je 60-toro dece iz osnovne škole u Sremskim Karlovcima. Sledeće nedelje gosti će biti 45 penzionera iz Beograda koji su u medijima pročitali i poželeli da upoznaju ovaj zanimljiv bračni par i provedu nekoliko sati u njihovom domaćinstvu.