

Dragica Mirjačić iz sela Bršna kod Nikšića,  
proizvođač zdrave hrane

## BIZNIS NA TEMELJIMA TRADICIJE

Bistri sok, sirup bez šećera, džem, liker, kompot, suve i marinirane drenjine – sve po receptu prirode i u dosluhu sa tradicijom starih crnogorskih domaćica. Dragičini proizvodi se “baškare” na stolovima poznatih crnogorskih restorana i u paleti proizvoda pod nazivom “ukusi kraja moga” u marketima “Ideja”. Među proizvođačima zdrave hrane zaslužila je laskavu titulu “KRALJICA DRENJINA”



Piše: **Radomir Perišić**

**C**rnogorski izvorni prehrambeni proizvodi su naša, još uvijek neiskorišćena šansa. Desetine tona drenjina, ko zna koliko divljeg šipka i drugih plodova svake jeseni propane na neobrađenim imanjima. Istovremeno turiste dočekujemo proizvodima iz uvoza. Da može drugčije pokazuje primjer porodice Mirjačić iz nikšićkog sela i Bršno.

Sve je počelo 2006. godine kad je profesor Slobodan Bato Mirjačić formirao NVO “Dani drenjina”. Dok su mnogi sumnjičavo vrćeli glavom na Batovu ideju da drenjine u rodnom Bršnu sačuva od propadanja njegova porodica: supruga Dragica, sin Milan i kćerka Marija zdušno su podržali glavu porodice.

Iz njihove ljubavi i pregnuća nastala je prva plantaža drenjina u Crnoj Gori. Danas je to više od dvjesto stabala brižno uzgajanih. I ne zna se kad su ljepše: u proljeće

kad se okite žutim cvijetom, pa ih mještani Bršna iz milošte nazivaju Batove mimoze, ili kad u jesen najedraju plodom. Vrijedni Mirjačići ne žale truda i rezultati su donijeli kvalitet koji je prepoznalo i prihvatilo tržište.

Da tako bude u dijelu prerađivačke zasluga pripada Batovoj životnoj saputnici Dragici. Ostavila je “gospodski” posao u Televiziji Nikšić, zaronila u stručnu literaturu i, ovladala proizvodnjom: soka, sirupa, džema, likera, sirčeta, mariniranjem i sušenjem »



drenjina... Radne navike stečene u roditeljskom domu Mirka i Anđe Pavićević (Dragica je šesto i najmlađe dijete) su siguran temelj i putokaz ka uspjeh u životu i poslu.

"Prodaja ide sve bolje, pogotovu bistrog soka plasiram restoranima drugim ugostiteljskim objektima. Mojih proizvoda ima u "Voliju", "Boneli", "Idei" i u ostalim trgovinama. Od nekadašnjih nekoliko stotina flaša i tegli došla sam do desetine hiljada pakovanja sokova, likera džemova, slatkoga i mariniranih drenjina, a proizvodnja i dalje napreduje. Ovo nije biznis od kojeg se može obogatiti na brzinu, ali za skroman život ostane neki euro. Da ovaj posao postane uspješan biznis veoma je velika kreditna podrška Ministarstva poljoprivrede. Jako me obraduje kad me iz restorana "Kastel" ili pozovu i kažu: "Dragice, žedni smo, nema soka".

U ovom poslu osjećam puno zadovoljstvo. Imam vremena za svoju dušu, volim da pođem u pozorište, volim zabavne emisije, da sa suprugom prisustvujem

## Sudbina u vlastitim rukama

— Kažu da nema dosta žena u politici. Tačno je to. Od koga to zavisi? Od nas samih. Gledam koliko ima uspješnih žena koje su se istakle u obrazovanju, sudstvu, medicini, nauci... To im nije niko drugi omogućio već one same sebi. Zato drage moje budite kovači svoje sreće i budućnosti, radite ono što najviše volite i što vam odgovara. Tako ćete lako postati uspješna žena u sveri svogainteresanja.



promociji knjiga. Vremena imam i za prijateljice da pročakulamo, popijemo kafu...

Sigurna sam da bi se u Crnoj Gori živjelo mnogo bogatije kad bi se aktivirali zapušteni resursi na selu. Ovo čime se bavim ja i moja porodica samo je promil od onoga što bi moglo da se uradi. Moja iskrena poruka je ženama u Crnoj Gori da se ne plaše života na selu i da tamo gdje ima

uslova oplemene svojim radom crnogorsko selo. To se prevashodno odnosi na djevojke koje radije rade slabo plaćene poslove. Tužno djeluje kad slušamo ili čitamo da uzorni domaćini ne mogu da se ožene, da se gase škole na seoskom području. Od rada na imanju može živjeti mnogo gospodstvenije nego od "plate" par stotina eura, kaže gospođa Mirjačić.

