



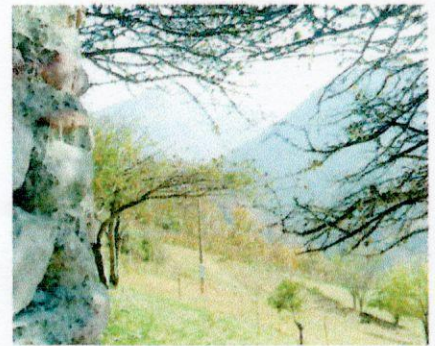
Ekstra masni sir iz „posne” štale

■ strane 14 - 15



Papratine pretvorili u ugledni ranč

■ strane 8 - 11



Čajeve „otima“ od zmija i medvjeda


■ strane 18 - 21



NIKŠIĆANKA DRAGICA MIRJAČIĆ PROMIVIŠE POMALO ZABORAVLJENU IZUZETNO ZDRAVU HRANU - DREJINE

Sokovi i džemovi od božanskog voća

■ strane 4 - 7

A woman with short brown hair, wearing a green and purple patterned short-sleeved top, stands behind a wooden stall. The stall is covered by a canopy with alternating blue and white horizontal stripes. On the counter of the stall, there are several bottles of various sizes and colors, including dark green, red, and clear glass bottles. A woven basket is also visible on the counter. The stall is set outdoors on a grassy area with trees in the background. The woman is looking towards the camera.

Dragica Mirjačić za štandom sa svojim proizvodima od drenjina

NIKŠIĆANKA DRAGICA MIRJAČIĆ PROMVIŠE POMALO ZABORAVLJENU
IZUZETNO ZDRAVU HRANU - DREJNINE

Sokovi i džemovi od božanskog voća

U novoizgrađenom pogonu proizvode četiri artikla od drenjina koji se mogu naći u preko 120 prodajnih objekata širom Crne Gore

PIŠE:

Danilo Vuković

Iako drenjine rastu po čitavoj teritoriji Crne Gore, ovo izuzetno zdravo voće pomalo je zaboravljeno. A poznato je da su i stare civilizacije znale za ljekovita svojstva drenjina. Nikšićanka Dragica Mirjačić odlučila je da sa svojom porodicom promoviše pomalo zaboravljene proizvode od drenjina. I ne samo da promoviše, već je sa proizvodima od ovog, kako ga još nazivaju „božanskog voća“ razvila veoma unosan biznis od kojeg danas pristojno zaraduju i žive. Za sada su jedino njeni proizvodi od drenjina zastupljeni gotovo po svim objektima maloprodaje, ne samo u Crnoj Gori, već i šire u regionu.

Zajedno sa suprugom prije 11 godina došla je na ideju da osnuje nevladinu organizaciju „Dani drenjina“. Sve proizvode od drenjina, koje je tridesetak godina unazad, po receptima majke, bake i svekrve, naučila da sprema, pripremila je, kaže, za tu prvu manifestaciju. A pripremila je Dragica razne vrste sokova (bistri, kašasti gusti, sok bez šećera) zatim džem, rakiju, vino, kompot, marinirane i sušene drenjine, slatko, sirće... Kada se druge godine sa tim proizvodima pojavila na „Jadranskom sajmu“, videla je da je interesovanje za izuzetno zdrave proizvode od drenjina veliko. I tada je ozbiljnije krenula da se bavi tim poslom.



Zasadi voća
u bašti
porodice
Mirjačić



Počasno mjesto za stablo drijena

Prije četiri godine odlučila sam da napustim posao koji sam imala i posvetila se proizvodnji zdrave hrane od drenjina. Suprug i ja otvorili smo radionicu za preradu tog organskog voća. U početku sam koristila plodove sa šezdesetak samoniklih stabala, da bi kasnije počeli i da ih sadimo, tako da danas imamo više od 150 zasadenih stabala drenjina. Nažalost, drenjine se danas ne čuvaju i ne njeguju. To zdravo organsko voće se više gazi i baca nego što se koristi u ishrani. Stabla drenova treba čuvati i njegovati kako bi dali kvalitetan plod, priča ova vrijedna preduzetnica.

Iako im je do ove godine bilo dovoljno da sa svog imanja ubiraju plodove drenjina za količinu koju su

” U početku sam koristila plodove sa šezdesetak samoniklih stabala, da bi kasnije počeli i da ih sadimo, tako da danas imamo više od 150 zasadenih stabala drenjina, kaže Dragica

prerađivali, zahtjevi tržišta su porodicu Mirjačić natjerali da počnu i da otkupljuju plodove drenjina na nivou čitave Crne Gore. Plaćali su ih i do jednog eura po kilogramu, što je omogućilo dobru zaradu i njihovim kooperantima. Kasnije je otkupna cijena „pala“ na 60 centi, pa će, kažu Mirjačići, i u idućoj godini nastaviti da otkupljuju plodove drenjina po toj cijeni.

Kada joj se sin, posle završenog školovanja, vratio kući, i on se uključio u posao. Osnovani su preduzeće sa ograničenom odgovornošću i uz podršku Ministarstva poljoprivrede, kroz pojedine projekte, prošle godine su uspjeli da izgrade jedan manji pogon za preradu drenjina, ali i

Prerada drugog voća za sada samo za potrebe porodice

U novoizgrađenom pogonu Mirjačići ne prerađuju samo plodove drenjina, već i drugo voće, ali za sada samo za potrebe porodice. Na svom imanju su na dva hektara zasadili razne vrste voćki.

-Ne bih znala da kažem koje voćke nema u našem zasadu. Izuzev maslina, sve vrste drugog voća smo zasadili. I ne samo voća. Na 100 kvadratnih metara imamo baštu u kojoj proizvodimo i 25 poljoprivrednih kultura za svoju porodicu, kaže naša sagovornica.

U okviru proizvoda nezaobilazna je i proizvodnja rakije koju su Mirjačići pekli ovih dana kada smo i realizovali razgovor za ovu rubriku.

-Sačekaj da razgradim kazan pa da se čujemo malo kasnije, rekla je Dragica kada smo je kontaktirali telefonom.

drugog voća. Pogon je urađen po svim važećim standardima na površini od 162 kvadratna metra.

Do tada proizvode od drenjina Dragica je spremala ručno na imanju njenog supruga. Međutim, izgradnjom novog pogona u Ozrinićima kod Nikšića počela je proizvodnja po svim standardima. Uz to još novi pogon im je omogućio da izađu u susret tržištu i uvećaju svoju proizvodnju. Dragica je do tada pripremala 13 proizvoda od drenjina. Sa toliko raznovrsnih poroizvoda nije mogla da postigne da zadovolji sve zahtevnije crnogorsko tržište, pa je odluka pala da to za sada budu samo četiri proizvoda i to bistri sok, matični sok bez šećera, sirup i džem. Ti proizvodi su po svom kvalitetu i svojstvima ubrzo postali poznati i izvan Crne Gore. Dragičin bistri sok od drenjana je na Beogradskom sajmu zdrave hrane dobio specijalnu nagradu, a za kvalitet proizvoda uslijedile su i nagrade od Ministarstva poljoprivrede.

Kroz projekat „Ukusi moga kraja“ bistri sok i sirup plasiramo prodajnim lancima u preko 120 trgovinskih objekata širom Crne Gore u ambalaži od jednog litra. Matični sok u staklenoj ambalaži od dva decilitra isporučujemo uglavnom kafićima. Džem je poseban proizvod koji se priprema bez kuvanja po specijalnom receptu onako kako su ga pripremale i naše majke i bake. Kada me pitaju kako postajem to da džem ima duži rok trajanja a da u njemu nema

konzervansa, ja im objasnim koja su svojstva drenjine kao voća i bude sve jasno. Jer, drenjina je voće sa velikom količinom vitamina „c“ koja u sebi ima i konzervansa, pa joj ti dodaci i nisu potrebni kako bi imala dugotrajnu upotrebnu vrijednost. Dakle, sve te proizvode pripremam onako kako sam ih do sada pripremala svojoj djeci, objašnjava Dragica.

Mirjačići su jedini u Crnoj Gori čiji se proizvodi od drenjina mogu naći u trgovinskim lancima. Proizvode ih po svim standardima potrebnim za izradu proizvoda od zdravih namirnica.

Ni do sada nijesu imali problema sa prodajom. Proizvode su plasirali od kućnog praga, preko raznih sajмова i manifestacija koje je Dragica posjećivala, kao i putem porudžbina jer se za ovaj kvalitetan zdrav proizvod brzo pročulo.

Na pitanje da li se može živjeti od proizvodnje hrane od drenjina, Dragica naglašava da se od svakog posla, ukoliko se radi kako treba, može obezbijediti pristojna egzistencija. Kada se tako radi, dodaje, onda se ne treba plašiti ni konkutencije. A koliko su zadovoljni potrošači dragičinih proizvoda od drenjina svjedoče njene riječi da je za proteklih 11 godina, koliko ih plasira na tržište, stekla ogroman broj prijatelja koji su kupovali njene proizvode. Svojim kupcima, kojima nijesu dostupni trgovinski lanci u kojima se mogu naći dragičini proizvodi od drenjina, ona ih šalje čak i poštom.



Kolekcija proizvoda od drenjina

