

Njujork traži ljuti ajvar

Autor Marko LOPUŠINA

Kada su Gordana i Ljubić Đaković iz sela Popina kod Trstenika pre petnaestak godina kao stručnjaci fabrike "Prva petoletka" uvideli da će ostatu bez posla, nisu se uplašili. Imali su već pripremljenu alternativu: porodicu će održavati tako što će da prodaju svoju zimmnicu!

Gordana je kuvala slatko, džemove, pravila ajvar, kao što to radi i bezmalo svaka žena sa ovih prostora. Samo sada su količine bile ozbiljnije. Spravljala je srpske specijalitete u velikim vanjlama, a muž ih je upakovane u malim teglama prodavao privatnim vlasnicima prodavnica.

KRVAV POSAO

Njihovi sinovi su, takođe, bili u poslu, jer je trebalo voće da se èisti, a paprike peku. Kako paprika kraj Morave zna èesto da rodi kao luda, u pravljenje zimmnice su se uključili i rođaci i komšije.

- Bio je to i bukvalno krvav posao. Kako smo ljuti ajvar jedno vreme pravili od "somborki" i paprièica, dešavalo se da nam zbog ljutine prsti procvetaju i bole èak i kada smo koristile plastiène rukavice. Da bismo ih spasili odlučili smo da ajvar ljutimo kvalitetnom suvom paprikom - seæa se Ljubić, glavni organizator prve seoske manufakture za proizvodnju ajvara na veliko.

Koriste se bakini recepti, stari "poreti na drva, na kojima u sezoni može da se ispeèe i do 300 kilograma paprike. Za ajvar, pinđur i ljutenicu, koje spravljamo, najbolja je crvena kurtovska paprika, a potom domaæe "slonovo uvo". Oljuštena i samlevena paprika se potom kuva i uprŕava sa malo plavog patlidŕana i ulja napolju u kazanima od po 30 kilograma. Od jednog kilograma sveŕih paprika dobijamo 350 grama ajvara - otkriva nam bakin recept Gordana.

Vremenom, zimmnica porodice Đaković iz Popine poèela je da se iz "umadije" probija do Beograda. Trebalo je poèeti otkup velikih kolièina paprike, ali i da se montira desetak "poreta, koji su poèeli da troše i do 150 kubika drva meseèno.

A, onda se, kao u amerièkim filmovima, dogodilo èudo.

Prvo je pre "est godina jedan trgovac naruèio 28.000 tegli džemova od "ipaka, drenjina i "umskog voæa. A, potom ih je gospodin Rimer Lejn, èlan amerièke Organizacije za ekonomsku pomoæ USAID, oduševljen ljutim ajvarom iz Popine, pozvao pre dve godine da uèestvuju na Sajmu prirodne hrane u Njujorku.

OZBILJNA FIRMA- Prvi posao sa džemovima smo odradili za tri meseca. Proširili smo porodiènu kuæu, napravili mali pogon za proizvodnju i pakovanje zimmnice i postali mala i ozbiljna firma. U Njujorku smo se pojavili kao preduzeæe za proizvodnju prirodne hrane "Fudeks" iz Popine u Srbiji. Kako Amerikanci ne znaju "ta je to ajvar, mi smo ga plasirali kao ljuti namaz od paprike. Jedan domaèin je probao ajvar, zatraŕio recept i mi smo mu ga dali. Iznenadio se kad je shvatio da je tajna za pravljenje ajvara vrlo prosta. Rekao je oduševljen ukusom: "Pa ovo je pravo crveno zlato!"

Zahvalio se i otišao. Đorđevići su njega zaboravili, jer su bili oduševljeni nagradom za dizajn koju su dobili u SAD.

- Ali, Amerikanac nije zaboravio nas. Posle nekoliko dana poslao nam je vrlo neobiènu ponudu - seæa se Ljubić, Đaković prve prezentacije svog ajvara na sajmu "Summer fancy food shonj" u Njujorku. Gospodin Džons, kao vlasnik velikog lanca samousluga u drŕavi Dŕordŕija, traŕio je da mu isporuèimo 118.000 tegli srpskog ajvara! Prvo "to sam pomislio bilo je: gde æemo u Srbiji na naðemo 118.000 tegli? Drugo, ko æe mi dati kredit za ovaj izvozni posao koji vredi najmanje pet miliona evra? Tada je zapoèeo na "hod po mukama. Amerikanca nismo odbili, jer ne ŕelimo da ispustimo ovaj posao veka. Bojimo se da g. Džons ne ode kod Makedonaca ili Slovenaca i kupi njihov laŕni srpski ajvar - strepi Ljubić, Đaković.

Kada su prošle godine Đaković od Fonda za razvoj dobili kredite investirali su ga u modernizaciju fabrike hrane. Pored ajvara porodica Đaković iz Popine danas proizvodi i pinđur, džemove od "umskog voæa, drenjina, "ipaka, ali i prave domaæe voæne sirupe. Ova prirodna hrana priprema se ruèno. Posедуje međunarodne sertifikate sa oznakom hrana pet i dozvole za izvoz.

Porodièna zimmnica iz Popine izvozi se na trŕištima Kanade, Australije, "vajcarske i Nemaèke. Proboj na amerièko trŕište se još "oèekuje. RATNA Balkanu se danas vodi otvorena bitka za proizvodnju velikih kolièina kvalitetnog ajvara i njegovu prodaju na Zapadu. Godišnji izvoz prirodne hrane sa Balkana vredi najmanje 10 miliona dolara.

- Makedonci već godinama proizvode ajvar od barene paprike, vodnjikav i redak, ali je i takav na "put na trŕište Amerike. Slovenci, takođe, proizvode laŕni ajvar od srpske i makedonske paprike, koji izvoze u Evropu. Jedino mi Srbi, koji pravimo originalni ajvar na stari naèin, ne umemo to, kao na "brend, uspešno da plasiramo na svetsko trŕište - kaŕe Gordana Đaković "AMPIONIU PROIZVODNJU ajvara Đaković su dosad uložili oko 600.000 evra. Lane je 70 žena iz Popine ispeklo 250 tonapaprike. Taj proizvod je na Novosadskom sajmu dobio

Šampioni su osvojili i šampionski pehar za kvalitet. Uz to, Đakovići su vlasnici još i 28 zlatnih medalja za kvalitet svojih proizvoda.