



ЈАНА МИТРОВИЋ ВЕЋ ЧЕТИРИ ГОДИНЕ УЗГАЈА БИЉЕ У ОКВИРУ БРЕНДА УРБАНИ ФАРМЕРИ

Јестиво микробиље на сто квадрата

Из жеље да буде више са децом, Београђанка Јана је одлучила да почне производњу јестивих клица, микробиља и цвећа. У овај посао се упустила након великог истраживања о томе чега нема довољно у Србији и за сада послује успешно

Почели су са улагањем од неколико хиљада евра и производњом пет врста микробиља и четири врсте клица у трпезарији стана, а данас Београђанка Јана Митровић (37) узгаја преко 15 врста микробиља и пет врста клица у сто квадрата простора опремљеног по Хасап стандардизацији. Њихове производе купују београдски и новосадски ресторани, тражња је све већа, а имају планове и за извоз. Укључили су се у бренд Урбани фармери, кроз „Дизајн хаб за премијум храну“ који је спроводио Business Innovation Programs, уз подршку програма USAID Competitive Economy Project / USAID – Пројекат за конкурентну привреду, пре неколико година.

Пре предузетништва и вертикалног баштованства Јана, која је по образовању дипломирани економиста, радила је у неколико корпорација, у сектору маркетинга, што јој је, како каже, била изузетна школа.

Одлуку да покрене свој посао и то у производњи која је била тек у зачетку у Србији, донела је са супругом. Он јој је сада највећа подршка у послу и доста јој



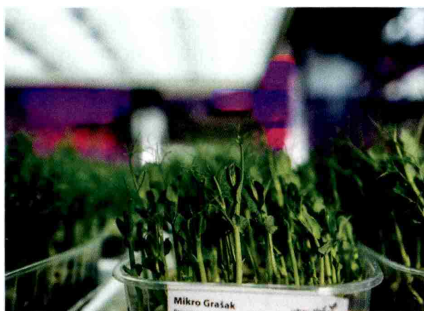
Јана Митровић

“Производњу смо почели у нашој трпезарији, у стану, а потом смо били у једном мањем локалу. Почетна улагања су износила неколико хиљада евра. Данас микробиље и клице узгајамо у простору од сто квадрата

је много више времена прошло. Захваљујући интернет садржајима, научили су прве кораке, а додатну подршку у знању добили су од породице Бутковић из Загреба, који су власници бренда Клицоноша.

“Правили смо, наравно, грешке око узгоја појединих врста биља, као и у организацији посла, али смо све успевали да исправимо у ходу. Када смо почињали, имали смо пет врста микробиља и четири врсте клица. Данас узгајамо преко 15 врста микробиља и пет врста клица, а неке од најпознатијих су грашак, амарант, рукола, слачица, ротквица, сунцокрет, коријандер, санго ротквица, даикон ротква, цвекла, блитва, першун, босиљак, келераба, црвени купус итд. Што се клица тиче, то су пискавица, алфалфа, ротквица, мунго пасуљ и броколи”, набраја Јана.

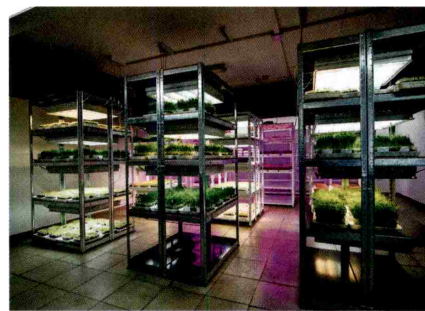
Осим микробиља и клица, Урбани фармери производе и јестиво цвеће. Јестиви цветови се могу додавати као украс јелима или мешати са салатима (свежи, сушени, кандирани), али могу би-



Микрограшак никад не излази из моде

помаже у књиговодственим пословима и финансијама.

Идеја о микробиљу је дошла од супруга, који је сазнао да се оно у региону увелико гаји. Породица Митровић, нарочито женски део, увек је била наклоњена макробиотичкој исхрани и здравој храни. Јани су остале у сећању приче баке, која је наклијавала пшеницу када су брат и она били мали и причала им о томе колико су клице здраве.



За биље је важан посебан спектар боја

та који је уређен према Хасап стандардизацији, и који потпуно испуњава хигијенске производне стандарде, за ресторане или ланац супермаркета. Цвеће је у пластенику који се преко зиме греје како бисмо могли да снабдевамо тржиште током целе године. Земљу не третирамо хемијом, као ни микробиље, ни клице. Зато је савршено безбедно за употребу”, истиче Јана Митровић.

Овог лета ће бити четири године како се баве овим послом, а чини им се као да



Због свежине, биље се испоручује у саксијама

ти гарнир за колаче, торте, кафе и коктеле. Цвеће се замрзавањем може служити у коцкици леда као додатак пићу. Цвеће се бере рано ујутро или предвече, када је садржај воде у њему велики.

Асортиман биља за узгој зависи од тога шта се најбоље продаје, али је циљ да се има што разноврснија понуда, а пожељан је и што већи избор укуса, величина, боја и текстура биља. Најтражењенији је убедљиво микрограшак. Он је ку-

Процес узгајања

За узгој су потребни простор, посуде, посебна врста земље. Како каже наша саговорница, земљу је најбоље комбиновати. Није увек добра само једна врста, јер неко биље тражи киселију, а неко мање киселу земљу за оптималан раст. Семе набављају у Србији и иностранству, а имају добављаче из Холандије, Енглеске, Немачке.

Како је микробиље млади изданак поврћа или житарице, које се добија тако што се семе (које је органско или биосеме) густо засади, попут пшеничне траве, оно траје док има места да расте у саксијици. Неко семе, оно крупније, потребно је потопити у воду пре сејања да би проклијало и самим тим уједначеније расло. Ситно семе се сеје директно у земљу.

Клице се наклијавају у посудама, и не саде се у земљу.

варима посебно интересантан због свог изгледа, а и због издржљивости.

Велика је разлика овог биља у односу на конвенционалне производе и то не само по величини, већ и по интензивнијем укусу.

„Наше биље, иако је старо свега седам до петнаест дана, има укус одрасле биљке, који је концентрисан у малим стабљикама и листовима, те се и у малим залагајима добије пун укус. Коријандер је, можда, најекстремнији пример, вишеструко је концентрисаног укуса, док су, рецимо, броколи много мање горки од одрасле јединке, и имају пун укус“, каже Јана.

Пошто не зависи од природних услова, цео поступак производње се може обављати током целе године. Према речима наше саговорнице, они успевају да одрже стални квалитет биљака, јер се труде да услови за клијање буду увек исти.

„Температура је увек пролећна, јер биљке тада најбоље клијају. Семе је увек свеже, и то је од пресудног значаја. У производњи се користи и специфичан спектар боја, а наша мешавина светла је пословна тајна. Неко светло је добро за клијање, неко је добро за развој стабљике и листа. Потрошња електричне енергије је велика, и скупа, јер је светло главни фактор за раст биља, а такође и праве лампе. Највећи трошкови су за струју и гориво, мада и семе одређених врста биља уме да буде озбиљан трошак“, каже Јана.

Берба не постоји, већ се биљке носе у својим саксијицама. Једино тако добија се потпуно свеж производ, који и у моменту



Од семена до клице

сечења има свој пуни потенцијал. Биљке се гаје тако да буду у идеалној величини за одређени дан у недељи. И то се планира према потребама купаца.

„Наши купци су углавном ресторани, са учешћем од 90 одсто. Осталих десет одсто чине физичка лица и дистрибутери. Кувари нам сугеришу шта би хтели да пробају и да имају у својим кухињама, па нам то додатно олакшава посао“, казује Јана.

На питање какви су им планови, Јана каже да је на то тешко одговорити, нарочито ако се имају у виду скорашње глобалне промене изазване пандемијом.

„Корона вирус је утицао на све делатности, и сада треба пажљиво послушати потребе тржишта. Имамо одличну сарадњу са регионалним произвођачима, сарађујемо са произвођачима из Хрватске, Босне и Македоније, размењујемо искуства и драгоцене информације“, указује Јана.

Јана и њен супруг прате трендове које диктирају земље – пионери у овој области. Микробиље је настало у Сједињеним Америчким Државама пре више од деценије, и полако је стигло и до нас. Ве-

Предности и мане

бити предузетник, наравно, има своје предности, али и мане.

„Предности посла су што сами креирате своје радно време, па можете да стигнете да урадите још неке ствари. Највећа мана је што не постоји ни један дан у недељи када уопште не радите, било да је у питању садња и одржавање биља, било да је у питању дистрибуција. Биљке не знају да ли је државни празник или викенд“, истиче Јана.

лики произвођачи су и Холанђани, али и Италијани.

„Пратимо све што се појављује и бирамо културе које пружају разноликост у текстури, боји и облику. Јестиво цвеће је постало велики хит међу куварима, али и међу посластичарима и баристима који га све више користе за кафу. А микробиље које никад не излази из моде је грашак, као и амарант због своје флуоресцентно ружичасте боје“, закључује Јана Митровић.

Данијела Нишавић