

PODUZETNIK BORIS DUJMOVIĆ POKRENUO INICIJATIVU ZA OČUVANJE I BRENDIRANJE RUČNE IZRADE ČUVENE KRČKE TJESTENINE

# Šurlice treba izvući iz sive zone

**Uvođenjem raznih higijensko-tehnoloških normi i strožim praćenjem putova proizvoda, ručno rađenim šurlicama koje otočanke proizvode kod kuće loše se piše jer ih ubrzo više nitko neće moći dobaviti ni plasirati**

**KRK** – Među brojnim vrijednostima po kojima je otok Krk poznat zasigurno su i šurlice, tradicionalni proizvod od tjestera koji i danas u svojim domovima za svaku iole svečaniju prigodu spravljuju vrijedne otočanke. Ručno radene, šurlice, valci ili makaruni prikuplja se (kako ih sve na otoku zovu), specijalitet su u čijim čarima uživaju mnogi. Sve veća potražnja za tim proizvodom stvara potrebu i za ozbiljnijim promišljanjem načina očuvanja i unapredjenja njihove proizvodnje, kao i zaštite njihove izvornosti. Krčki poduzetnik Boris Dujmović, direktor i večinski vlasnik tvrtke »Mariolina«, jedinog otočnog proizvođača tjestenine čiji su pogoni nedavno iz Krka pre seljeni na novu lokaciju na području Vrbnika, već neko vrijeme nastoji potaknuti organizirane aktivnosti usmjerene očuvanju tradicije

izrađenih koje traži sve širi krug sladokusaca. Ručna proizvodnja šurlica odavno je prisutna na otoku i mnoge otočanke njihovom vremenom zahtjevnom i mukotropnom »proizvodnjom« upotpunjaju svoj kućni budžet. Brojni restorani i hoteli, ne samo s otoka Krka, tako proizvedene šurlice uvrštavaju na svoj meni, iako na ne baš legalan način. To nije tajna, kao što nije tajna i da će takav vid proizvodnje, dobar u prodaje šurlica doći u pitanje ne učine li se skorije ponovo razradeni koraci u njihovom izvlačenju iz sive zone.

**Naime,** uvođenjem HACCP-a, ISO normativa i svih ostalih higijensko-tehnoloških normi, kao i očekivanim postrojenjem praćenja putova proizvoda u ugostiteljstvu, ručno rađenim šurlicama koje otočanke »sjedeći pred televizorom« proizvode

Boris Dujmović

u svojim domovima – ne piše se dobro. – Nije teško zaključiti kako takve proizvode uskoro više nitko neće moći dobaviti ni plasirati. Zapravo, ne bi smio ni danas, ali se to ipak čini. Bila bi šteta da takav proizvod nestane iz naših restorana i da onu pravu, domaću, ručno rađenu šurlicu otočani i njihovi gosti više ne mogu kušati nigdje osim u domu kakve krčke none, naglašava Dujmović.

**Želeći potaknuti** širu zajednicu na razmišljanje o načinima očuvanja, brandiranja i boljeg tržišnog predstavljanja šurlica, Dujmović se nedavno obratio na više otočnih adresa tražeći podršku različitim institucijama i lokalnih samouprava, nadas-

”Bila bi šteta da takav proizvod nestane iz naših restorana i da onu pravu, domaću, ručno rađenu šurlicu, otočani i njihovi gosti više ne mogu kušati nigdje osim u domu kakve krčke none



Baščanke »proizvodnju« šurlica već godinama pokazuju brojnim turistima

M. TRINAJSTIĆ

rucne izrade surlica, ali i osmislići i u djelo provesti sustavno educiranje ljudi zainteresiranih za njihovu proizvodnju. – Strojna proizvodnja sveže smrznutih šurlica nije novost i ona, u velikoj paleti naših proizvoda, odavno zauzima značajno mjesto. Ipak, strojno radene šurlice nešto su drugo od onih tradicionalnih, ručno

## Kontroliranim uvjetima do legalnosti

Proizvodnja šurlica mogla bi se organizirati u neiskorištenim prostorijama raznih društvenih domova, nadrušenih škola i sličnim lokalitetima diljem otoka u čije bi uređenje i opremanje trebalo uložiti određena sredstva. Onde bi se otočane i njihove ljetne posjetitelje moglo educirati »tehnici« proizvodnje šurlica. Takav, kontrolirani način proizvodnje mogao bi se pod određenim uvjetima dovesti u okvire legalnosti, što bi proizvođačima šurlica zasigurno pomoglo u vrednovanju i naplaćivanju njihova znanja i truda.



Ručno rađenim šurlicama ne piše se dobro



Boris Dujmović zalaže se za očuvanje krčke delicije

## Dnevno do 800 kg pašte

Tvrtka Mariolina d.o.o. postoji od 2007. godine, a izrasla je iz istoimenog obiteljskog obrta koji je, kao pionir u proizvodnji tjestenine na otoku Krku, još 1993. otvorio Borisov otac Mladen Dujmović.

– Proizvodimo 25 vrsta tjestenine, sušene i svježe, a naši su proizvodi prisutni na policama brojnih hrvatskih trgovina i lanca poput Plodina, Kauflanda, ali i lokalnih tvrtki poput Trgovine Krk, Kvarnera Punat ili Brodokomerca. Dnevno proizvodimo i do 800 kg tjestenine. Uz pomoć samo jednog stroja danas se može proizvesti i do 50 kg šurlica na sat. Za količinu koju takav stroj proizvede za sat ili dva, 15 ljudi moralo bi raditi cijeli dan, zaključuje Dujmović, objašnjavajući zašto se takva inicijativa ne može prepustiti samo poduzetnicima koji vođeni ekonomskom računicom ne mogu samostalno nositi nastojanje čuvanja ručne proizvodnje tog traženog proizvoda koji, uz osmisljenu provedbu projekta, može ostvariti i vrlo dobru cijenu.

jući se potpori svojoj inicijativi. – Ručna proizvodnja u pogonu kao što je naš, zapravo nema ekonomsku računicu. Razmišljali smo o tome da nademo žene koje bi znanje i iskustvo usmjerile u njihovu organiziranu proizvodnju u našim pogonima, ali smo došli do zaključka da je nešto tako teško izvedivo i neisplativo. Javile su mi se brojne otočanke koje proizvode šurlice i koje bi svoje znanje bile voljne uložiti u projekt njihove organizirane proizvodnje. Ipak,

uz sve prostorne i higijenske uvjete kakvima u novom pogonu raspolažemo, produktivnost takvog načina proizvodnje ekonomski je neisplativo. Za praćenje produktivnosti jednog modernog stroja trebalo bi angažirati 15 ili čak i više ljudi koji bi ručno proizvodili šurlice. Unatoč tome, držim da se »prave« šurlice moraju zadržati na otoku i njihovom smo očuvanju i masovnijoj proizvodnji voljni dati svoj doprinos, naglašava Dujmović, dodajući kako takva inicijativi

Uz sve prostorne i higijenske uvjete kakvima u novom pogonu raspolažemo, produktivnost ručnog načina proizvodnje šurlica ekonomski je neisplativo

va, želi li se postaviti na čvrste, zdrave i ekonomski održive temelje, ne smije biti nastojanje jednog samostalnog subjekta kao što je nje-gova tvrtka, već bi vrijednost te inicijative trebala prepoznati šire zajednicu, da to postane sveotočni projekt. Proizvodi Marioline već su danas prisutni diljem Hrvatske i mogli bismo svojim znanjem, iskustvom i uhodanim sustavom poslovanja pridonijeti uspjehu takvog projekta, naravno, dobijemo li podršku šire zajednice koja bi u proizvodu poput krčkih šurlica jednostavno morala znati prepoznati vrijednost i potencijal, zaključio je Dujmović, napomenuvši kako je tržiste »gladno« takvih proizvoda.

Mladen TRINAJSTIĆ

## NEOBĆINA RIBA ŠTO JU JE NAŠAO U MREŽI IZNENADILA CRESKOG RIBARA FRANJU DORČIĆA Ulovio metar i pol dugačkog mača srebrnjaka

**CRES** – Jučer ujutro kada je u mreži ulovio tri kilograma tešku i metar i pol dugačku srebrnu ribu bez ljskui, Franjo Dorčić počeo nije imati o čemu se rabi-

Cresa, nedaleko uvale Gavza. Planirao sam je preparirati, ali čujem i da je jestiva pa će najvjerojatnije ipak završiti u tanjur. Budući da je veliki

stalno živi u staništima tame ili sumraka, izlazak u plića mora i priobalje za nju je u pravilu poguban, jer je tada dezorijen-

**ASTORIA**  
INFORMATIČKA EDUKACIJA

PROGRAMI OBRAZOVANJA  
(upis u radnu knjižicu, međunarodni certifikati)  
Početak programa 22.3.2010.  
web dizajn, ECDL, knjigovodstvo,  
serviser PC-a, cad specijalist