



Datum: 11.09.2018

Medij: Blic

Rubrika: Ekonomija

Autori: Aleksandra Milutinović

Teme: pijace

Naslov: Zarada po tegli i do 400 dinara

Napomena:

Površina: 536

Tiraž: 50000



Strana: 15

## U SEZONI ZIMNICE DOMAĆICE MOGU DA NAPRAVE I HONORARNI POSAO

# Zarada po tegli i do 400 dinara

ALEKSANDRA MILUTINOVIĆ

**Za domaće koje imaju malo više slobodnog vremena, septembar je mesec koji predstavlja pogodno vreme za pokretanje malog kućnog biznisa od pravljenja omiljene srpske zimnice, ajvara, budući da se od ovog posla može jako lepo zaraditi.**

Kako ovo malo crveno bogatstvo decenijama predstavlja neizostavno jelo srpskih trpeza, u septembru se

uvek postavlja pitanje šta je isplativije – kupiti ili praviti svoj domaći ajvar? Ove godine je definitivno bolje biti sam svoj majstor i napraviti ajvar po svojoj meri, budući da se cena ovog proizvoda na Bajlonijevoj pijaci kreće od 500 do 700 dinara za teglu od 720 grama, dok je za pravljenje iste u domaćim uslovima potrebno potrošiti svega 240 dinara.

Upravo je ovako Ivana Stanković iz sela Konjino u blizini Leskovca pokrenula svoj biznis, koji je nju i njenu porodicu doveo u Beograd.

– Dugo ovako radimo, već imamo i stalne mušterije koje su sigurne da im prodajemo dobru zimnicu. Koliko novca uložimo, a koliko zaradimo – zavisi od toga koliko je godina dobra za poljoprivredu ili ne, ali ipak dosta ljudi kupuju ajvar, neće svi da peku ruke i da se prže pored šporeta – ispričala je Ivana za „Blic“.

Budući da ljudi sve više nemaju vremena za pravljenje domaćih jela već ista najčešće kupuju, ovo je bila savršena prilika da



IVANA STANKOVIĆ  
IZ SELA U BLIZINI  
LESKOVCA  
POKRENULA SVOJ  
BIZNIS

JELENA ŽIGIC

**600** DINARA  
10 kg paprika



**280** DINARA  
so, ulje, sirće  
i tegle

**880** DINARA  
koštaju sirovine da se  
naprave tri tegle ajvara

**500** DINARA  
cena tegle ajvara  
na pijaci

Ivana napravi malu sezonsku zaradu, koja je ipak prerasla u porodični posao, budući da ajvar ne sprema sama.

Pošto se cene ajvara u velikim marketima kreću od 589 dinara pa naviše za teglu od 530 grama, a da je za teglu od 720 grama na pijaci potrebno izdvojiti u proseku 600 dinara, računica je jasna – ipak je pravljenje ajvara u domaćim uslovima gotovo biznis, jer se po tegli koja se kasnije prodaje

na pijaci zarade i do tri puta više novaca nego što je utrošeno.

Ukoliko se na pijaci pazari 10 kilograma svežih crvenih paprika, čija je prosečna cena 60 dinara, biće potrošeno 600 dinara. Znaajući da je za jednu teglu od 720 grama gotovog ajvara potrebno 3 kilograma paprika, od ove kupljene količine dobiće se 2.2 kilograma čistog domaćeg ajvara. Računajući tegle, poklopce, so, ulje i sirće, biće potrebno dodati još oko 280 dinara za pravljenje, što znači da će se u domaćoj radinosti za 880 dinara dobiti preko 2

kilograma čistog ajvara, što je za oko dva puta jeftinije nego kada se kupuje na pijaci. Naravno, još je bolji slučaj ukoliko domaćice poseduju svoje proizvode, te ne moraju trošiti novac na sirovu papriku. Tada je zarada višestruka.

Dok odmori još traju, ljudi hrle na pijace, budući da na tezgama dominiraju crvene paprike, koje se, prema rečima prodavaca, jako dobro prodaju za razliku od tegli domaćeg ajvara, kojih za sada nema mnogo u prodaji.

– Ove nedelje baš malo

ljudi kupuje tegle ajvara kao proizvod, već više ljude interesuje da kupe parike, i to uglavnom 10 kilograma, čisto da naprave malo ovog specijaliteta za sebe, ali ta situacija se menja već sredinom septembra, jer tada ljudi dosta kupuju – kaže jedan od prodavaca na Bajlonijevoj pijaci.

Sudeći po situaciji na Bajlonijevoj pijaci, ovo je pravo vreme da se pokrene mala kućna firma, jer ajvar je neizbežan u toku zime, nema ga toliko u prodaji, a ipak mnogi i ne vole, a i nemaju vremena da ga spremaju.

**CENA AJVARA  
U VELIKIM  
MARKETIMA KREĆE  
OD 589 DINARA PA  
NAVIŠE ZA TEGLU OD  
SVEGA 530  
GRAMA**

