

Promatranjem prirodnih blagodati Zadarske županije koja je obogaćena raznim biljnim vrstama karakterističnima za mediteransku klimu naišli smo na različite kulture uzgajanja. Posebnu pozornost nam je privukla vlasnica OPG-a Sandra Babac. On je osnovan 2003.godine u Poljicima u zaleđu Zadra čiju vlasnicu većina poznaje pod originalnim imenom „Šinjinorina Smokva“. Prvenstveno naziv je trebao biti prilagodljiv, a opet nekako naš, domaći. Šinjinorina je dalmatinski naziv za gospođicu dok Smokva onda postaje njeno ime. Tako je taj naziv zadržao domaći štih, a lako se prevodi u Miss Fig, Mademoiselle Figue... Njihov prvi i najpoznatiji proizvod je ekološki pekmez od smokava. Ideja za osnivanje OPG-a došla je spontano, spojila se želja za zdravim životom, ljubavlju prema prirodi, eko-proizvodima i porijeklo iz zadarskog kraja. Svoj put je započela jednim stablom smokve te se posao s vremenom širio. Danas Sandra posjeduje veliku obiteljsku plantažu smokava. OPG Babac obrađuje nekoliko hektara zemlje na kojoj su zasadili plantažu smokava. Najdominantnija sorta smokve je zamorčica koja je idealna za proizvodnju, no posadili su i druge sorte kao što je bilica, petrovka, šaragulja... Mnogi smatraju kako smokvu nije teško održavati, no to je daleko od istine. Naime, prvih pet godina stablo smokve zahtjeva posebnu brigu pod što spada svakodnevno okopavanje i obrezivanje. Kao i kod održavanja smokva zahtjeva posebnu pažnju pri branju. Smokvu je potrebno brati s peteljkom kako se ne bi ugrozila njezina kvaliteta pri preradi u pekmez. Najveća prijetnja ovoj plantaži je njezin geografski položaj koji je izložen jakim udarima bure i nanosima soli. Za svoje kvalitetne proizvode OPG Babac je dobitnik brojnih priznanja kvalitete i autentičnosti, no priznanja su dobili i za poseban dizajn proizvoda koji je pomalo erotiziran te time „gađa“ zreliju populaciju, koja kupuje proizvode kao suvenire, poklone ali i za vlastitu upotrebu. Njihov proizvod ima ekološki certifikat što znači da smokva nije u nijednoj fazi rasta, razvoja ili obrade tretirana kemijskim proizvodima. Također, pekmez „Šinjinorina Smokva“ ima samo jedan sastojak-smokvu, što znači da nema dodanog šećera, konzervansa ili drugih aditiva. Uz smokvu, Sandra Babac proizvodi i Šinjinorinu Dunju, Marašku, Mandarinu i Šljivu. Zbog navedenog ovi proizvodi su pogodni za dijabetičare, sportaše, djecu itd. Proizvodi OPG-a Babac mogu se kupiti u: Kaufland, Gligora, Veronika delikatese, Zračne luke Split, Zadar, Zagreb. Smokva u OPG-u Babac proizvodi se u malom pogonu, kojeg Sandra simpatično naziva Baltazar, u sklopu kuće koji je financiran europskim novcem iz programa IPARD. Pogon se sastoji od stroja za okoštavanje, pripremu, pranje, sterilizaciju. Naravno, tu je i vakuumski kuhač koji prerađuje voće na nešto nižim temperaturama od uobičajenih pa je to jedna od tajni visokokvalitetnog smokvinog pekmeza.

-Koliko se godina godina bavite preradom?

Ove godine bilježimo dvadesetu obljetnicu.

-Postoji li neka priča iza imena „Šinjinorina smokva“?

Htjela sam neko originalno ime, te sam tražila savjete od prijatelja. Dvumila sam se između Miss fig i Smokvica, a na kraju sam ipak odlučila da to bude Šinjinorina smokva.

-Zašto baš smokva?

Smokva mi je bila doslovno pred nosom te kad sam napravila svoj prvi pekmez oduševila sam se.

-Kako ste dobili ideju za pokretanje ovog posla?

Prvi put kada sam probala okus vlastite marmelade bila sam oduševljena i odmah sam znala da trebam pokrenuti novi posao. Još jedan od razloga je taj što želim da se moja djeca hrane zdravo.

-Imate li problema s nametnicima?

Imamo, najviše sa cvilidretom.

-Gdje se mogu kupiti vaši proizvodi?

Trenutno se naši proizvodi mogu naći u: Kaufland, Gligora, Veronika delikatese, zračne luke Zadar, Split i Zagreb.

-Kako ste odredili cijenu vaših proizvoda?

Naša je cijena za sve marmelade bila 30kn, ali bitno je naglasiti kako se cijene smokve i maraške uvelike razlikuju, drugim riječima pekmez od maraške nas na kraju kao proizvođače košta više od pekmeza od smokve.

Koliko je smokva zahtjevnija kao biljna vrsta?

Mnogi u Dalmaciji misle kako se oko smokve ne mora puno raditi, no smokva vam dođe kao malo dijete. Naime, prvih pet godina se o njoj morate posebno brinuti odnosno okopavati, obrezivati. U našem kraju znaju biti velike hladnoće. Nalazimo se na jednom vrlo negostoljubivom djelu Dalmacije gdje se sudaraju kontinentalna i mediteranska klima, najveću opasnost nam predstavlja bura koja osušuje, pothlađuje i donosi sol.

Od kojeg voća proizvodite marmelade?

Od dunje, mandarine, maraške, šljive i naravno smokve.