

Intervju sa Snježanom Sovinom, proizvođačicom eko-kupina

KAD SAM DOBILA OTKAZ, POKRENULA SAM PRIVATNI POSAO

O proizvodnji eko – kupina u Kravarskom razgovarali smo sa poduzetnicom Snježanom Sovinom. Ona nam je otkrila da posao može biti i zadovoljstvo, te da se s dobrom idejom može preživjeti i u ovim kriznim vremenima.

Razgovarala: Antonia Horvačić 8.r

Čime ste se bavili prije proizvodnje kupina i kako ste se odlučili na proizvodnju kupina?

- Prije proizvodnje kupina imali smo krave, svinje, pure i ostale životinje. Ja i moj muž Nedjeljko išli smo svaki dan na posao, pa obično su mama i tata hranili životinje i brinuli se o njima. Susjeda je imala oko desetak do dvadesetak kupina posaćeno u vrtu, pa kada bi došla kod nas donijela bi nam kupine. Bile su jako slatke i ukusne, a i lijepo su izgledale. Raspitivali smo se o proizvodnji, kvaliteti, sorti, i o njihovoj isplativosti. Kada sam dobila otakaz, nisam radila tri mjeseca i za to vrijeme sam nagovarala supruga da posadimo pedeset kupina i probamo baviti se tim poslom. Kupine su bile velike i lijepe također i slatke. Posao je krenuo i tako smo širili proizvodnju. Danas imamo tisuću tristo četrdeset sadnica.

Koliko su zaista kupine zdrave i pomažu li kod raznih bolesti?

- Kupine imaju dvostruko više vitamina od borovnice. Kupine su siromašne kalorijama, ali su bogate vitaminima C, E, folnom kiselinom i mineralima kalijuma, mangana i magnezijuma, koje sprječavaju razne bolesti. Sprječavaju bolesti srca, krvarenje, kolesterol, bolesti od raka, i slabog vida, a tu su još i pomažu protiv dijabetisa, bolestima probavnog sastava poput divertikuloze, a vrijedan su saveznik pri smanjenju suvišne tjelesne mase.

Kako vam pomažu kukci i životinje kod opršivanja kupina?

- Zapravo svaka životinja i kukac pomaže na svoj način. Bumbar je najkorisniji kad je niska temperatura do 5°, jer on tada može letjeti i po hladnoći i po kiši, a osa, pčela i bubamara pomažu samo kod vrućih dana. Napravili smo i kućice za šišmiše koji nam pomažu kod kukaca koji jedu listove kupina i koje ugrožavaju njihovu kvalitetu.

Kakve proizvode radite?

- Kupine koje su jako mekane i natruse beremo u kantu i kasnije kuhamo i pasiramo te radimo džem i marmeladu. Od kupina koje su malo tvrde i nisu jako zrele radimo vino, sok i sirup, a kupine koje su lijepo i koje se lako trgaju beremo u posudice te sve proizvode prodavamo na štandu u Zagrebu. Imamo jako puno kupca i sve se rasproda.

Što točno znači "eko - kupine"?

- Eko - kupine su kupine koje opravljaju kukci i životinje bez raznih špricanja plodova i umjetnog gnojiva. Znači kupina je potpuno zdrava i prirodna bez nekih dodataka.

Koliko se dugo bavite proizvodnjom kupina?

- Bavimo se proizvodnjom četiri godine i zadovoljni smo zaradom, a najviše sa svojim zdravljem. Nadam se da će uzgoj duže trajati i da nećemo odustati. Naravno prijeti nam suša ljeti, ali imamo navodnjavanje pa na je to od velike pomoći da nam kupine ne uviju.

Kako izgleda kupinjak?

- Kupinjak je jako je veliko polje ograđeno je žicom, ima jednu veliku i staru jabuku ispod koje je klupa i stol za odmor od berbe. Na sredini kupinjaka je prolaz kroz sve redove. Tu je i jedan bunar kojeg smo dali iskopati kako bismo našli vodu za navodnjavanje, ali vode nije bilo pa smo to ogradili i postavili ploče. Tamo smo smjestili osinjak. Naravno, koristimo i prirodno gnojivo te kompost koji nam kasnije i posluži.

I za kraj, kako mislite dalje poslovati?

- Proizvodnju nećemo povećavati. Ostat će tako kako je sada, a mi ćemo se brinuti o tome da

za berbu imamo radnike koje plaćamo 17 kn po satu. Berbe znaju trajati i po cijele dane (od ranih do kasnih sati).