Ekološka proizvodnja i inovacije

**Namaži na hrvatski način**

***Cronamaz, nazvan i „hrvatskom nutellom“ vrijedan je proizvod od ekološki uzgojenih***

***lješnjaka, bez bojila, konzervansa i šećera, a potječe iz našeg karlovačkog kraja.***

Z**drav obrok za djecu i poslovni potez**

*Cronamaz* je domaći slatki namaz od lješnjaka, jedinstveni proizvod u Hrvatskoj, a proizvodi

ga OPG Fanjek iz malog mjesta između Karlovca i Ozlja zvanog Mahično. Obitelj Fanjek

prije pet godina počela je s proizvodnjom ovog namaza koristeći vlastite ekološki uzgojene

lješnjake, iako su se planovi o proizvodnji razvijali duže vrijeme. Ideja je pokucala na vrata

prije svega zbog interesa Jelene i Stjepana za nečim novim što bi postalo poslovnim potezom

koji donosi zaradu, ali što bi ujedno predstavljalo inovaciju na tržištu. Prvo ulaganje bio je

manji traktor i sadnice lješnjaka, a pomogli su im roditelji, poticaji za poljoprivredu i vlastita

sredstva. Kako imaju i djecu, željeli su im svojim proizvodom omogućiti zdrav i ukusan obrok.

**Recept od visokovrijednih sastojaka hrvatski kupci lako prepoznaju**

Dugo osmišljavana ideja ostvarila se prije svega stvaranjem uspješnog i jedinstvenog recepta

do kojeg su došli istraživanjem, izbacivanjem ponekog sastojka i ubacivanjem drugog,

boljeg, kvalitetnijeg. Kad je napokon osmišljen, recept se do danas nije mijenjao. Neodoljiv

*Cronamaz* sastoji se isključivo od visokovrijednih sastojaka kao što su eko lješnjaci, mlijeko,

kokosovo ulje i crna čokolada u granulama, bez dodanih šećera, bojila i konzervansa. Zbog

toga, nakon otvaranja staklenke, namaz treba držati u hladnjaku. Budući da imaju tisuću

vlastitih stabala lješnjaka zasađenih na plantažama u Zorkovcu i Mahičnu, služe se svojim

sirovinama, ali otkupljuju lješnjake i od drugih proizvođača. Osim što sadržava zdrave i

kvalitetne sastojke, namaz je i odličnog okusa. Jelena i Stjepan vrijedno i redovito ulažu puno

vremena i sredstava u svoj jedinstveni proizvod. Uzgoj i berba lješnjaka, proizvodnja i

punjenje, briga o kvaliteti stalni su izazovi u ovom poslu. Kako bi se proizvod „probio na

tržište“, odlaze na brojne sajmove ekoloških proizvoda, prodaju ga na „kućnom pragu“ te

putem društvenih mreža. „Kupci prepoznaju dobar i kvalitetan proizvod, a zdrava je hrana na

sve boljem glasu u Hrvatskoj“, kaže Stjepan.

**Najbolja nagrada je slasna palačinka ili kriška zdravog kruha s namazom**

Osvojili su brojne nagrade od kojih treba istaknuti brončanu medalju na međunarodnom

sajmu inovacija Agro Arca te srebrnu medalju na ekološkom sajmu u Bedekovčini. Namaz

je svojevremeno u tisku nazivan i *hrvatskom nutellom*, ali vlasnik OPG-a Stjepan Fanjek

skromno ističe kako je na to itekako ponosan, ali se ne bi to usudio usporediti. „Nagrade, ali

ponajviše zadovoljni kupci te spoznaja da svojoj djeci možemo ponuditi nešto slasno ali

zdravo, vode nas dalje u ovom ne baš laganom poslu punom izazova“, rekao nam je Stjepan.

Ipak, većinu zasluga pripisuje svojoj supruzi koja je uglavnom zaslužna za recept i samu

proizvodnju namaza, ali i za slasne palačinke ili krišku zdravog kruha namazanog

*Cronamazom* za užinu u kojoj uživa cijela obitelj.

Gabrijela Cvitak, 7. r.