



Mladen Dujmović u svojoj moderno opremljenoj i uređenoj zrionici pršuta u Tinjaju. Pršut od Dujmovića nudi se sladokusicima u Zagrebu preko PZ Grozd u lokalu istog naziva na okretištu tramvaja u Maksimiru kod stadiona Dinama

DUJMOVIĆ EXCLUSIVE

Među najcjenjenijim pršutarima u Tinjaju je Mladen Dujmović, u obitelji kojega je proizvodnja pršuta duga tradicija. Istina, svojedobno, priznaje Dujmović, obitelj je prestala s uzgojem svinja, koje se kupuju u susjedstvu, i akcent je na preradi mesa. Međutim, napominje Mladen Dujmović, povratak na staro i *zaokruženje proizvodnje od početka*, dakle od svinje iz vlastita uzgoja pa do delicije na tanjuru, neminovan je.

- Pršut je poseban proizvod i, jednostavno, proizvođač mora imati cijeli proces pod punom kontrolom. Zato sam nedavno s prijateljem blizu Tinjana osnovao gospodarstvo za uzgoj svinja koje se hrane prirodno i zdravo te koje imaju i dovoljno prostora da se i kreću, pa od butova od tih svinja namjeravam proizvoditi pršute Dujmović exclusive. Zasad još broj tih svinja nije velik, ali malo-pomalo povećavat će se, naradije bih kad bih već uskoro mogao imati dovoljno vlastitih svinja za kompletnu svoju produkciju pršuta – kaže za **Svijet u čaši** Mladen Dujmović, koji godišnje na tržište izadje sa 1600 pršuta, uz njih tu su i panceta, i drugo.

Sirovi svinjski butovi na ulasku u preradbeni pogon budu teški od 14 do 16 kilograma, a kad izlaze kao gotovi pršuti težina im je upola manja. Dujmovićeva sušiona lijepa je, moderna, s klima-uređajima za podešavanje željene temperature i vlage, međutim Mladen se još uvijek koristi za to podešavanje i starinskim načinom – otvaranjem i zatvaranjem prozora, od čega je višestruka korist: svinjske butove oplahuje kroz otvorene prozore i prava istarska bura, a dok nije potreba za rad klima-uređaja uštedi se na električnoj energiji... ■

ŠUNKA GROF

Iduće godine u Tinjaju bi se, možda i s portugiscem, mogla pojaviti i šunka **GROF**, najnovija, 11. po redu robna marka Zagrebačke županije, nedavno promovirana u Zagrebu. **GROF** je prava domaća šunka tradicijski suho soljena, te dimljena. Izgledom je lijepo ružičaste mramoriranosti, zrelom je okusa i ugodne je slanosti. Proizvodi se na gospodarstvu **Josipa Kudelića** iz Bedenice u zelinskom kraju, tradicijskom recepturom od svinja uzgojenih na području Zagrebačke županije. ■ (Dražen Kopač)



Priča o siru

POSLASTICA S OTOKA PAGA

Priredila MARIJA VLAHEK • Snimio MARKO ČOLIĆ

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

OVCE NA OTVORENOM, ŠKRTA PREHRANA ALI AROMATIČNOM, i MORSKOM SOLJU ZAČINJENOM HRANOM, TRADICIJSKI NAČIN PRERADE u MODERNIM POGONIMA, PRIKLADNO DOZRIJEVANJE... I TO JE TO! DOBAR TEK! DAKAKO DA VAM JE JASNO ŠTO JE TO, UZ GLASOVITU ČIPKU, PAŠKI ZAŠTITNI ZNAK...

Vino i sir – kompleksna i vrhunska kombinacija, nerijetko se čuje u krugovima istinskih gourmeta. Povremeno smo u **Svijetu u čaši** donosili priloge o siru, a u proteklih četiri godine nastojali smo, ponajviše u suradnji sa zagrebačkim **Dukat**om, razvijati zanimanje za sir i za njegovo prikladno sljublivanje s vinom kroz prezentacije na različitim eno- i gastro-manifestacijama.

Kako se zainteresiranost za pribivanje tim našim događanjima uvijek pokazivala relativno visokom a kako je iz logističkih razloga broj prisutnih na tim skupovima ipak morao biti ograničen, zaključili



Najpoznatiji hrvatski sir je Paški. S otoka Paga glasovita je i čipka, pa je sasvim logično da se ona nađe na etiketi Paškoga sira

smo da dalje treba krenuti malo drukčije: sustavnim predstavljanjem – u reviji **Svijet u čaši** – sireva, u većoj mjeri onih hrvatskih autohtonih, i ponudom recepata za jela u kojima se oni mogu iskoristiti da i sâmi a i cijela kreacija na tanjuru lijepo dođu do izražaja, kao i s prijedlogom preporuke za sljublivanje sira s lokalnim vinima i gastro specijalitetima.

Odlučili smo, što je i najlogičnije, prvi takav naš prilog posvetiti Paškome siru, zasigurno najpoznatijem i najnagrađivanijem hrvatskom siru, sinonimu i zaštitnome znaku otoka Paga. Upravo prije nekoliko mjeseci Paški sir na jednom od najznačajnijih svjetskih ocjenjivanja sireva osvojio je nekoliko medalja najvišega sjaja!

Autohtono hrvatsko

Kad sam prije mnogo godina za ljetovanja, još kao studentica,



Na Pagu se ovce drže na otvorenome, u ovećima, suhozidom ograđenim prostorima

i *kontinentalka*, prvi put posjetila otok Pag, taj kamen, krš te tu i tamo neka vlat trave, uz sunce što nemilosrdno prži, onako još umornoj od dugog putovanja u prezagrijanom autobusu učinili su mi se kao neki krug Danteovog pakla. A onda su se polako počeli otvarati novi vidici u koje je uz Pašku čipku i Pašku janjetinu vrlo brzo ušao i Paški sir. Sir tako bogat okusima i karakteran, koji izaziva poštovanje i otvara pitanja...

Počela sam razumijevati o čemu je riječ. Neki sam dan naišla na stihove koji to sjajno tumače: *Paški sir je belega od slavulje i smilja, pelina i bušina, drača i koromača k'ih su zasolili ragani od dvi vale ča su ih biliška i mrkuška kaloka i rogulja, čala i pećara među babuljiman iskale*. Autor: Ivan Gligora, sirana Gligora, Kolan, otok Pag.

Otok Pag, sunce, bura, ovca i čovjek osnovni su sastojci Paškog sira. Na otoku Pagu danas ima oko 25.000 do 28.000 ovaca. Otok Pag škrt je travom, kršovit, pokriven slojevima posolice koje hladna, surova, opasna i nepredvidiva bura razbacuje tijekom zime. Samo žilavo sredozemno bilje poput kadulje, smilja i bušina može opstati na takvom tlu, sažimajući u sebi dragocjene eterična ulja i tvari. Skromna u zahtjevima za hranom, otporna i potpuno prilagođena na surove uvjete otoka, tražeći po pašnjaku vlati i stabljičice među kamenjem razvila se paška ovca kao autohtona vrsta.

Na Pagu opstaju samo najjači i najotporniji - uz čovjeka to je i baš paška ovca. Ovca je čovjeku dala sve potrebno za život - vunu, kožu, meso, mlijeko i, konačno, mogućnost da dobije Paški sir kao svojevrsno blago otoka.

Upravo mješavina raslinja raznih okusa s primjesom morske soli čini mlijeko paške ovce izuzetnim. To mlijeko osobitog okusa ima nešto što ovčje mlijeko s drugih područja nema. U tome je suština onoga što Paški sir čini posebnim u svakom smislu.

Tradicijski način proizvodnje – jamstvo kvalitete

Zbog zadržavanja stoljećima starog načina proizvodnje Paški sir specijalitet poznat ne samo u Hrvatskoj nego i vani. Rješenjem Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske iz 1999. Paški sir zaštićenog je geografskog porijekla. Definira ga se kao proizvod od punomasnog ovčjeg mlijeka od ovaca uzgajanih na otoku Pagu. Od 2007. Paški sir nalazi se i na popisu zaštićenih na

listi vrijednosti hrvatske nematerijalne kulturne baštine.

Proizvodnja je sezonskog karaktera, kao i kod svih sličnih sireva od ovčjeg mlijeka, i traje koliko traje laktacija. U postupku proizvodnje zadržane su drevne liburnske tehnologije. Proces proizvodnje sastoji se od mužnje, sirenja i dozrijevanja sira. Vrijeme mužnje ovaca počinje u najhladnijem dijelu godine, krajem prosinca i prvih dana siječnja, kad na otočkim pašnjacima kreće janjidba ovaca, i traje sve do ožujka. Jedna ovca u sezoni mužnje dnevno po mužnji daje od 0,75 l do litru mlijeka. Mužnja se obavlja ujutro i navečer. Ovčjem mlijeku dodaje se sirilo koje će zgrušati kazein u mlijeku i stvoriti gruševinu. Gruševina se usitnjava i usput dogrijava, a kad je zagrijavanje gotovo, smjesa se ispušta u kadu za predprešanje sira. Nakon predprešanja i izdvajanja sirutke, gruš se reže i stavlja u kalupe ujednačenih dimenzija. Kalupi s komadima sira idu na prešanje, a nakon toga na salamurenje, u slanu kupku. Salamurenje traje dva dana. Koluti sira stavlja se u zamračene prostorije na (drvene) police, i tu sir prolazi postupak sazrijevanja, koji traje minimum dva mjeseca. Svakoga se dana sir mora okrenuti kako bi se ravnomjerno sušio. Tijekom sazrijevanja



Prije kratkog vremena Gligora, kojemu se u poslu pridružio sin Šime, otvorio je u Kolanu novi, vrlo moderni proizvodni pogon, na slici

sir se maže uljem da se ne bi posušio. Nakon takve njege počinje biti spreman za konzumaciju. Inače, Paškom siru osobito prija maslinovo ulje, njega je moguće i konzervirati u maslinovom ulju, bilo da je riječ o cijelome ili narezanom na komade.



Početak prerade mlijeka u modernoj sirani Gligora

Što duže on u prikladnim uvjetima sazrijeva, to je kvalitetniji! I s većom dodanom vrijednosti.

U prodaji se danas mogu naći dvije vrste Paškog sira – mladi i stari. U kategoriju mladog sira spada onaj koji je dozrijeva do oko pet mjeseci, dok je u kategoriju starog sira (rekli bismo da bi ovdje, umjesto izraza *starog sira*, bilo prikladnije rabiti termin *zrelog sira* dakako uz navod o broju mjeseci odležavanja, a *stari sir* ili *odležani sir*, obvezno uz navod o broju mjeseci odležavanja, rabiti za kolutove s dobi između 15 ili 18 mjeseci, eventualno stariji) svrstan onaj koji je dozrijeva od pet mjeseci do oko godinu dana, i duže.

Paški sir s oblikom je koluta, i težine oko 2,3 kg, vrlo čvrste je kore žuto-zlatne boje. Spada u grupu tvrdih masnih sireva, sadrži minimalno 60 posto suhe tvari i minimalno 45 posto masti u suhoj tvari. Za proizvodnju jednog kilograma Paškog sira utroši se sedam litara ovčjeg mlijeka.

Vrhunska delikatesa

Zreli paški sir star od šest do 12 mjeseci karakterističnog je pikantnog okusa, svojstvenog mirisa, blago mramorirane i zrnaste strukture tijesta. Krhak je, mrvlji se i topi u ustima. Ne može se, kao neki drugi sirevi, koristiti za prigrutivanje jela što zahtijevaju topljenje: na visokim temperaturama, primjerice na tavi, neće se otopiti nego će se, naprotiv, potpuno stvrdnuti. Zato se najčešće koristi kao narezak, u tanjim kriškama u obliku trokuta, koje uvijek imaju i dio kore na obodnom dijelu. Da bi (zreli) Paški sir oslobodio arome i do maksimuma iskazao svoj puni slasni okus, prije posluživanja potrebno je kriške kraće vrijeme ostaviti da se temperiraju na tzv. sobnoj temperaturi.

Najčešće se u nas Paški sir poslužuje kao predjelo, uz dalmatinski pršut ili slane inčune, crne masline, bijeli kruh ili tople paške bubice (pogačice). Međutim s obzirom da je Paški sir, jednako kao i ambiciozno i znalački proizveden dalmatinski ili istarski pršut, sâm po sebi silno karakteran, delicija sâm za sebe, postoji stav – rekli bismo i te kako opravdan! – da ga je bolje poslužiti odvojeno, samostalno, s kruhom ili pecivom. K tome, tek ako je sasma mlad ima smisla ponuditi ga kao predjelo, a ako je odležan, zreo, prikladnije ga je u menu uvrstiti pred kraj, kao slani desert. Zreli Paški sir premoćan je aromatski a i prezasitan da bi idealno odgovarao na početku obroka, on je zapravo nešto što se promatra kao hrana nego nešto što je vrhunska delikatesa i doživljaj, kruna za stolom u kojoj se, uz čašu prikladnoga vina, uživa, i to s primjesom meditativnoga...



Sirana Gligora potkraj prošle godine na Svjetskom prvenstvu sira u Birminghamu osvojila je tri Velike zlatne medalje. Ivan Gligora, uz policu sa sirevima, s nekoliko puta u Bruxellesu osvajanim međunarodnim priznanjem za Paški sir Superior Taste Award

Uz dobro dozreli Paški sir, ipak, možete ponuditi bobice grožđa i kaduljin med te dječičanasko maslinovo ulje, po mogućnosti iz poznatih maslinika kod Luna na Pagu. Stariji sir rabite nariban, kao izvanredan dodatak tjesteninama, rižotima, palenti i brojnim ribljim i mesnim jelima.

Nutricionisti preporučuju dvije do tri kockice tvrdog jakog sira, npr. upravo Paškoga, nakon obroka, jer neutralizira kiselinu u ustima, što sprječava kvarenje zubi. Paški sir zdrav je i jer sadrži cink, koji jača imunitet i povećava plodnost.

Vino: uz mladi Paški sir servirajte mlađa bijela ali ne i aromatikom posve neutralna vina, te vina s umjerenim alkoholom, primjerice paški gegić i, ili, mješavine u kojima ima gegića, pa malvaziju, pošip, graševinu iz istočnoga dijela Slavonije iz grupe onih tzv. mlađih, predviđenih da se popiju otprilike unutar dvije godine od berbe. Bilo bi dobro kad bi se došlo i do brajdice, naime Novaljci su tradicijski, za razliku od ostalog dijela otoka proizvodili, a i još proizvode, uglavnom crno vino od kultivara Brajdica. Uz Paški sir star oko godinu dana, dakle onaj koji je dozrijevanjem i odležavanjem postao koncentriraniji i aromatski izraženiji, predvidite gušća i alkoholno nešto jača (alkohol dobro ispire usta od masnoće) te duže u drvu i na finom talogu dozrijevana eventualno i macerirana s alkoholnom fermentacijom (izraženija aromatika, zaobljenost i fina slast

bez ostatka neprovrelog sladora) bijela vina poput ambicioznije rađene aktualne mješavine sorata iz vinograda na Pagu a s većim udjelom Gegića (na Pagu je duga tradicija proizvodnje bijeloga vina od više domaćih kultivara među kojima značajno mjesto zauzima Gegić, i takvo je vino dobilo naziv Paška žutica, danas neki proizvođači vino od gegića spajaju i s vinima od modernih svjetskih sorata kao Chardonnaya i Sauvignona, pa se i naziv modernizirao, u Grand cuvée! / naravno kakvi bismo mi bili Hrvati kad ne bismo ljubili strane izraze te pri toliko nam dragoj uporabi stranih riječi činili i pogreške, naime ispravno je napisati Grande cuvée), potom chardonnaya, sivog pinota, malvazije, pošipa, vugave, ili pak umjereno odležana crna vina od Babića, Plavca malog dakako s najboljih vinogradskih pozicija, zatim zrelih crnog pinota, merlota, ali i feričanačke frankovke te istarskog terana no u oba ova posljednja slučaja obvezno onih iz bačve i odležanih. Uz vrlo stari Paški sir, koncentriran i jako aromatičan, prikladna su slatka gusta sirupasta desertna vina predikatnih kategorija, posebice izborna berba bobica, izborna berba prosušanih bobuica

Udruženja ovčara i proizvođača sira

Od ukupne proizvodnje sira na otoku Pagu, 35 do 40 posto proizvede se na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima. Sir proizvode i četiri velike sirane na modernim tehnološkim osnovama: Paška sirana iz grada Paga, sirana Gligore iz Kolana, MCOM s Paga i sirana Mih iz Kolana. Na otoku postoje Udruga uzgajivača paške ovce, te Udruga proizvođača Paškog sira koja obuhvaća spomenute četiri sirane i 12 obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava. Udruga proizvođača Paškog sira nastala je 2005. godine, i sad se stvara i pravilnik s određenim regulama ponašanja u proizvodnji, dozrijevanju i komercijalizaciji kojega bi se svi članovi imali pridržavati i kojime bi se postiglo to da Paški sir bude na tržištu stilski bolje ujednačen i po dužini dozrijevanja i starenja jasnije i službeno definirani proizvod. Ta Udruga proizvođača Paškog sira želi za sve svoje članove zaštitu izvornosti, budući da zadovoljava većinu postavljenih zahtjeva: ovca je paška, način držanja na otvorenome, ishrana ovce prirodna, mlijeko je s Paga, proizvodnja sira se odvija na Pagu, tehnologija

je tradicijska, vještina izrade prenosi se s generacije na generaciju, sir kao finalni proizvod ima tražena organoleptička svojstva...

U Novalji na Pagu održava se manifestacija Izložba paške ovce i paškog sira, prošlog ljeta bila je deseta po redu. Takva priredba, na kojoj se svojim proizvodima predstavlja i do 30 obiteljskih gospodarstava što sir proizvode na posve starinski, domaći način, ima velik i turistički potencijal. Ovom prigodom ukratko bismo predstavili dvije najznačajnije sirane s Paga – siranu Gligora Ivana Gligore i njegova sina Šime iz sela Kolan, te Pašku siranu d.d. iz grada Paga, gdje je Ivan Gligora svojedobno radio kao glavni tehnolog.

Gligora

Počinjemo s Gligorom, logično, jer on je doista u svjetskoj žiži, s obzirom na priznanja koja je baš nedavno dobio za svoj Paški sir. Paški sir Ivana Gligore uvršten je među deset najboljih na svijetu na Svjetskom prvenstvu u engleskom Birminghamu održanom u studenom prošle godine. Sirana Gligora natjecala se u tri kategorije - kategoriji ovčjih, tvrdih i kategoriji novih sireva, a u sve tri kategorije sir je dobio velike zlatne medalje. Sir je proglašen najboljim novim

siirom na svjetskom tržištu!

Povijest sirane Gligora vezana je uz životni put i rad njezinog utemeljitelja i vlasnika **Ivana Gligore** i njegove obitelji. Nakon dugogodišnjeg bogatog iskustva, među ostalim i kao voditelja proizvodnje i prodaje u Paškoj sirani, Gligora je 1995. odlučio pokrenuti vlastiti posao, i u svom rodnom mjestu Kolanu osniva Sirenu – malu siranu. HCCP sustav uveden je 2005. Prošle godine otvoren je, kao kruna na dugogodišnji rad i uz pomoć EU fondova, novi pogon sirane.

U sklopu nove sirane Gligora nalazi se i prostrana kušaonica sira, a u blizini je i vlastita trgovina. Sirana Gligora mlijeko otkupljuje od 150 otočkih ovčara, a godišnje proizvodi oko 200 tona sira, od toga oko 60 tona Paškog. Proizvodnja sira u sirani Gligora zasniva se na tradiciji izrade domaćeg autohtonog paškog sira uz primjenu suvremenih metoda sirarske tehnologije. Tako je sačuvana autohtonost i u isto vrijeme dobiven je visoko rangirani standardizirani proizvod koji može ići uz bok najpoznatijih svjetskih sireva.

Još 2000. godine sirana Ivana Gligore zaštitila je pri Zavodu za intelektualno vlasništvo Hrvatske svoj Paški sir i za nj dobila oznaku izvornosti. Paški sir Gligora ima i oznaku Izvorno hrvatsko, kao jedino priznanje te vrste za Paški sir na otoku, te oznaku Hrvatski otočni proizvod.

Sirana Gligora proizvodi i druge vrste sireva, i od kravljeg mlijeka, ali njen Paški sir je najpoznatiji i najviše nagrađivan. Nagrade i priznanja teško je pobrojati, pa, uz one gore navedene, spomenimo još samo neke: priznanje *Superior Taste Award* iz Bruxellesa dobiveno tri godine zaredom, zlatna medalja 2002. u Bresciji, te Kosher certifikat.

Sirana ima i tzv. izvozni žig - odobrenje

za izvoz u EU.

Gligoru treba svakako pohvaliti zato što preko svojega sira a kroz etiketu na kojoj dominira paška čipka sjajno reklamira i još jedan specifičan i značajan proizvod otoka Paga. Tijesno surađuje s hotelom i vinskim posjedom Boškinac u Novalji, što je bitno s aspekta gastronomije (ljubav sira i vina), turističke ponude (Paški sir u restoranu) i promocije Paga i njegovih proizvoda (poklon paketi s paškim sirom, vinom od Boškinca, medom i uljem paških proizvođača) ali i cijele Hrvatske.

Paška sirana d.d.

Paška sirana d.d. 1946. godinu kada je osnovana i Poljoprivredna zadruga Pag smatra godinom svojega osnutka. Od tada pa sve do 1992. poslovala je što samostalno, što u sklopu različitih poduzeća i grupacija. Pretvorbom 1992. godine nastaje dioničko društvo. Kako se odavno nametala potreba za poboljšanjem uvjeta proizvodnje u starom pogonu, odlučeno je da se sagradi novi, i 2008. godine uz pomoć sredstava iz pretpripravnih fondova EU pušten je u rad novi pogon sirane. Tijekom 2008. uvedeni su sustavi kvalitete ISO 9001 i HACCP. U ožujku 2009. Paška sirana dobila je izvozni broj (2525) zahvaljujući čemu može izvoziti svoje proizvode u zemlje članice EU.

Svi proizvodi dobro se prodaju, a Paški sir nakon što izađe iz sirane bude prisutan na tržištu samo nekoliko mjeseci, naime s obzirom da nedostaje sirovine nema ga dovoljno u odnosu prema potražnji. Vlastito stado Paške sirane od 3.000 ovaca daje 15 posto potrebnog mlijeka, a ostatak je iz otkupa od 250 kooperanata.

Povoljna okolnost je da se na otoku povećava interes za bavljenjem ovčarstvom i da je sukladno tome i sve veći broj ovaca.

Godišnja proizvodnja Paškog sira u Paškoj sirani je oko 100 tona.

Direktor dipl.ing. agronomije **Ante Pernar** gleda na budućnost vrlo svijetlo, kako zbog povećanja broja ovaca na Pagu, što će omogućiti veću proizvodnju Paškoga sira, tako i zbog sve šire otvorenih vrata i za izvoz sira a što je slijed ne samo dobivenog izvoznog broja nego i osvojenih nagrada za sireve na raznim međunarodnim sajmovima i ocjenjivanjima. 🍷

