

Već naraštajima, vrijedne ruke brojnih paških obitelji žive od proizvodnje poznatog sira. Krenuli smo na Pag u potragu za pričom o siru, a vratili se s pričom o tradiciji, ovcama, čipki i soli

Žuta zlata otoka Paga

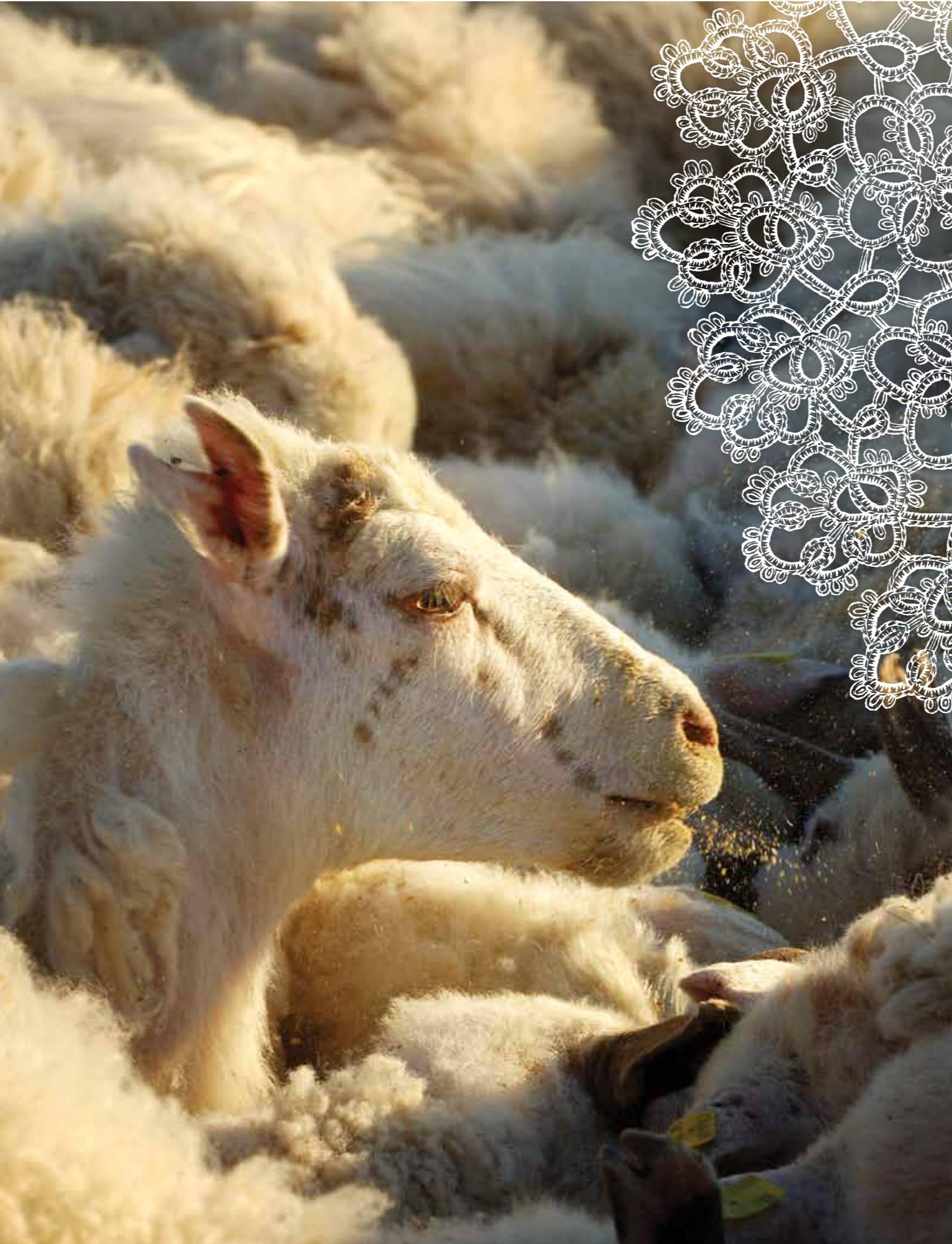
Trenutak prelaska malog mosta koji otok Pag spaja s kopnjom, ujedno je i trenutak potpunog krajobraznog preobražaja. Kamenite padine s tek rijetkim točkicama sivozelenih travki u kamenoj pustoši neodoljivo nalikuju Mjesečevoj površini. Korijeni paškoga Mjesečeva pejzaža sežu u 15. stoljeće, kad su Mlečani posjekli šume u ovom kraju iskoristivši trupce za gradnju brodova. No eroziju tla i slabašnu vegetaciju otok velikim dijelom može zahvaliti i buri koja se spušta s obronaka obližnjeg

Velebita, nemilosrdno ga šibajući snažnim naletima.

Otporne ovce

Brežuljci boje pijeska prošarani su ovčicama; u pozadini se naziru obrisi sivih velebitskih stijena. Mirisi kadulje, majčine dušice i bosiljka obilato natapaju proljetni mediteranski zrak, a mreža tradicionalnih suhozida podijelila je otok na nejednake plohe. Stjenoviti paški brežuljci valjaju se jedan za drugim, otkrivajući tek pokoji bljesak mora.

Pag je dug 60 kilometara, na svojem najširem dijelu mjeri tek 10 kilometara, ima oko 8000 stanovnika, oko 35.000 ovaca i dugu tradiciju proizvodnje sira. Autohtone paške ovce posebno su otporna vrsta: jednako dobro podnose i paklene ljetne vrućine i studene zime. Dok udara površinom Jadranskog mora, bura diže sol i njome bogato posipa travu i ostalo bilje koje ovce pasu. Upravo to pridonosi jedinstvenoj aromi mljeka, koje je puno mljećnih masti i bjelančevina idealnih za proizvodnju sira.





Nitko ne može sa sigurnošću odrediti koliko je stara tradicija proizvodnje sira. Prema nekim izvorima sir se na Pagu proizvodi od prvog stoljeća prije Krista, kad su otok nastanjivali Iliri; no prema drugim izvorima, podrijetlo paškog sira seže u 11. stoljeće. Legenda opisuje kako je mladi hrvatski princ Radovan, sin kralja Dmitra Zvonimira okrunjena 1076., jeo sir koji je tada već bio glasovit i za koji se misli da je bio upravo paški. No ako zanemarimo tu i slične legende, sigurno je da je paški sir bio poznat u 18. stoljeću. Mletački putopisac Alberto Fortis u knjizi Put po Dalmaciji objavljenoj 1774. spominje paški sir uz druge proizvode paškog podneblja: sol, med, kadulju, vunu...

Nekad i sad

Za suvremeni Pag proizvodnja sira i dalje je uz turizam najvažnija djelatnost.

U razdoblju mužnje ovaca od siječnja do srpnja sir je neraskidivo povezan sa životom Pažana, od najvećih proizvođača – sirana u kojima zriju tone sira – do malih obiteljskih proizvođača koji svoje sireve prodaju u restoranima, vlastitim trgovinama ili na kioscima uz cestu. Najveći su proizvođači Paška sirana, Sirana Gligora i Sirana MIH; prva godišnje proizvede 100 tona, Gligora 60 tona, a MIH 22 tone paškog sira. Uz njih paški sir proizvodi još oko 500 obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava. Osnovni se recept očuvao stoljećima, no nova

Posljednjih je godina paški sir dobio brojne nagrade i međunarodna priznanja (str. 113), a ja sam u potrazi za tim nagrađenim srevima odlučila istražiti sjeverni dio otoka Paga, gdje su ujedno smješteni neki od najvećih proizvođača. Neizbjegjan je bio posjet Kolanu, mjestu okruženom kilometrima stjenovitih pašnjaka, čije središte presijeca jedina

Dok udara površinom mora, bura diže sol i njome bogato posipa travu i ostalo

bilje koje ovce pasu. Upravo to pridonosi jedinstvenoj aromi sira

tehnologija učinila je proizvodnju sira sigurnjom, laksom i čišćom.

„Sam proces izrade sira promijenio se od vremena naših baka“, kaže Ivan

Gligora, glavni direktor Sirane Gligora u mjestu Kolan. „U stara vremena mlijeko se nije hladilo ni termički obradivalo (pasteriziralo), a sir se izvana mazaо lugom. Danas se koristimo parno

grijanim bačvama u kojima se mlijeko zagrijava na precizno određenu i kontroliranu temperaturu. Naše su bake sir u kalupima pritiskale kamenom, a danas za oblikovanje sira imamo poseban sustav koji jamči jednak pritisak za svaki kolut sira. Ne zanemarujemo stari način, samo se koristimo modernom tehnologijom kako bismo osigurali kontinuitet jednake, visoke kvalitete.“

Prije stotinu godina žene su sir pravile u bakrenim ili limenim zdjelama, a kalupi su bili drveni, a ne plastični. Siriste, koje se upotrebljava za zgrušavanje mlijeka, tada se dobivalo iz ovčjeg želucha, a danas se rabe mikrobiološka sirišta uvezena iz inozemstva. Sir je nekoć dozrijevao u malim konobama, zajedno s bačvama vina i sušenom ovčetinom; danas dozrijeva u posebnim prostorijama u kojima su temperatura i vlažnost pod strogim nadzorom. „Ovce se još uvijek muzu ručno, ali je suvremena tehnologija nametnula visoke higijenske standarde“, kaže Martina Pernar Škunca, voditeljica marketinga u Paškoj sirani u gradu Pagu. S ponosom ističe da je njihova sirana jedina na otoku zadržala tradicionalnu tehnologiju dozrijevanja sira na drvenim policama.

Posljednjih je godina paški sir dobio brojne nagrade i međunarodna priznanja (str. 113), a ja sam u potrazi za tim nagrađenim srevima odlučila istražiti sjeverni dio otoka Paga, gdje su ujedno smješteni neki od najvećih proizvođača. Neizbjegjan je bio posjet Kolanu, mjestu okruženom kilometrima stjenovitih pašnjaka, čije središte presijeca jedina

cesta u mjestu. Sav se život ondje vrti oko ovaca, pa je tako Kolan dom dviju od tri najveće sirane na otoku – Sirane Gligora i Sirane MIH.

Svaka od tih sirana ima svoju priču. Ivan Gligora, osnivač Gligore, potječe iz obitelji u kojoj se sir proizvodio generacijama, a zanatske vještine naslijedio je od oca. Godinama je radio kao



**Proizvodnja paške skute u sirani
Gligora (suprotna stranica gore);
Lun na Pagu je poznat po svojim
maslinicima (suprotna stranica dolje);
Štanje ovaca na imanju Paške sirane**

Neizbjegjan je bio posjet Kolanu, mjestu okruženom stjenovitim pašnjacima, čije središte presijeca jedina cesta u mjestu. Tu se sav život vrti oko ovaca

glavni tehnolog u jednoj mljekari prije nego što je odlučio otvoriti vlastitu. Tako je 1996. utemeljena Sirena – mala sirana. U pokretanju posla pomogao mu je prijatelj, kreditom koji je Ivan poslje otplatio sirom. Već 2010. Ivan Gligora otvorio je novu modernu siranu i nazvao je Sirana Gligora. Ona danas surađuje s više od 250 lokalnih kooperanata – paških pastira – što pomaže očuvanju tradicionalne poljoprivrede na otoku.

Sol i baškotine

Obitelj Pernjak, pak, proizvodi paški sir od 1890. godine. Njihovu Siranu MIH 1994. godine utemeljio je Dubravko Pernjak nedaleko od Sirane Gligora. Zbog rastućeg interesa za njihovim sirom, u MIH-u je 2006. izgrađen novi pogon, opremljen najmodernejom tehnologijom prema europskim standardima. U njemu obitelj Pernjak i njihovih četraest zaposlenika rade visokokvalitetni paški sir i sezonski skutu – proljetni meki bijeli sir. Skutu inače prave svi proizvođači sira na Pagu jer

se ona proizvodi od sirutke koja ostaje nakon proizvodnje paškog sira.

Dok sam se vozila niz vjetrovite brežuljke od Kolana prema Pagu, u trenutku ugledah stari grad Pag, s djelomice očuvanim srednjovjekovnim zidinama. Prisjetih se kako sam, kad sam prošli put bila u Pagu, upoznala starije žene koje u svojim malim kućama kamenih fasada izrađuju proslavljenu pašku čipku. Šećuci starim gradom i ulicama popločanim izlizanim kamenom tada sam bila došla i do benediktinskog samostana Svete Margarite. Časne sestre benediktinke ondje peku baškotine – posebnu vrstu suhih peciva. Recept je tajna, a samostan Svete Margarite jedino je mjesto na svijetu gdje se baškotini mogu kupiti.

Iz sjećanja me prenuo prizor plitkih bazena ispunjenih morem, koji se prostiru rubom grada kao golemi sjajni prekrivač. Još u dalekom desetom stoljeću Pag je bio poznat po proizvodnji soli. Stoljećima su se mnoge sile lomile za prevlast nad Pagom upravo zbog

SVJETSKO ZLATO

Paški sir Paške sirane više je puta pobijedio na Novosadskom sajmu i poljoprivredno-prehrambenom sajmu AGRA u Sloveniji, a 2011. godine osvojio je srebrnu medalju na natjecanju World Cheese Awards u Birminghamu u Velikoj Britaniji. Godinu dana prije na istom je natjecanju paški sir Sirane Gligora osvojio tri zlatne medalje, a dobio je i zlatnu medalju na natjecanju Global Cheese Awards. Međunarodni institut za okus i kvalitetu u Bruxellesu paškom siru Sirane Gligora dodijelio je tri nagrade Golden Star Superior Taste. Isti je sir dobitnik nagrade Barber's Trophy za najbolji novi sir, a ocjenjivalo ga je 10 najpoznatijih svjetskih stručnjaka za sir. Paški sir Sirane MIH osvojio je 2012. godine 4. mjesto u kategoriji tvrdoga ovčjeg sira na svjetskom natjecanju u Wisconsinu u SAD-u. Mali obiteljski proizvođači paškog sira osvojili su najviša priznanja na nacionalnim natjecanjima.



Natpis 'oštar brav'
uobičajen je na Pagu a
znači 'opasna stara ovca'



soli; ona je stoljećima bila glavni izvor prihoda i stoga je bila vrijedna poput zlata. I danas je tu Solana Pag, koja čuva tradiciju proizvodnje. Između grada i solane smjestila se Paška sirana, najveća sirana na Pagu.

„Priča o paškom siru priča je o naraštajima i naraštajima obitelji koje su zajedno disale ovaj slani otočni zrak, koje su se brinule o svojim stadima i za zimskih hladnoća i za ljetne žege“, kaže Martina Pernar Škunca, kćer bivšega glavnog direktora Paške sirane Ante Pernara. „Priča o nastanku sira priča je o stotinama vrijednih ruku.“

Pašku siranu osnovali su vrijedni ovčari s Paga kao zadrugu još 1946., a 1968. je združena sa Zagrebačkom mljekarom.

Nakon izdvajanja Hrvatske iz Jugoslavije i proglašenja neovisnosti 1991., pod vodstvom tadašnjeg direktora Ante Pernara te njegovih partnera i suradnika Ante Oštarića i Matilde Kurilić-Radić tranziciju je prošla i sira-

na, postavši dioničko društvo. Godine 2008. otvoren je novi pogon Paške sirane djelomice financiran iz pretpri stupnih fondova Europske Unije. Njegovi moderni pogoni danas proizvode 800 tona sira na godinu, od čega oko 100 tona paškog sira. Pritom upotrebljavaju mlijeko od 3000 vlastitih ovaca, ali i ono koje kupuju od brojnih kooperanata.

Paški sir žuto je zlato toga jadranskog otoka. Mladi paški sir, koji je zrio samo nekoliko mjeseci, blagog je i kremastog okusa sličnog okusu tri mjeseca staroga španjolskog *manchego*. Zreliji

paški sir suh je – mrvi se i lista kao parmezan, pa se često poslužuje poprskan maslinovim uljem, kako bi se istaknula njegova travnato-orašasta aroma. Mještani, osobito oni stariji, zovu taj sir – koji zrije oko godinu dana – „pravim“ paškim sirom. Dok su mi se u ustima otapale maslinovim uljem obložene zlaćane kockice sira, gotovo da sam osjećala okus kadulje i posoljene travice koju je ovca pasla.

Ključne razlike

Svako godišnje doba donosi promjenu vegetacije, a time i mlijeko drukčijih svojstava. Proces zrenja također utječe na okus sira. „Mladi je sir meksi, svjetlijе žute boje i nije se još kristalizirao“, kaže Martina Pernar Škunca. „Stariji, zreliji sir zagasiti je boje, gotovo smeđe, tvrdi je i pikantnijeg okusa. Mladi sir jede se kao predjelo uz pršut, a zreli se može jesti i kao desert, sljubljen s dobrim vinom.“ Koji je sir bolji? „Teško je reći – kako tko voli“, veli Marin Oštarić s obiteljskoga poljoprivrednog gospodarstva Vlade Oštarića u Kolalu. „Nekima je draži mladi sir, neki više vole sir stariji od godine dana. Ja najviše volim proljetni sir, kad ovce počnu jesti zeleniju travu i začine, posebno majski sir, i to kad zrije sedam, osam mjeseci, taman koliko mu treba da se počne kristalizirati.“

Ključna razlika između velikih i malih proizvođača paškog sira leži u tome što veliki u svojim modernim i velikim pogonima pasteriziraju mlijeko, dok mali za svoj sir upotrebljavaju nepasterizirano ovće mlijeko. Ipak, nedavno je Sirana Gligora počela proizvoditi male količine paškog sira od nepasteriziranog mlijeka, koji planira uskoro učiniti dostupnijim na tržištu.

Mali proizvođači s ponosom ističu prednosti svojeg sira. „Tvornice sira rade s visokim temperaturama, a sir iz domaće radinosti pravi se od mlijeka zagrijanog do temperature u janjetovu želucu“, kaže Ivan Balabanić, mještanin Kolana koji također pravi sir. „Nema nekih posebnih metoda, svi proizvođači



Crkva Marijinog
uznesenja iz 15.
stoljeća na glavnom
trgu u gradu Pagu

‘Priča o paškom siru priča je o naraštajima obitelji koje su zajedno disale ovaj slani otočni zrak, koje su se brinule o svojim stadima i za zimskih hladnoća i za ljetne žege’, kaže Martina Pernar Škunca



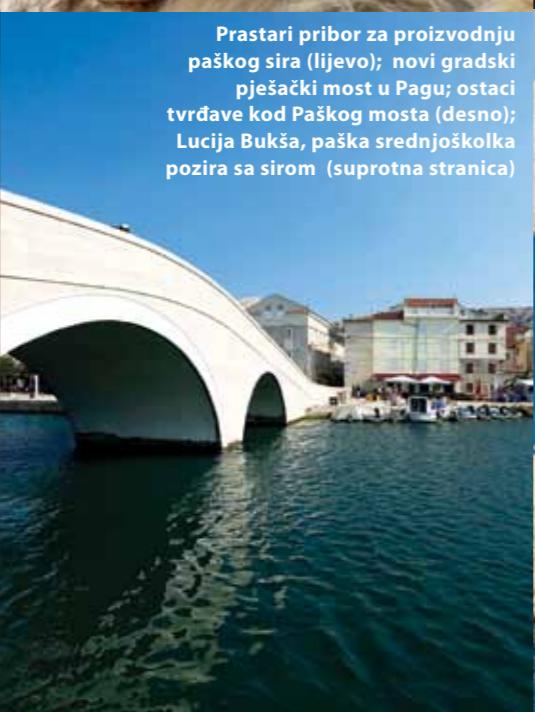
Stara butiga u Novalji, sada je privatni muzej (gore); vjetrenjače na Pagu već 8 godina odoljevaju udarima bure



Fani Sabalić, jedna od najstarijih paških čipkarica



Prastari pribor za proizvodnju paškog sira (lijevo); novi gradski pješački most u Pagu; ostaci tvrđave kod Paškog mosta (desno); Lucija Bulša, paška srednjoškolka pozira sa sirom (suprotna stranica)



Konoba Bile u centru Paga. Vlasnik Josip Paro Vidolin poslužuje pršut, sardine, paški sir, travaricu i vino



u Kolanu imaju jednaku metodu. Ono što dobar paški sir razlikuje od lošeg jest kvaliteta ispaše i čistoća ovaca te posuda i pribora. Oni koji ovce prehranjuju kukuruzom ili sijenom koje nije s Paga, dobivaju mlijeko slabije kvalitete, a sir od takva mlijeka i nije pravi paški sir.“ Slično misle i drugi mali proizvođači na otoku. „Prava, vlastoručna kućna proizvodnja jedini je put do pravoga paškog sira“, kaže Dražen Crljenko, čija obitelj u Pagu ima poljoprivredno gospodarstvo. On pripada trećem naraštaju obitelji koja njeguje tradiciju proizvodnje paškog sira. „Pravi paški sir samo je onaj napravljen u domaćim uvjetima. Velike sirane rade odličan paški sir, ali od pasteriziranog mlijeka, a to je velika razlika. Pasterizacija uništava sve loše, ali i sve dobre bakterije u mlijeku, a one su bit u proizvodnji sira. Zato da bi nadomjestili gubitak bitnih bakterija, oni ubacuju umjetno dobivene startere i kulture bakterija.“

Nekad je i ovčja vuna bila gotovo jednako važna kao ovčje mlijeko. Fabijan Oštaric se sjeća kako je još njegov djed nosio škofune – čarape od debele vune

Obitelj Frane Zubovića u Kolanu proizvodnjom paškog sira bavi se dulje od stoljeća. „Tradicija se nije mnogo promijenila od vremena kad su naši djedovi i bake radili sir, ali su potpuno drukčiji higijenski uvjeti, od prostora za mužnju do posuda za čuvanje i transport mlijeka“, kaže Zubović. Paški sir oduvijek je u njegovoj obitelji igrao važnu ulogu. „Moji su roditelji zarađivali za život isključivo od prodaje sira. Jako se ponosimo svojim sirom, za koji dobivamo brojne pohvale od naših stalnih kupaca.“

Život malih proizvođača sira nije lak. U vrijeme mužnje svakog se dana ustaju u četiri ili pet ujutro kako bi pomuzli ovce. Mlijeko se u čistim, sterilnim kontejnerima zatim vozi do kuće ili gospodarskog objekta, gdje počinje proces proizvodnje sira. Poslijepodne se sve ponavlja. I tako iz dana u dan, od siječnja ili rane veljače do kraja lipnja.

„U tom razdoblju nema odmora“, kaže Dražen Crljenko iz OPG-a u Pagu. „Nitko ne smije biti bolestan, raditi se mora bez obzira na vrijeme.“

Još jedna mala obiteljska sirana – Figurica – smještena je nasuprot Sirane Gligora u Kolanu. Paški sir koji proizvode u Figurici poslužuju gostima u vlastitom restoranu. Ivica Oliverić, vlasnik i osnivač, tijekom mljekarske sezone svakodnevno proizvede po dvije serije sira – jednu rano ujutro i jednu poslijepodne. Iako spada među male proizvođače, uspijeva napraviti respektabilne tri tone sira na godinu.

Proizvodni pogoni Figurice smješteni su ispod restorana, a prostor u kojem sir dozrijeva u uvjetima kontrolirane temperature nalazi se iznad tla. Svaki kolut sira obilježen je rimskim brojem III., što je broj Kolana, i brojem 53, što je Oliverićev znak, tako da svaki kupac može znati gdje je pojedini paški sir nastao.



Zdravstvene vrijednosti ovčjeg sira
Konzumiranje proizvoda od ovčjeg mlijeka povezuje se s dugovječnošću, a visok udio kalcija i vitamina D predstavlja koristi za sprečavanje osteoporoze. Zbog manjih masnih kuglica, sir od ovčjeg mlijeka lakše je probavljiv nego onaj od kozjeg ili kravljeg mlijeka. Usto, ovčje mlijeko sadržava visok udio konjugirane linolenske kiseline, masne kiseline koja je antioksidans, pa može spriječiti rast kanceroznih stanica te biti saveznik u borbi protiv debljine. Skuta ima visok udio bjelančevina te manje od jedan posto mliječne masti i visoku razinu aminokiselina, pa je odlična za regeneraciju jetara i regulaciju razine šećera u krvi.