

Owczarstwo w Chorwacji – sery owcze z wyspy Pag

Aldona Kawęcka

*Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy,
Dział Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt, 32-083 Balice k. Krakowa*

Owczarstwo w Chorwacji

Pogłowie owiec w Chorwacji jest szacowane na ponad 600 tys. sztuk. Prawie 60% pogłowia stanowią rasy rodzime, autochtoniczne. Rasy te charakteryzują się doskonałym przystosowaniem do suchego klimatu, długich wędrówek i ubogiej paszy. Najliczniejszą grupę stanowią owce zwane na Bałkanach „pramenka”, należące do grupy rasowej cakiel (rys. 1). W Dalmacji występuje *Dalmatinska Pramenka* (Dalmatian Pramenka), z populacją 200 tys. szt. owiec, natomiast w górzystym rejonie Lika hodowana jest najmniejsza z pramenek – *Lička Pramenka* (30 tys. szt.). Pramenki to niewielkie owce, przeważnie o białej wełnie mieszanej, zbudowanej z charakterystycznych lokowanych kosmyków; na głowie i nogach występuje ciemne pigmentowanie. W Chorwacji użytkuje się również cygaje (Tsigai), występujące powszechnie w Rumunii, Bułgarii i na Węgrzech. Wełna tych owiec jest jednolita, kremowa, natomiast głowa i nogi są czarne lub ciemno pigmentowane; jagnięta rodzą się czarne lub łaciate. Populacja cygaja w Chorwacji liczy około 3,5 tys. owiec. W okolicach Dubrownika występuje *Dubrovačka Ruda*. Rasa ta została uznana za zagrożoną wyginięciem; jej niewielka populacja liczy około 400 maciorek. Na półwyspie Istria utrzymuje się około 2 tys. szt. owiec lokalnej rasy zwanej *Istarska Pramenka* lub *Istarska mljecna* (Istrian Pramenka). Rasa ta różni się od pozostałych pramenek; jest znacznie większa, o wielokolorowej wełnie. Zarówno tryki, jak i maciorki są rogate. Pramenka z Istrii to owca mleczna, która daje w czasie laktacji ponad 200 litrów mleka. Owce tej rasy występują również w są-

siadującej z Chorwacją Słowenii (*Primorska, Karst Sheep*).

Prawie 100 tys. szt. owiec można spotkać na licznych chorwackich wyspach. Na największej wyspie Chorwacji, Krk występuje lokalna rasa – *Krčka ovca* (Krk Sheep) – około 15 tys. szt. maciorek. Na położonej między Krk a Istrią wyspie Cres hodowana jest *Creska Ovca* (Cres Sheep) – również około 15 tys. szt. owiec. Na wyspie Rab utrzymywana jest *Rapska ovca* (Rab Sheep) – 6,5 tys. szt., a na wyspie Pag – 35 tys. szt. owiec rasy *Paška ovca* (Pag Sheep). Owce występujące na wyspach są drobnej budowy, o białej wełnie, czasem z ciemnymi cętkami na głowie i nogach. Użytkowane są wszechstronnie.

Głównym kierunkiem użytkowania owiec w Chorwacji jest produkcja jagniąt rzeźnych. Od pramenek i owiec z wysp uzyskuje się jagnięta rzeźne, które w wieku około 100 dni osiągają masę ciała 18–20 kg (masa tuszy 10–11 kg). Niespełna 12% pogłowia owiec w Chorwacji jest użytkowane mlecznie. Roczna produkcja mleka owczego jest szacowana na ponad 5,5 tys. t. Mleko pozyskuje się od rodzimych ras owiec, głównie *Istarskiej Pramenki* i *Pańskiej owcy* oraz mieszańców owiec miejscowych z owcą wschodniofryzyską.

Wyspa Pag

Znana wielu turystom wyspa Pag jest piątą co do wielkości wyspą Chorwacji. Położona na Morzu Adriatyckim u wybrzeży Dalmacji, ma długość ponad 60 km, szerokość 2 do 10 km i powierzchnię 284 km². W środek wyspy wciną

się długa i wąska zatoka Paški Zaljev. Ludność liczy ok. 8 tys. mieszkańców. Najwyższy punkt, Sveti Vid, wznosi się na 348 m n.p.m. Największe miasto na wyspie również nosi nazwę Pag. Wyspa jest chętnie odwiedzany ośrodkiem turystyki letniej, przede wszystkim ze względu na piękne, ciche plaże w zatokach pomiędzy skałami. W miasteczkach Pag, Novalja, Mandre jest dobrze rozwinięta baza noclegowa, ośrodki dla pletwonurków, można zwiedzać stare słowiańskie kościoły i pozostałości po kolonizacji wyspy przez Rzymian i Wenecjan.

Na wyspie dominuje klimat śródziemnomorski. Nie występuje na niej słodka woda. Powierzchnię wyspy tworzą rozległe pola białych kamieni; duża część wyspy jest jałowa i skalista. Do takiego ukształtowania terenu przyczynił się charakterystyczny dla wybrzeża Adriatyku suchy, chłodny i bardzo porywisty wiatr zwany bora (bura), wiejący znad pasm górskich Velebitu. Na kamienistych polach występuje drobna roślinność, na której wypasa się owce. W dolinie wokół zatoki rozciągają się łąki, uprawia się winogrona i oliwki. Z wód zatoki pozyskuje się sól morską.

Charakterystyczne dla wyspy są kamienne murki, które miejscowa ludność budowała z kamieni usuwanych z pastwisk, rozciągające się na długości prawie tysiąca kilometrów. Wznoszono je jako naturalne granice między pastwiskami, na tyle wysokie, żeby nie przeskoczyły ich owce i mocne, żeby nie uszkodził ich wiatr bora. Budowano je w dwóch, trzech, a nawet w czterech rzędach. Ich budowa była dużym wyzwaniem; pojedyncze kamienie osiągały czasem wagę 50 kilogramów. Wyspa słynie z soli i pięknych koronek, wyrabianych od wieków przez mieszkanki wyspy. Saliny, czyli baseny, z których pozyskuje się sól morską na Pagu, są jednymi z najstarszych na wschodnim wybrzeżu Adriatyku, a produkcja soli jest tu największa w całej Chorwacji. Najbardziej jednak znanym symbolem wyspy jest ser owczy.

Paška ovca

Połowę całkowitej ilości mleka, uzyskiwanej w kraju, otrzymuje się od owiec utrzymywanych na wyspie Pag. *Paške ovce* to zwierzęta o drobnej budowie; maciorki ważą 30–40 kg, tryki około 50 kg. Maciorki są bezrożne lub z niewielkimi rogami; tryki rogate, o dużych,

ślimakowato zakręconych rogach. Wełna owiec jest mieszana, biała, kremowa, choć można spotkać również zwierzęta o brązowej i czarnej okrywie. Plenność owiec jest niska; zwykle maciorki rodzą jedno jagnię. Laktacja u *Paškej ovcy* trwa około 160 dni. Po miesiącu karmienia jagniąt można od maciorek uzyskać około 130 litrów mleka o średniej zawartości 7,7% tłuszczu i 6,5% białka. Młode oddziela się od matek wcześniej, po około miesiącu karmienia, aby wykorzystać mleko do produkcji sera. Właśnie z tego powodu i utrzymywania zwierząt na słynnych pastwiskach mięso jagnięce ma tu specyficzny smak, a smakosze uważają je za niepowtarzalne w skali światowej. Masa jagniąt rzeźnych wynosi około 10 kg, a wydajność rzeźna 56%.

Ser z Pag

Specjalność wyspy Pag – *Paški sir* należy do serów twardych i powstaje wyłącznie z mleka autochtonicznej rasy owiec – *Paška ovca*. Produkt ten został uznany przez rząd chorwacki za dobro narodowe, obsypany licznymi nagrodami, prezentowany na wielu targach europejskich. Na jakość tego wyjątkowego sera wpływa wiele czynników. Wspomniany już, często wiejący, silny i suchy wiatr bora wpływa na poziom zasolenia gleby i roślinności wyspy. Owce, jedząc słoną roślinność i zioła, takie jak tymianek, rozmaryn i szaflwia, dają mleko o specyficznym smaku i zapachu. Dzięki tej niezwykłej diecie ser z wyspy ma niepowtarzalny smak i stał się lokalną specjalnością. Od wieków proces produkcji sera nie zmienia się. Wraz z rozwojem technologii uległy zmianie jedynie częściowo sposoby jego magazynowania. Dziś ser można kupić na całej wyspie w gospodarstwach domowych i w wytwórni sera, która połączyła tradycyjny sposób jego wytwarzania i nowe technologie. Gotowy ser ma kształt koła, waży od 2 do 2,5 kilograma i jest koloru złotego lub żółto-złotego. Dojrzały ser z Pagu, który jest starszy niż pięć miesięcy, ma charakterystyczny pikantny smak, jedyny w swoim rodzaju zapach, delikatnie ziarnistą strukturę i topi się w ustach.

Technologia produkcji sera z Pag

Mleko na wyspie skupuje mleczarnia w miejscowości Kolan. Należąca do rodziny Gligora, jest jedną z najstarszych w Chorwacji.

Na 1800 m² znajdują się: hala produkcyjna, nowoczesne laboratorium, biura, sala konferencyjna i pomieszczenie, w którym odbywają się degustacje serów i wina oraz sklep. Zakład zatrudnia 27 osób i produkuje ponad 50 t Paškego sera rocznie oraz 150 t innych serów. Mleczarnia skupuje mleko od ponad 200 hodowców z Pagu.

Produkcja sera ma charakter sezonowy, związany z okresem doju owiec, który trwa od lutego do czerwca. Po doju mleko od farmerów gromadzone jest w chłodniach, rozmieszczonych na całej wyspie i przechowywane w temperaturze 5°C. Codziennie rano mleko jest odbierane i przewożone do mleczarni. Surowe mleko jest

poddawane pasteryzacji oraz dodawane są do niego odpowiednie kultury bakterii. Optymalna temperatura dla mikroorganizmów termofilnych to 40–50°C. Otrzymany skrzep jest ogrzewany do temperatury 43°C, potem suszony przez 10–15 minut. Oddzielona serwatka jest później wykorzystywana do produkcji *Paškeje Skuty*, a skrzep wkładany jest do okrągłych form i poddany naciskowi przez 4 godziny. Wyciśnięty ser przez dobę jest moczony w solance, a później również przez 24 godziny suszony na specjalnych półkach. Dojrzewanie sera odbywa się w wapiennych jaskiniach, w temperaturze 12°C, przy wilgotności 80% przez co najmniej 90 dni.



Rys. 1. Występowanie rodzimych ras owiec w Chorwacji (opracowanie własne, mapa – źródło: www.googlemap_chorwacja)

Fig. 1. Distribution of native sheep breeds in Croatia (author's own elaboration, source of map: www.googlemap-chorwacja)

Ser nie jest tani. Za kilogram tego smakołyku trzeba zapłacić 250 kn (kun), czyli około 180 zł. Mleczarnia oferuje również inne wysmienite sery. Z mieszanki mleka owczego, krowiego i koziego z rejonu Dalmacji wytwarzany jest *Žigljen*, twardy ser o lekko ostrym smaku, który dojrzewa od 3 do 12 miesięcy. *Kolan* to ser z mleka krowiego, o delikatnym smaku i zapachu, dojrzewa około 3 miesiące. *Kozlar* to bardzo popularny ser z mleka koziego. Mleko

do jego produkcji pochodzi od kóz z Pagu lub z Kotaru. *Figurica* jest twardym serem, wyprodukowanym z mleka krowiego i owczego. Po okresie około 3 do 6 miesięcy ser uzyskuje lekko ostry smak i wyczuwalny aromat.

Wspomniana już *Paška Skuta* to świeży ser, podobny do ricotty, wytwarzany z serwatki po *Paškim serze* i *Žigljenie*, o wysokiej wartości odżywczej, niezwykle popularny na wybrzeżu Adriatyku.



Paška owca – *Paška sheep*



Zwierzęta chronią się w cieniu charakterystycznych dla wyspy murków kamiennych
Animals seek shelter in the shade of stone walls, typical of the island



Mleczarnia Gligora w Kolan – *Gligora dairy in Kolan*



Niezwykle bogata oferta mleczarni – *The dairy offers a very wide range of products*



Paški ser – duma wyspy – Paški cheese – the pride of the island



Reklamy sera można spotkać na całej wyspie – Cheese ads are found all over the island



Roślinność wyspy – *The island's vegetation*



Saliny – *Salterns*



Typowe budynki dla owiec
Typical buildings for sheep

Fot. w pracy: A. Kawęcka

Literatura uzupełniająca

Mioč B., Palić V., Barać Z., Sušić V., Popić Z., Vnućec I., Mulc D. (2006). Vanjština rapske ovce. *Stočarstvo*, 60, 3: 163–171.

Mioč B., Držaić V., Vnućec I., Barać Z., Prpić Z., Pavić V. (2012). Effect of sex on slaughter traits of Pag sheep lambs. *Stočarstvo*, 66, 2: 95–106.

Pavić V., Mioč B., Barać Z., Vnućec I., Sušić S., Antunac N., Samardžija D. (2005). Vanjština paške ovce. *Stočarstvo*, 59, 2: 83–90.

Prpić Z., Mioč B., Pavić V. (2009). Improvement of milk production in Croatian autochthonous sheep breeds.

www.dagene.eu/annual%20zagreb%202009/Prpic%20et%20al_DAGENE%202009.pdf

Širić I., Mioč B., Pavić V., Antunović Z., Vnućec I., Barać Z., Prpić Z. (2009). Vanjština dalmatinske pramenke. *Stočarstvo*, 63, 4: 263–273.

Vnućec I., Mioč B., Pavić V. (2009). Lamb meat production capacities of Croatian autochthonous sheep breeds.
www.dagene.eu/annual%20zagreb%202009/Vnuce%20et%20al_DAGENE%202009.pdf

Vukašinović Z., Antunac N., Mikulec N., Mioč B., Barać Z. (2008). Production and milk quality of Pag sheep. *Mljekarstvo*, 58, 1: 5–20.

www.faostat.fao.org

www.gligora.com

www.kroatien-lexikon.de

www.pag.hr/gospodarstvo.html

SHEEP FARMING IN CROATIA – SHEEP'S MILK CHEESES FROM PAG ISLAND

Summary

The sheep population in Croatia is estimated to exceed 600,000. Almost 60% of the population are native, autochthonous breeds. These breeds are very well adapted to the dry climate, long journeys, and poor feed. The largest group is formed by sheep known as *pramenka* in the Balkans, which belong to the Zackel breed group (Dalmatian, Lika Pramenka). The Istrian Pramenka breed is found in the Istrian Peninsula. Many local breeds are found on numerous Croatian islands: Krk Sheep, Cres Sheep, Rab Sheep, Pag Sheep. The sheep of these breeds are used for many purposes. Half of the total milk output in Croatia is obtained from sheep kept on Pag Island. The island's specialty, *Paški sir*, is a hard cheese made exclusively from milk of the indigenous Pag sheep (*Paška ovca*). The quality of this unique cheese is influenced by many factors. The strong and dry *bura* wind has an effect on the level of the island's soil and plant salinity. By eating salty vegetation and herbs, such as thyme, rosemary and sage, the sheep produce milk with specific flavour and aroma. Thanks to this special diet, the island's cheese has a unique taste and has become a local specialty.