# PRVI MEĐUNARODNI FESTIVAL SIRA DRNIŠ 2010.

# KATALOG IZLAGAČA

## GRAD DRNIŠ

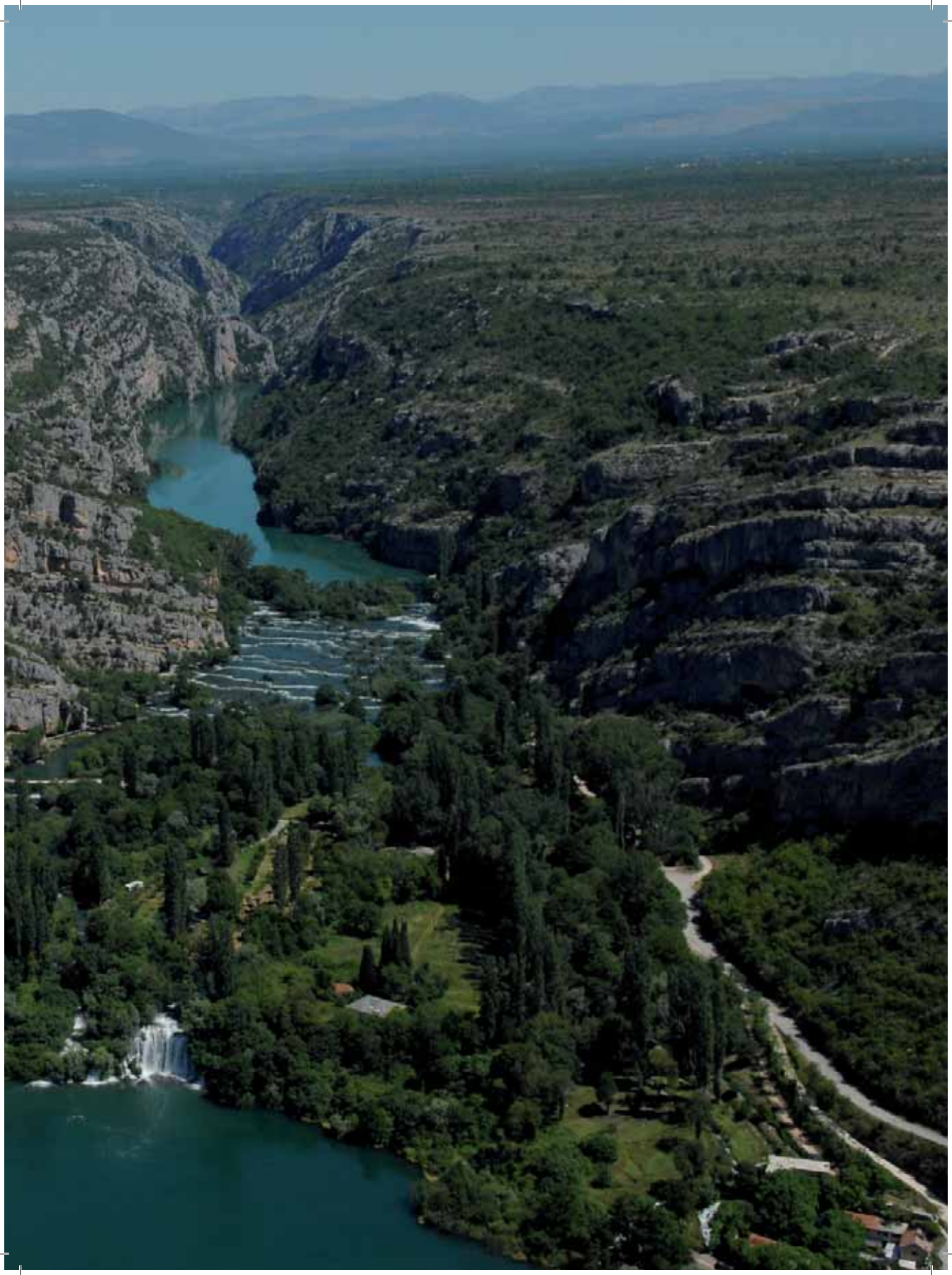
Drniš je jedan od pet gradova u Šibensko-kninskoj županiji. Od županijskog središta Šibenika udaljen je 32 km, od Knina 24 km a od Splita 60 km. Grad Drniš najveće je gradsko naselje u središnjem dijelu Šibensko-kninske županije i administrativno-upravni centar Petrova Polja, Zagore, Miljevačkog Platoa i Promine. Administrativnom prostoru grada pripadaju općine Promina, Ružić i Unešić. Prema posljednjem popisu stanovništva iz 2001. godine, prostor Grada Drniša ima 8 595 stanovnika a sam grad ima 3332.

Klima drniškog kraja je mješavina kontinentalne i mediteranske klime, vrućih ljeta te hladnih i burovitih zima. Vjetrovi koji pušu su velebitska i dinarska bura, jugo, maestral, istočnjak i zapadnjak te jugoistočnjak. Ova kombinacija vjetrova i klime stvorila je specifičnu mikroklimu koja daje posebnost tradicionalnim drniškim proizvodima posebice pršutu.

Jedna od značajnijih grana gospodarstva na drniškom području svakako je poljoprivredna proizvodnja, koja se temelji na stočarstvu i vinarstvu, tj na proizvodnji tradicionalnih drniških proizvoda: drniški pršut, vino (najpoznatija vrsta je drniški merlot) te ovčijih i kravljih sireva od kojih je najpoznatiji sir iz mišine.

Od prirodnih znamenitosti na prostoru Grada nalazi se Slapovi Krke i Franjevački samostan Visovac, a u neposrednoj blizini Drniša nalaze se Nacionalni Park Krka te Manastir Krka. Od kulturnih zanamenitosti uz broja djela Ivana Meštrovića kao i galerijski postav njegovih radova koji se nalazi u Gradskom muzeju Drniš, treba istaknuti i obiteljsku grobnicu obitelji Meštrović, pozantiju kao Mauzolej Ivana Meštrovića u selu Otavice gdje se nalazi i obiteljska kuća njegovih roditelja.

*Arhiva Gradskog muzeja Grada Drniša*



## SIR IZ MIŠINE

*Slika 1,2: Rezanje gruša kutljačom, nožem*

Sir iz mišine je autohtoni ovčji sir koji se proizvodi u zaleđu Šibenika. Smatra se da je početak njegove proizvodnje vezan za doba Ilira i Tračana koji su ove prostore naselili prije više od dva tisućljeća. Kroz burnu povijest, ovca je hranila i odjevala stanovništvo krša, te su običaji vezani uz izgon ovaca na Dinaru oko blagdana sv. Ante, pa do silaska stada oko Male Gospe, utkani u kulturnu tradiciju, gdje važnu ulogu zauzima i proizvodnja sira iz mišine. Tradicionalna receptura prenosila se „ s koljena na koljeno“ sve do danas kada se po istoj tehnologiji sir proizvodi u malim obiteljskim mini-siranama.

Sir se proizvodi iz punomasnog, sviježeg ovčjeg mlijeka, nešto manje od kozjeg mlijeka. Zbog sve veće njegove potražnje od strane potrošača, te zbog sezonske proizvodnje ovčjeg i kozjeg mlijeka, sve više se proizvodi i od kravljeg mlijeka.

S obzirom da tehnologija proizvodnje nije standardizirana, postoje određene razlike u pojedinim fazama proizvodnje između obiteljskih gospodarstava na kojima se sir proizvodi. Sirenje se provodi prirodnim ili komercijalnim sirilom pri temperaturi od 32-37oC. Gruš se zatim reže kutlačom na nepravilne oblike ili nožem na pravilne kocke prosječne veličine 4x4 cm ( slika 1,2)

*Slika 4: Spremanje sira u mišinu*

*Slika 3: Cijeđenje sirne grude u marami*

Sirno zrno se dogrijava i miješa ručno ili kutlačom do temperature koja može varirati od 34°C do 40 oC. Sirno zrno nakon sušenja obično bude veličine lješnjaka ili oraha. Sirna gruda se formira ručno u sirutci, zamata se i cijedi u marami postupkom samo- prešanja (slika 3)

Nakon cijeđenja, sir (sirna gruda) se reže na komade otprilike 10x10x5 cm, soli se krupnom morskom soli te stavlja u mišinu (slika 4). Mišina se može okretati na dvije strane tako da vanjski dio kože na kojem je bila vuna dolazi u dodir sa sirom ili obrnuto, tako da sir dolazi u dodir sa unutrašnjom površinom kože (dio kože uz meso).Nakon što se mišina napuni sirom, istisne se zrak i čvrsto zaveže te stavlja na zrenje, Zrenje se u mišini odvija pri temperaturi od 18°C do 20oC i relativnoj vlažnosti od 65 % do 80% u trajanju od 1-3 mjeseca, što ovisi o potražnji na tržištu i ukusu potrošača.

Tijekom zrenja sira kožu je potrebno njegovati. Prvih dana se mišina napunjena sirom okreće svaki dan, a kasnije svaka 2-3 dana. Koža se briše vlažnom krpom radi skidanja plijesni. Priprema i njega mišine je veoma važna, jer ona tijekom zrenja utječe na formiranje specifičnog okusa i mirisa sira.

Zbog zrenja u mišini, što predstavlja posebnost u okviru njegove tehnologije, Sir iz mišine je specifičan u odnosu na ostale vrste sireva koji zriju. Ta specifičnost se najviše odražava u njegovim senzorskim osobinama kao što su miris i okus. Budući se proizvodnja i prerada mlijeka u ovaj vrlo vrijedan sir odvija na istom zemljopisnom prostoru , a stara tehnologija, koja ima veoma dugu povijest ( cca 2000. godina), zadržala se do danas, ovaj sir zadovoljava sve preduvjete za zaštitu njegove izvornosti ( PDO).

*Slika 5,6: Osušena mišina i namočena u sirutku prije punjenja sirom*

Upravo zbog toga, u posljednje dvije godine je proveden projekt “ Istraživanje tehnologije i kvalitete Sira iz mišine u funkciji njegove zaštite”. Istraživanje su proveli Agronomski fakultet iz Zagreba , Veleučilište “ Marko Marulić” iz Knina te Udruga malih sirara Šibensko-kninske županije “ Mišinac”. Uzimani su uzorci mlijeka i sira, koji su uključeni u kemijske , mikrobiološke i senzorske analize na osnovu kojih će se odrediti kemijske, mikrobiološke i senzorske osobine Sira iz mišine, standardizirati tehnologija proizvodnje, te izraditi studija za njegovu zaštitu. Zaštita Sira iz mišine oznakom izvornosti (PDO) ima ne samo gospodarski značaj nego doprinosi i zaštiti prirodnog, društvenog i kulturološkog identiteta Šibensko-kninske županije.

*Slika 7: Mišine na sušenju*

*Slika 8: Sir iz mišine na zrenju*

# Tvrtke

## EKO-GACKA P.Z.OTOČAC


| | |
|---|---|
| Upravitelj | Mijo Orešković |
| Tel. | 053/772-581 |
| Mob. | 098/768-220 |
| Fax. | 053/772-581 |
| E-mail | info@sirana-ekogacka.hr |
| Web: | sirana-ekogacka.hr |
| Adresa | 53220 Otočac, M. Krleže 21 |

## M COM d.o.o. Sirana Sabalić


| | |
|---|---|
| Vlasnik | Mladen Sabalić |
| Tel. | 023 611 547 |
| Mob. | 098 811 733 |
| Fax. | 023 611 547 |
| E-mail | mcom.sirana.sabalic@ zd.t-com.hr |
| Adresa | Pag 23250, Nikole Tesle 7 |

## MILS MLJEKARA SPLIT d.d.


| | |
|---|---|
| Tel. | 021 383 822 |
| Fax. | 021 685 169 |
| E-mail | prodaja@mils.hr |
| Web: | www.mils.hr |
| Adresa | Komulovića put 4 Split |


Mljekara Split d.d.

# OPG – Lista iz 4 natjecateljske županije

## OPG Vuco

| | |
|---|---|
| Vlasnik | Dinko Vuco |
| Tel. | 021 836 245 |
| Mob. | 098 347 633 |
| Adresa | Trilj 21 240, Vojnić sinjski 31A |

## OPG Željko Vuletić

| | |
|---|---|
| Vlasnik | Željko Vuletić |
| Tel. | 021 827 813 |
| Mob. | 098 958 5082 |
| Adresa | Vrlika 21 236, Maovice donje bb |

## OPG Ankica Poljak

| | |
|---|---|
| Vlasnik | Ankica Poljak |
| Tel. | 021 839 309 |
| Mob. | 098 870 164 |
| Adresa | Sinj 21 230, Glavice - Planica 466 |

## SIRANA LATO-VET


| | |
|---|---|
| Vlasnik | Gabrijela Gaurina |
| Tel. | 021 825 554 |
| Mob. | 098 364 246 |
| E-mail | lato-vet.vl.gabrijela.gaurina@st.t-com.hr |
| Adresa | Sinj, Put Medinjaka 16 |

## OPG Goran FUMIĆ

Tel. 053/700-115
Mob. 098/681-459
Fax. 053/700-115
Adresa 53260 BRINJE, Draženovići 34

## OPG Borislav Šimpraga

Tel. 022 785 7584
Mob. 091 253 84 33
E-mail borislav9@gmail.com
Adresa Šimprage 72 , Radučić, 22 300 Knin

## OPG Božo Djak

Mob. 0981756163, 0915054323
Adresa Donji Radljevac bb, Golubić 22 301

## OPG Validžić

| | |
|---|---|
| Vlasnik | Mirko Validžić |
| Mob. | 099/6720063 |
| Adresa | Vlaka I/9, Oklaj 22 303 |

## OPG Marić


| | |
|---|---|
| Vlasnik | Jasna Marić |
| Tel. | 022/663745 |
| Mob. | 092/1040994 |
| E-mail | opgmaric@gmail.com |
| Adresa | Joška Čačića Bega 14, Vrpolje, Knin 22300 |

## OPG Škovrlj

Mira Škovrlj Tel. 022/881196
Mob. 091 761 4415
Adresa Cvjetići Donji 19, Razvođe, Oklaj 22303

## MINI SIRANA Mladenka Vukušić

Tel. 022/874303
Mob. 098/9251894
Adresa Vukušići 2/3 Mirlović Polje, Ružić 22 322

## OPG Slavko Petrović

Tel. 022/ 864188
Mob. 091/ 0989431583
E-mail slavkopetrovic.ps@gmail.com
Adresa Zoričići 27, Pakovo Selo, 22320 Drniš

## OPG Tošić

| | |
|---|---|
| Vlasnik | Tanja Tošić |
| Tel. | 022/ 881153 |
| Mob. | 095/8750133 |
| E-mail | tanjatosic1@net.hr |
| Adresa | Tošići, Razvođe, Oklaj 22303 |

## OPG Zdenka Šimpraga

Tel. 022/7857566
Mob. 098/9127131
Adresa Šimprage, Radučić, Knin 22300

## OPG Josip Dujić


| | |
|---|---|
| Tel. | 022/881020 |
| Mob. | 098/9813727 |
| Fax. | 022/881020 |
| E-mail | jodujic@gmail.com |
| Adresa | Dujići 1, Suknovci, Oklaj 22303 |

## OPG PTZ Veda

Mob. 091 586 0411
E-mail: djkesic@net.hr; ptzveda@vip.hr
Adresa Sljemenska 19, 23440 Gračac

## OPG Orlović


| | |
|---|---|
| Kontakt | Julijana Orlović |
| Tel. | 023 632 230 |
| Mob. | 091 7843 424 |
| E-mail | natalijarlv42@gmail.com |
| Adresa | Budak 106, 23422 Stankovci |

## OPG Žarko Milić

Mob. 098 627 134
Adresa 23 450 Obrovac, Žegar bb, Bogatnik

## OPG MV Mira Ćopić

Tel. 023 788 7711
Mob. 098 417 753
E-mail masa.copic@gmail.com
Adresa Donja Suvaja 49, Srb

## OPG Ivica Oliverić

Tel. 023/698-090
Mob. 098 429 193
Fax. 023/698-090
Adresa Kolan Figurica 11

## OPG Emil Oštarić


| | |
|---|---|
| Tel. | 023/698- 078 |
| Mob. | 091 2050 594 |
| Fax. | 023 698 402 |
| E-mail | beledvir@post.t-com.hr |
| Adresa | Šuprahini dvori 11, Kolan |

## OPG Krunoslav Vidas


| | |
|---|---|
| Tel. | 053 661 159 |
| Mob. | 091/52-54-697 |
| Fax. | 053 661 159 |
| E-mail | kvidas2@yahoo.com |
| Web | www.opg-vidas.hr |
| Adresa | Tina Ujevića 1, Novalja |

## OPG Velimir Vučić

Tel. 021 821 035
Mob. 098 947 3190
Fax. 021 821 035
Adresa Sinj 21 230, Glavice 29

## OPG Stipe Putnik

Mob. 098 936 1201
Adresa Sinj 21230, Ante Starčevića 22 (ili Gornja Ruda bb)

## OPG Ivan Boljat

Mob. 095/878 7603
Adresa Vučevica, 21 202 Lećevica

## OPG Kostelac

| | |
|---|---|
| Vlasnik | Nikolina Kostelac |
| Tel. | 053/700-199 |
| Mob. | 098/285-439 |
| Adresa | 53260 BRINJE, Senjska 6 |

## OPG Tatjana Brus

| | |
|---|---|
| Mob. | 098/849-008 |
| E-mail | tamara.babic@email.t-com.hr |
| Adresa | Bjelopoljski Tuk bb, 53230 Korenica |

## OPG Štula

| | |
|---|---|
| Vlasnik | Ilija i Ranka Štula |
| Tel. | 053/798-195 |
| Mob. | 098/1853453 |
| Fax. | 053/798-195 |
| Adresa | OTOČAC, Hrvatsko Polje 22 |

## OPG Đurđica Lončar

Tel. 053/891 0629
Mob. 098/ 972 5462
Adresa OTOČAC, Brlog 177

## OPG Božo Dubaić

Tel. 023 789 0747
Mob. 098 927 2935
Adresa NETEKA, Gračac

## OPG Dražen Klarić

Tel. 023 660 136
Mob. 091 970 5246
Fax. 023 684 142
Adresa Prović 60, 23422 Stankovci

## OPG Luka Mitrović

Tel. 023 7888 881
Mob. 095 518 4443
Adresa Zelengrad, 23450 Obrovac

## OPG OGRADICA

Vlasnik Siniša Milić
Tel. 095 8945 477
Adresa Bogatnik, Milići 18, 23450 Obrovac

# OPG Republika Hrvatska

## Poljoprivredna zadruga Slavonski biser


| | |
|---|---|
| Vlasnik | Snježana Šimanović |
| Tel. | 033 684 200 |
| Mob. | 099 512 84 87 |
| Fax. | 033 684 200 |
| E-mail: | Obiteljsko.gospodarstvo.simanovic@vt.t-com.hr |
| Adresa | Lipovačka 101, 33 514 Čačinci |

## OPG STANA PERKOVIĆ

Tel. 032 209 039
Mob. 098 910 8607
E-mail josipperkovic@hotmail.com
Adresa: KVATERNIKA 70; 32282 RETKOVCI

## OPG ANDRAŠEK

Vlasnik Tatjana Andrašek
Tel. 044 633 332, 044 633 771
Mob. 092 113 6902
E-mail opgandrasek1@net.hr
Adresa: Mala Gorica 133, 44 250 Petrinja

## OPG KUŠT


| | |
|---|---|
| Vlasnik | Snježana i Božidar Kušt |
| Tel. | 01/ 206 7135 |
| Mob. | 098 959 8656 |
| Fax. | 01/ 206 7135 |
| E-mail | opgandrasek1@net.hr |
| Adresa: | Komin 28, Sv. Ivan Zelina |

## Obrt Stočarstvo Višak

Vlasnik Kruno Višak
Mob. 098 933 1569
E-mail stocarstvo.visak@hi.t-com.hr
Adresa: Jagnjedovec 44a, Koprivnica

# Mljekarska industrija

## LUB d.o.o.

Tel. 021 772 046
Fax. 021 772 046
Mob. 099 842 1064
E-mail: lub.split@gmail.com
Adresa: Lovretska 25, Split Direktor: Siniša Matutuinović

Djelatnost: konzalting i zastupstva u mljekarstvu, sirila, mljekarske kulture, kalupi za sir, premazi za sir, laboratorijska oprema

# Gosti iz BIH

## Udruga proizvođača autohtonog Livanjskog sira “CINCAR“ Livno

Adresa: Livno Guber bb
Kontakt: Jozo Baković,predsjednik
Tel. 00387 34 200 315
Fax. 00387 34 200 315

## Udruženje - Udruga poljoprivrednika Srednjebosanskog kantona / kantona Središnja Bosna Travnik

Adresa: Travnik, Bosanska 58
Kontakt: Anita Lozančić, str.suradnik
Tel. 00387 34 516 591
Fax. 00387 34 516 591
e-mail: kontakt@up-sbkksb.ba

## Kupreška mljekara Kupres

Adresa: Put ljekovitog bilja bb, Kupres
Kontakt: Ružica Ćurković, direktor
Tel. 00387 34 274 710
Fax. 00387 34 274 621

## VITA VI Višići

Adresa: Gabela polje bb. Višići , Čapljina
Kontakt: Vedran Vištica
Tel. 00387 36 814 490
Fax. 00387 36 814 491

# Izvođači

## GRADSKI PUHAČKI OKESTAR DRNIŠ

Predsjednik: Josip Barišić
Tel: 022 886 501
Adresa: 22320 Drniš, Kralja Zvonimira 10

## TAMBURAŠKI ORKESTAR „KRSTO ODAK“

Predsjednik: Petar Šarić, dipl.iur
Adresa: 22320 Drniš, 142. brigade 8

## UDRUGA „GRADSKI PJEVAČKI ZBOR NEUMA“

Predsjednik Udruge: Darko Zubčić
Adresa: 22320 Drniš, Splitska 32
Mob: 091 529 7437

## KUU PROMINA

Predsjednik Udruge: Mario Juric
Adresa: Oklaj, Put kroz Oklaj 142
Mob: 098 1749 820

## KUU MILJEVCI

Predsjednik Udruge: Drago Bačić
Mob: 091 891 7999
Adresa: 22324 Drinovci, Trg dr. Franje Tuđmana 5

## KUD TARA

Predsjednik Udruge: Vuga Marin
Adresa: 22320 Drniš, Bana Nehorića 38
Tel: 022/ 887 144

## KUD ZVONA ZAGORE

Predsjednik Udruge: dr. Ivica Madžar
Tajnik Udruge : Vinko Bulat
e-mail: zvonazagore@net.hr
Adresa: 22323 Unešić, Mirlović Zagora
Tel: 022 244 213
Mob: 091 522 2864

## KLAPA DRNIŠ

Predsjednik: Josip Begonja
Mob: 091 559 8724
Adresa: 22320 Drniš, V. Nazora 12

**ORGANIZATOR:**
HGK

**SUORGANIZATOR:**
GRAD DRNIŠ, HZPSS, UDRUGA “MIŠINAC”

**POKROVITELJI:**
ŠIBENSKO-KNINSKA ŽUPANIJA,
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

**MEDIJSKI ORGANIZATOR:**
RADIO DRNIŠ

**MEDIJSKI POKROVITELJI:**
PRIVREDNI VJESNIK, RADIO KNIN,
RADIO RITAM

Izdavač: Hrvatska gospodarska komora

Za izdavača: Nadan Vidošević

Pripremio: Ured HGK za područja posebne državne skrbi Knin

Ul. kralja Zvonimira 36, Knin

Tel.: +385 (0)22 664-540

Fax: +385 (0)22 664-550

E-mail: knin@hgk.hr

Priprema i dizajn: AINE, Zagreb

Tisak: PRINTERA GRUPA, Sveta Nedelja

Naklada: 500 primjeraka

Zagreb, lipanj 2010.