

# CESTA SIRA

## Ličko-senjske županije



www.visit-lika.com



## Gastronomski užitak u Ličko-senjskoj županiji

Lika je poljoprivredno-stočarsko područje, u novije doba i turističko, idealno za uzgoj zdrave hrane. Kvaliteta mliječnih proizvoda seoskih domaćinstava temelji se na prirodnoj stočnoj ispaši kakvom obiluju lički i podvelebitski pašnjaci bogati aromatičnim biljem, ali i na dugoj stočarskoj tradiciji. Oplemenjeni paški sir s orašastim i/ili sušenim voćem dobiva se postupkom sirenja (izvorni način) od mlijeka autohtone paške ovce.



### LEGENDA:

1. Sirana Runolist
2. Sirana Eko Gacka
3. OPG Đurđica Lončar
4. OPG Vesna Hajduković
5. Sirana OPG Anić
6. OPG Verica Fumić
7. OPG Goran Fumić
8. OPG Željko Kolenić
9. OPG Nikolina Kostelac
10. OPG Kolačević
11. OPG Ana Milković
12. OPG Miškulin
13. OPG Nikola Tomljenović
14. OPG Matilda Bubaš
15. OPG Fajdić
16. OPG Lisac
17. OPG Čačić
18. OPG Nada Mažar
19. OPG Končar
20. OPG Kordić
21. OPG Vegium

### NOVALJA, OTOK PAG

22. OPG Viđas
23. OPG Viđas-Puhalić

- autocesta
- otocak (izlaz-ulaz) na autocesti
- odmoriste na autocesti
- tunel
- nadvožnjak
- glavna prometnica
- sporedne prometnice
- državna granica
- županijska granica
- granica nacionalnog parka
- granica parka prirode

Više informacija:



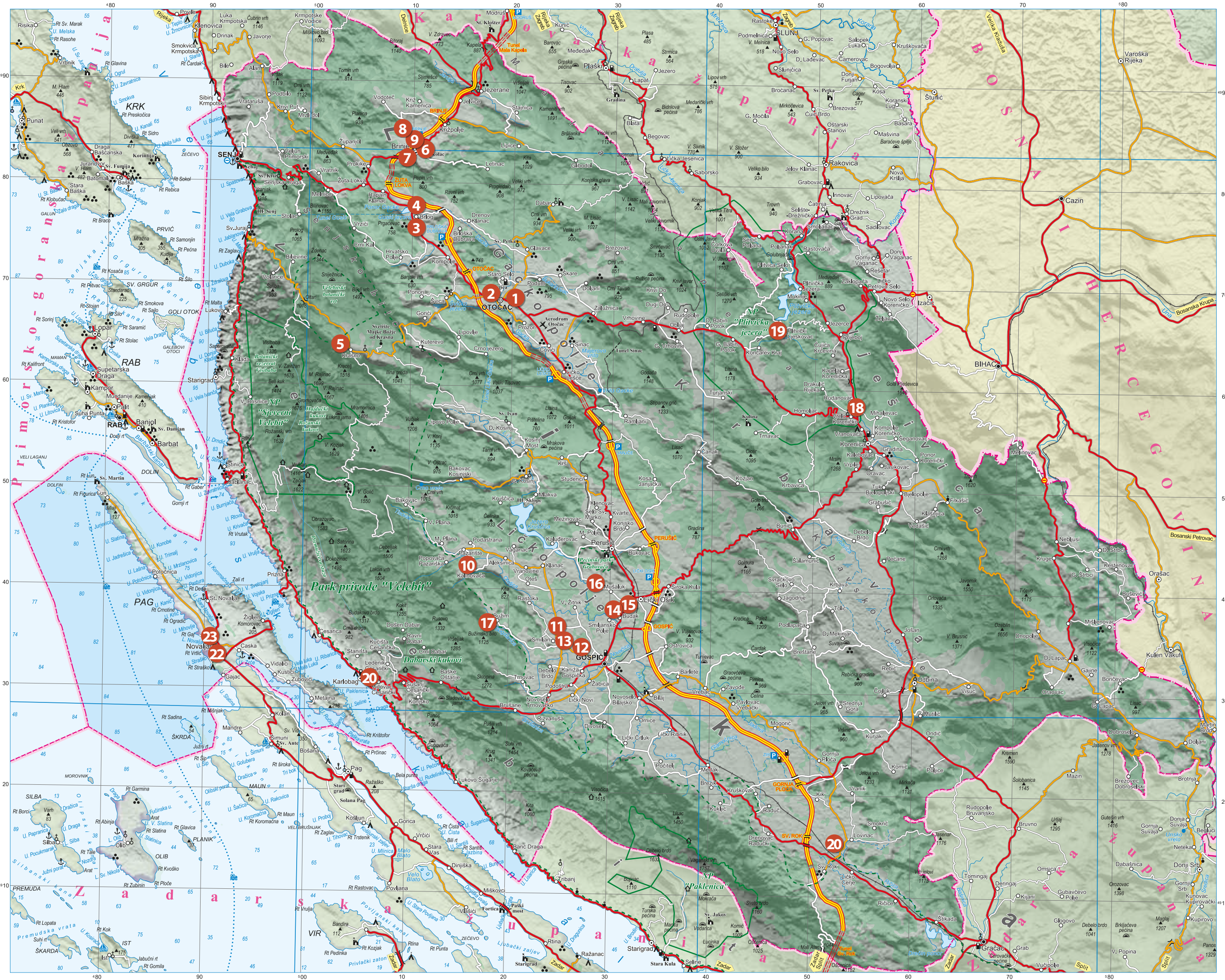
Izrada karte: Sveučilište u Zagrebu Geodetski fakultet Katedra za kartografiju

Sir-mlijeko-mliječni proizvodi-kontinentalna&primorska Lika-Nowalja-otok Pag

## Turistička zajednica Ličko-senjske županije

Tel./fax: +385 (0)53 574 687  
 Adresa: Budačka 12, Gospić  
 E-mail: info@visit-lika.com  
[www.visit-lika.com](http://www.visit-lika.com)  
[www.lika-gastro.com](http://www.lika-gastro.com)  
[www.lika-active.com](http://www.lika-active.com)

Nakladnik: TZ Ličko-senjske županije, urednici: Ivan Radošević, Mile Milković, [www.posjetiliku.com](http://www.posjetiliku.com), koncept: Mirjana Tepšić, produkcija: Studio anegdota-Zagreb, fotografije: Arhiv TZLSŽ, tisak: Vemako tisak, Zagreb





## Kušajte najbolje iz Ličko-senjske županije

Područje Ličko-senjske županije perspektivna je regija omeđena nacionalnim parkovima Plitvička jezera, Sjeverni Velebit, Paklenica, Parkom prirode Velebit te bistrim rijekama i jezerima (Gackom, Likom, Novčicom, jezerom Kruščicom i Plitvičkim jezerima). Cijelo područje predstavlja idealan spoj onoga što se u gastronomiji naziva maremonti (more i planine). Sir škripavac, svježi kravliji sir te kravlija i ovčja skuta čine autohtoni asortiman ličkih sirana i malih poljoprivrednih gospodarstava. To je koncept koji je zasnovan na kombinaciji tradicionalnih i modernih utjecaja u gastronomiji, a provjereno je uspješan i tražen na tržištu.



U Ličko-senjskoj županiji postoje veće i manje sirane te nekoliko desetaka seoskih domaćinstava koja se bave proizvodnjom sira i drugih mliječnih proizvoda.



**Sirana Runolist**  
Otočac, Špilnički odvojak 5  
Vladimir Tomaić, +385 (0)98 1862-905; +385 (0)53 771-177  
tomaic-commerce@gs.t-com.hr www.sirana-runolist.com.hr  
Osnovna je djelatnost tvrtke Tomaić Commerce d.o.o. otkup i prerada mlijeka te proizvodnja sira i ostalih mliječnih proizvoda. Uz osnovnu djelatnost obavlja se i trgovina na malo i veliko kroz vlastitu maloprodaju te raznim trgovačkim lancima diljem Republike Hrvatske.  
**kravliji i ovčji sir, poklon-paketi.**



**Sirana Eko Gacka**  
Otočac, M. Krleža 21  
+385 (0)98 768-220; +385 (0)53 772-581  
www.sirana-ekogacka.hr  
Sirana Eko Gacka svoju proizvodnju temelji na očuvanoj prirodi, nezagađenom zemljištu, čistim pašnjacima i visoko kvalitetnom mlijeku za proizvodnju svih vrsta sireva i drugih mliječnih proizvoda.  
**lički škripavac, lički polutvrđi sir, kravlija skuta, lički ribanac, lička basa**



**OPG Đurđica Lončar**  
Otočac, Brlog 177  
+385 (0)98 9725-462  
Sirevi koji se proizvode na ovom OPG-u nagrađivani su na različitim manifestacijama: Jesen u Lici – zlato, šampion; Zagreb Eko-etno '98 – zlatna plaketa za škripavac.  
**škripavac, kuhani i dimljeni kravliji sir, basa, sir u sirutki**



**OPG Vesna Hajduković**  
Otočac, Brlog 192  
+385 (0)91 9082-156, +385 (0)53 798-123  
OPG Hajduković malo je poljoprivredno gospodarstvo koje se bavi uzgojem mliječnih krava te po narudžbi proizvodi sireve i druge prerađevine koje prodaje na kućnom pragu, a sudjelovala su i na manifestaciji Jesen u Lici.  
**škripavac, kuhani kravliji sir, dimljeni kravliji sir, basa**



**Sirana OPG Anić**  
Krasno, Anići 54, Nikolina Anić, +385 (0)98 923-8665, +385 (0)53 851-002, anicnikolina11@gmail.com  
OPG Anić niz godina bavi se uzgojem mliječnih krava te uz proizvode koje od njih dobivaju i prodaju na kućnom pragu kupcima nude i mogućnost da dožive susret sa životinjama. Godine 2015. osvojili su treće mjesto na natjecanju za najbolje obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo.  
**tvrdi sir, škripavac i skuta**



**OPG Verica Fumić**  
Brinje, Draženić 36  
+385 (0)98 921-4311 (Ana) ili +385 (0)99 222-0256 (Zlatko)  
anafumic@gmail.com  
OPG Fumić bavi se proizvodnjom i prodajom sira na kućnom pragu, a njihovi sirevi mogu se kupiti i na sajmovima.  
**škripavac, tvrdi i polutvrđi sir**



**OPG Goran Fumić**  
Brinje, Draženić 34  
+385 (0)98 681-459  
goran.fumic72@gmail.com  
OPG Gorana Fumića bavi se proizvodnjom sira škripavca koji prodaju na kućnom pragu.  
**škripavac**



**OPG Željko Kolenić**  
Brinje, Lovačka 9  
+385 (0)98 382-053, +385 (0)98 959-0367  
Kolenić Željko  
OPG Kolenić bavi se proizvodnjom ovčjeg sira koji prodaju na kućnom pragu, ali i sudjeluju na različitim sajmovima.  
**ovčji sir**



**OPG Nikolina Kostelac**  
Brinje, Senjska 6  
+385 (0)98 1745-897, +385 (0)53 700-199  
OPG Kostelac bavi se uzgojem mliječnih krava te prodajom kvalitetnog mlijeka. Sudjelovali su i na nekim sajmovima poput Jeseni u Lici.



**OPG Kolačević**  
Donje Pazarište, Kalinovača 46  
Nikola Kolačević  
+385 (0)99 2704-987  
nikola.kolacevic@gmail.com  
Uzgoj i proizvodnja OPG-a Kolačević nalazi se u Pazarištu, u Kalinovači.  
**kravliji polutvrđi sir, kravliji škripavac, skuta, basa, jogurt**



**OPG Ana Milković**  
Smiljan, Smiljan 184/1 53211  
+385 (0)98 1335-442,  
+385 (0)53 678-704  
OPG Milković iz Smiljana nudi sireve i druge proizvode od kravljeg mlijeka koje prodaju na kućnom pragu i na tržnici u Gospiću.  
**škripavac, vrhnje i basa**



**OPG Miškulin**  
Smiljan, Smiljan 15/10  
+385 (0)98 922-2044, +385 (0)53 678-600  
marina.miskulin14@gmail.com  
Na ulazu u Smiljan nalazi se obiteljsko gospodarstvo Miškulin koje prodaje svoje proizvode na kućnom pragu.  
**svježi sir, škripavac, basa, sirutka, skuta, sir s čilijem itd.**



**OPG Nikola Tomljenović**  
Smiljan, Smiljan 8  
+385 (0)53 678-611  
OPG Tomljenović nalazi se u Smiljanu, a vrijedna gospođa koju svi od milja zovu Golubica svoje proizvode prodaje na gospićkoj tržnici.  
**kravliji sir**



**OPG Matilda Bubaš**  
Gospić, Budak 121  
+385 (0)53 672-554  
OPG Matilde Bubaš bavi se proizvodnjom svježeg sira, škripavca i vrhnja koje prodaju na tržnici u Gospiću.



**OPG Fajdić**  
Gospić, Budak 123  
+385 (0)98 566-268  
mirko.fajdici@gmail.com  
OPG Fajdić niz godina bavi se proizvodnjom mlijeka i sira. Specijalizirani su za proizvodnju sira škripavca i kuhanog sira od kravljeg mlijeka. Zbog kvalitetne proizvodnje ovih sireva dobitnici su brojnih nagrada na raznim manifestacijama domaćih proizvoda.  
**sir škripavac i kuhani sir od kravljeg mlijeka**



**OPG Lisac**  
Gospić, Mušaluk 66  
+385 (0)53 689-026  
OPG Lisac bavi se proizvodnjom sireva od kravljeg mlijeka na svojem gospodarstvu, a sudjeluju i na manifestacijama poput Jeseni u Lici.



**OPG Čačić**  
Gospić, Bužim 87  
+385 (0)53 635-014  
OPG Čačić proizvodi sireve na svojem obiteljskom imanju u Bužimu i prodaje ih na kućnom pragu, ali i na gospićkoj tržnici. Sudjeluju i na manifestaciji Jesen u Lici.  
**kravliji sir – suhi, škripavac, basa i dimljeni**



**OPG Nada Mažar**  
Korenica, Rudanovac 119  
+385 (0)98 1793-510  
nada.mazar@gmail.com  
OPG Mažar nudi proizvode od kravljeg mlijeka s kojima su na različitim sajmovima osvojili četiri zlatna priznanja.  
**kuhani kravliji sir, basa, škripavac, kiselo mlijeko i sezonski dimljeni sir**



**OPG Končar**  
Plitvice, Plitvički Ljeskovac 13  
+385 (0)95 5087-854  
nikola.koncar61@gmail.com  
OPG Končar proizvodi sir na svojem seoskom imanju u selu Plitvički Ljeskovac.  
**polutvrđi i svježi kravliji sir, basa**



**OPG Kordić**  
Lovinac, Cvituša 9  
+385 (0)95 9086-591  
kordicop@gmail.com  
https://www.facebook.com/thesinginggoatfarm/  
OPG Kordić, Farma Raspjevana Koza  
**kozji sir, polutvrđi u maslinovom ulju s dodatkom papra, majčine dušice itd.; sapun od kozjeg mlijeka**



**OPG Vegium**  
Karlobag, Obala V. Nazora 7  
+385 (0)99 255-5691  
www.rekreativnicentar.eu  
baskeostarije@gmail.com  
Posjeduju 10 mliječnih krava, 11 konja za rekreativno jahanje i vožnju kočijom te 80 muznih koza. Od 2016. u ponudu su uvrstili svježe kravlje i kozje mlijeko te mliječne proizvode: kiselo mlijeko, basu, skutu, škripavac, polutvrđi i tvrdi sir, koje će uskoro proizvoditi u vlastitoj minisirani.

## NOVALJA, OTOK PAG



**OPG Vidas**  
Tina Ujevića 1, 53291 Novalja, otok Pag  
vidaszeljko@gmail.com ; opg-vidas.hr  
+385 (0)91 525-4697 | Krunoslav Vidas  
Na svaki kolut sira utiskuje se broj II-94 iz poštovanja prema početcima obiteljske tradicije. Dobili su ga od cara Franje Josipa za proizvodnju pašskog sira koja datira od 1887., a prema originalnom receptu proizvodi se i danas.  
**paški sir, maslinovo ulje, paški sir u maslinovom ulju**



**OPG Vidas-Puhalović**  
Ulica braće Radić 38 b, 53291 Novalja, otok Pag  
opg.tereza@gmail.com, +385 (0)53 661-192  
+385 (0)98 935-7748 | Tereza Vidas-Puhalović  
Oplemenjeni paški sir s orašastim i/ili sušenim voćem dobiva se postupkom sirenja (izvorni način) od mlijeka autohtone paške ovce. Smjesi se nakon sirenja dodaje orašasto i/ili sušeno voće. Sir dozrijeva do tri mjeseca.

## Manifestacije



U kategoriji najbolje ruralno-turističke manifestacije u 2017. godini nagradu je dobila Turistička zajednica Grada Otočca za organizaciju Eko-etno Gacke.

*Manifestacija se održava svake godine treći vikend u srpnju u Gradskom parku Otočca.*

## Izložba paške ovce i sira Novalja, otok Pag



Uzgajivači paške ovce s cijelog otoka Paga tradicionalno se okupljaju u Novalji prvog vikenda u srpnju na manifestaciji koja promovira najpoznatiji tamošnji proizvod – paški sir – te pašku ovcu.

Manifestacija uvelike pridonosi razvoju ovčarstva i sirarstva na otoku, kao i popularizaciji gospodarske i delicijske vrijednosti autohtonih proizvoda. Osim proizvođača i brojni se sudionici i posjetitelji informiraju o povijesti i dostignućima u ovčarskoj i sirarskoj proizvodnji.  
*Izložba se održava u gradu Novalji prvi tjedan u srpnju.*

## Eko-etno Gacka

Ova manifestacija već 14 godina pokazuje sve ono tradicionalno i najukusnije u Ličko-senjskoj županiji i svake godine dobiva sve pohvale od posjetitelja koji dolaze u Otočac provjeriti kako se kuha u Ličko-senjskoj županiji.