



Traži ...



(/)



Izvorišta: Ovce i kamenjarski pašnjaci - otočko blago

 Irena Dlaka  Subota 12.11.2022.



Pod



(/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci01gromače_pasnjaci-orlec.jpg)

Gromače i pašnjaci, Orlec / foto: I. Dlaka

zajedničkim nazivom "Otočko gospodarstvo nekad i danas – između monokultura i održivog razvoja", objavljujemo niz članaka koje je pripremila prof. Irena Dlaka...

Često se naše otoke reklamira kao "netaknutu prirodu", no na njima, osim na najvišim vrhovima i najsurovijim dijelovima, ne postoji nešto takvo. Dokaz tome su suhozidi, stotine, tisuće kilometara suhozida. Najstarije su podigli još Liburni, prapovijesni pomorci poznati i po uzgoju ovaca te izradi *mandija* (grč. mandion = plašt), tamnih vunених zimskih ogrtača s kapuljačom. Puno stoljeća kasnije, u vrijeme mletačke vlasti, ovaj kraj bio je poznat po proizvodnji *raše*, grubog vunenog sukna od kojeg su se izrađivali kaputi (s kapuljačom!) i pokrovi za venecijanske gondole. Tisućama godina toliko cijenjena vuna danas se baca, a ovčarstvo se svelo na "uzgoj janjetine".

Creska ovca, autohtona pasmina cresko-lošinjskog otočja, od pradavnih vremena je prirodno selektirana nevoljama škrtoг bezvodnog podneblja. Odlikuje se prilično skladnom građom s malom glavom ravnog čela i dugim, tankim ali čvrstim nogama. Ova relativno sitna (do 40 kg), živahna i nadasve otporna ovca podjednako je dobra za meso, kao i za mlijeko i vunu. Niti jedan njen dio (osim papaka) nije se bacao, već se sve do kraja iskorištavalo. Janjeće meso i iznutrice, sušeni usoljeni ovčji butovi (*udići*), vuna i ovčji sir, sve se to primarno prodavalo. Janjetina se jela samo za velike blagdane, a za svagdan se kuhala *kaštradina*, usoljeno sušeno meso *starki* (ovaca koje više nisu kotile) i *tučeva* (uškopljenih ovnova). Od pomno očišćenih janječih crijeva i želudaca pripremale su se izvrsne tripice s krumpirom. Posebna poslastica, tradicionalno pripremana u vrijeme poklada, bilo je *jelito (olito)*, kuhani ovčji želudac punjen brašnom, šećerom, suhim

smokvama, groždicama i ovčjim lojem. Želuci su se koristili i za izradu sirišta, neophodnog pri izradi sira. Ovce se muzlo dvaput dnevno, a navečer se od prikupljenog mlijeka (do pola litre po ovci) izrađivao sir. I tako svaki dan od Uskrsa do kraja srpnja. Iz surutke preostale nakon izrade sira radila se skuta, a od nje cijenjeni maslac (*maslo*). Loj se, osim za prehranu, koristio i za izradu sapuna. Od nerazrezane kože izrađivali su se mijehovi za prijenos grožđa, kao i istoimeni glazbeni instrument (*meh*). Od uštavljene kože s runom šivali su se *jeleki*, tradicionalni muški prsluci na kopčanje, koji su se kao radna odjeća najdulje (do 1950-ih) zadržali na Unijama. Umijeće štavljenja janjećih kožica s runom zadržalo se najdulje u Lubenicama, gdje su se prodavale turistima kao suvenir. Danas "ekološki osviješteni" ljudi radije kupuju "kožice" napravljene od umjetnih materijala.

(/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci02creska_ovca-punta_kriza.jpg) (/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci03mladi_ovan.jpg) (/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci04jancici-vele_srakane.jpg) (/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci05ovce_piju_more-uvala_vrulje_unije.jpg) (/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci06kamenjarski_pasnjak-bura.jpg) (/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci07suhi_kruh_za_ovce.jpg) (/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci08crveno_runo_od_crvenice-oruda.jpg) (/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci09odbaceno_runo-cres.jpg) (/images/novosti/2022-11/ovce-pasnjaci10ovce-sveti_petar-ilovik.jpg) Ovčarstvo je bilo glavna djelatnost pastirskih stanova, koja su za vlasnike imanja vodili *bravari*. Vezani ugovorom, nisu smjeli napuštati imanje godinu dana, a bili su plaćeni u naturi, trećinom proizvedenog mesa, vune i sira. Najveći problem bile su učestale krađe stoke s mora (više uvala na otočju naziva se Lupeška), koje je bilo gotovo nemoguće spriječiti, jer su se ovce oduvijek uzgajale na otvorenom (ekstenzivno), u *ograjicama* (pašnjacima ograđenim gromačama), seleći se iz jedne u drugu kada ponestane trave. Što je trava bila lošija, to su *ograjice* bile veće. Svaki pašnjak je morao imati svoju lokvu ili bar pristup (*dirit*) zajedničkoj lokvi. Uz more i na malim otocima ovce su "pile more", tj. više ili manje bočatu vodu. U vrijeme posebno oštih i snježnih zima ovce su se gonile u kotlinu Vranskog jezera, gdje je bilo toplije, a i voda se nije zamrzavala. Sve ovce su bile obilježene urezima na ušima (*belezima*), znakovima koji su se unutar pojedinih obitelji prenosili generacijama.

Prve konkretne podatke o lokalnom ovčarstvu donosi nam Giustiniani sredinom 16. st., koji piše da na "veoma prostranim pašnjacima" pase "oko 120.000 glava ovaca i koza". Stotinjak godina kasnije na cresko-lošinjskom otočju bilo je oko ^

78.000 ovaca (i koza), što je još uvijek znatno više no na susjednom Krku (oko 35.000) i Pagu (oko 24.000). Kako su druge gospodarske djelatnosti rasle (šumarstvo, maslinarstvo i vinogradarstvo, pomorstvo i turizam), tako je broj ovaca opadao - 1857. na manje od 39.000, 1900. na oko 35.000, 1961. na oko 24.000, da bi ih danas bilo oko 15.000 (a na Pagu preko 30.000). Brojke se odnose na otok Cres, jer je ovčarstvo na "pomorsko-turističkom" Lošinju već odavno gotovo pa nestalo.

Nekada su se pašnjaci redovito čistili od invazivnih biljaka koje ovce nisu pasle, što je čitavom krajoliku davalo specifičan "ogoljeli" izgled. Danas su dobrim dijelom zarasli u makiju, čime je ugrožena njihova bioraznolikost. Naime, tu raste preko 300 vrsta trava i aromatičnog bilja okupljenih u endemične biljne zajednice visoke botaničke vrijednosti. Upravo one čine cresku janjetinu jednom od najboljih na svijetu. Sve manji broj ovaca znači i manje prirodnog gnojiva za te iste pašnjake, a ugrožen je i opstanak bjeloglavih supova koji se hrane njihovim strvinama. Ekstenzivno ovčarstvo puno je više od gospodarske djelatnosti. Ono je ključni faktor u očuvanju fine ravnoteže u odavno humaniziranoj prirodi naših otoka. Problem je što u toj istoj prirodi žive i brojne zajednice alohtone divljači - divljih svinja koje tamane janjce i jelenovova koji ovcama popasu travu (jedan jelen jede kao šest ovaca) i popiju s mukom dobavljenu vodu. Ovčari su na mukama. Izlov nije dao nekih rezultata, pa treba naći neki drugi način rješavanja ovog, za razvoj otočke poljoprivrede gorućeg problema.

Dobra je vijest da posljednjih godina broj ovaca više ne opada, već štoviše lagano raste. Dio donedavno zaraslih pašnjaka je očišćen, a neki su i ograđeni "električnim pastirima" protiv alohtone divljači. Nadu u oporavak ekstenzivnog ovčarstva na otoku Cresu daje i nedavno (2021.) otvaranje suvremeno opremljene sirane u Loznom. Uz nadaleko poznatu cresku janjetinu (2005. prva je u Hrvatskoj dobila eko-certifikat), na lokalnom tržištu su se pojavile i paštete te kobasice od creskog janječeg i ovčjeg mesa. Još uvijek čekamo da netko pokrene proizvodnju *udića* i *kaštradine*, kao i pogon za obradu vune, ako ništa drugo a onda zbog proizvodnje ekološki prihvatljivog izolacijskog materijala u građevinskoj industriji. Čak se i sirova, neoprana vuna može iskoristiti kao odličan malč i prirodno gnojivo u poljoprivrednoj proizvodnji, samo ju treba isjeckati. Nema veće tuge i sramote od neošišane ovce kojoj se prljavo runo vuče po podu. "Blago neostriženo!", rekli bi prezirno naši stari za ljude koji ne drže do civilizacijskog minimuma.



Članak je napisan uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije temeljem Programa ugovaranja novinarskih radova u elektroničkim publikacijama.



(/index.php/component/banners/click/180)





(/index.php/component/banners/click/107)



(/index.php/component/banners/click/195)

Servisne informacije

Katamaran M. Lošinj - Cres - Rijeka

(/index.php/servisne-informacije/102-katamaran-m-losinj-cres-rijeka)

Trajekti Merag-Valbiska, Porozina-Brestova

(/index.php/servisne-informacije/84-trajekti)

Brodsko linija Ilovik - Mrtvaška

(/index.php/servisne-informacije/350-brodsko-linija-ilovik-mrtvaska)

Brod M. Lošinj - Unije - Susak

(/index.php/servisne-informacije/101-brodsko-linija-m-losinj-unije-susak)



Najčitanije

Cres: Kazna od 20.000 kn i tri mjeseca bez volana (/index.php/u-razno/crna-kronika/15275-cres-kazna-od-20-000-kn-i-tri-mjeseca-bez-volana)

21 o meni: Nikolina Rako Gospić (/index.php/u-razno/21-o-meni/15251-21-o-meni-nikolina-rako-gospic)

Dvije pročelnice u mirovinu, slijedi reorganizacija (/index.php/u-politici/15253-dvije-procelnice-u-mirovinu-slijedi-reorganizacija)

Proračun usvojen s rezultatom glasanja 8:3 (/index.php/u-politici/15254-proracun-usvojen-s-rezultatom-glasanja-8-3)

Prikupljeno oko 130 tisuća kuna (/index.php/sportski/15285-prikupljeno-oko-130-tisuca-kuna)

Najnovije



12 / 27 2022	Kviz za udruhu "Ruka u ruci"	(/index.php/u-razno/15310-kviz-za-udruhu-ruka-u-ruci)	Na da
12 / 27 2022	Večeras Jole	(/index.php/u-zabava/15309-veceras-jole)	
12 / 27 2022	Podijeljeno stotinjak zgoditaka - najvažniji je metar drva za ogrjev	(/index.php/u-kulturi/15308-podijeljeno-stotinjak-zgoditaka-najvazniji-je-metar-drva-za-ogrjev)	
12 / 27 2022	Gabriela Stipanov pozvana na pripreme reprezentacije "do 15"	(/index.php/sportski/vaterpoloii/15307-gabriela-stipanov-pozvana-na-pripreme-representacije-do-15)	
12 / 26 2022	Svečano i u smanjenom obujmu	(/index.php/u-kulturi/15306-svecano-i-u-smanjenom-obujmu)	

27.12.1981.

Rođen Daniel Gospić, svjetski prvak u podvodnom ribolovu 2010., europski prvak 2007. i 2017. godine

OTOCI.NET (HTTP://WWW.OTOCI.NET/)

[Kontakti \(/index.php/kontakti\)](/index.php/kontakti)

[Uvjeti korištenja \(/index.php/koristenje\)](/index.php/koristenje)

[Oglašavanje \(/index.php/oglasavanje\)](/index.php/oglasavanje)

[Impressum \(/index.php/impressum\)](/index.php/impressum)

