



OSOBE 2016. GODINE NA LABINŠTINI

NERMINA PRIZRENOVIĆ

Mini sirana "Zlata", obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva obitelji Šahdanović iz Čepića, prošle je godine proglašena najboljim hrvatskim OPG-om u finalu projekta "Zlata vrijedan". Riječ je o izboru najboljih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstva u Hrvatskoj u organizaciji Večernjeg lista i Ministarstva poljoprivrede uz podršku Hrvatske radiotelevizije i Hrvatske zajednice županija i Grada Zagreba.

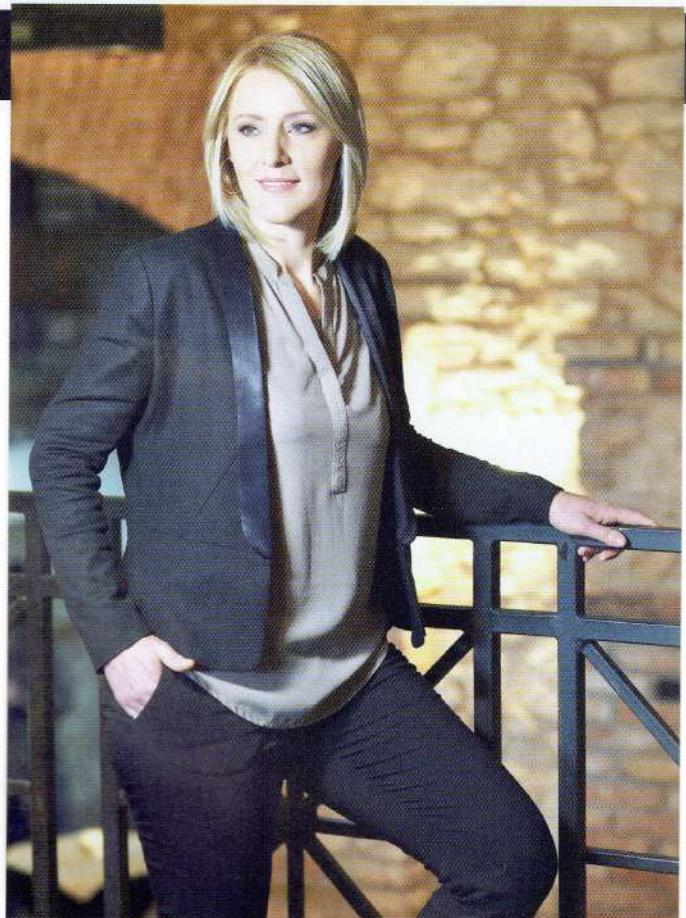
OPG je 2011. godine pokrenuo Atif Šahdanović, bivši rudar iz tiplinačkog rudnika, koji je nakon zatvaranja okna otišao raditi u Italiju gdje je skupio farmersko iskustvo. Uz pomoć supruge Umihane, koju svi poznaju pod imenom Zlata, sina Nermina i kćerima Nermnom Prizrenović i Nihadom Žiković upustio se u poslovni pothvat za koji je trebalo imati samopouzdanja poput Učke na koju iz Čepičkog polja gleda njihovo gospodarstvo. Počeli su sa šest krava, a šest godina kasnije broje ih 50-ak i uz njih 20-ak junicica, zapošljavaju ukupno sedmoro radnika, a njihov je sir, kojega u sirani uvijek imaju četiri-pet tona, u finalu projekta „Zlata vrijedan“ kakvoćom nadmašio i glasoviti paški sir.

Ključna osoba za konačnu kvalitetu skute, običnog i jogurta s probioticima, svježeg sira, sira škripavca, sira s tartufima, polutvrđih i tvrdih sireva, te ribanca je Nermina Prizrenović. Štoviše, postala je zaštitno lice OPG-a, pa je tako na proglašenju u Đakovu izšla na pozornicu i preuzeila nagradu u iznosu od 30 tisuća kuna.

Frizerka po struci, u novopokrenutom obiteljskom biznisu prhvatila se posla tehnologa i otišla na tečajeve i ostalu edukaciju potrebnu za proizvodnju navedenih mlijekočnih prerađevina.

„Sve je išlo spontano. Od velike važnosti bili su nam savjeti Agromskog fakulteta, bez njih ne bismo postigli ovakvu kvalitetu“, kažala je Nermina.

Kada pomuženo mlijeko stigne iz staje, nastupa njen dio posla: mlijeko se ulijeva u kotao i kuha uz dodatak sirila. Nastali sirni uguršak ostavlja se siriti na temperaturi ovisnoj o tome kakav sir želimo dobiti. Slijedi cijedenje, rezanje i stavljanje u kalupe. Sljedećeg se dana meće u salamuru, potom se opet cijedi, pa premazuje i stavlja



na police u zrionicu gdje vladaju odgovarajuća temperatura i vлага. Nakon što je zrenje dovršeno, sir se vakumira i postaje spremан за prodaju.