

## KRATKO O PROJEKTU STVARANJA ROBNE MARKE "ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR"

**Naziv:** Projekt je započeo 2010. godine pod radnim nazivom "Očuvanje proizvodnje tradicionalnih zagrebačkih proizvoda svježeg kravljeg sira i vrhnja te zaštita robne marke - Kumičin sirek"

**Ciljevi:** Zaštitom imena i postupaka proizvodnje potrošačima se garantiraju određena svojstva proizvoda, uvjeti proizvodnje i nadzor nad njom. Dakle, zaštita osigurava neospornu kvalitetu proizvoda te očuvanje domaćeg autohtonog proizvoda plasmanom na tržnicama Grada Zagreba. U budućnosti će se gospodarstva povezati u tematsku sirarsku cestu što bi nedvojbeno utjecalo na očuvanje ruralnih prostora u oklolici Zagreba. Očuvanjem ruralnih prostora i poboljšanjem kvalitete života na selu kroz ovaj projekt doprinosi se povećanju zainteresiranosti mladih ljudi za bavljenjem ovom vrijednom proizvodnjom, što bi u konačnici rezultiralo mogućnošću samozapošljavanja.

### PROIZVOĐAČI ROBNE MARKE:

#### 1. Branka Penezić

Ašpergeri 50, Kupinečki Kraljevec, 10257 Brezovica  
01/6587-519, 095/9078-142  
[branka.penezic@hotmail.com](mailto:branka.penezic@hotmail.com)

**Prodaja:** Tržnica Utrina – subota i nedjelja, kućni prag  
Veterinarski broj objekta: P-2642

#### 2. Ružica Malkoč

Ašpergeri 68, Kupinečki Kraljevec, 10257 Brezovica  
01/6587-526, 099/8087-880  
[imalkoc@hi.t-com.hr](mailto:imalkoc@hi.t-com.hr)

**Prodaja:** kućni prag  
Veterinarski broj objekta: P-2760

#### 3. Ljiljanka Lukšić

Lukšići 7, Kupinečki Kraljevec, 10257 Brezovica  
091/1623-820  
[mirolugarski@gmail.com](mailto:mirolugarski@gmail.com)

**Prodaja:** tržnica Špansko – srijeda i subota, kućni prag  
Veterinarski broj objekta: R-1028

#### 4. Romina Zadravec i Melita Jadanec Čutura

Kusanovečka 31, Kusanovec, 10370 Dugo Selo  
01/2762-224, 098/9427-075, 098/9364-664  
[romina.zadravec@zg.t-com.hr](mailto:romina.zadravec@zg.t-com.hr)

**Prodaja:** Tržnica Dubrava – svaki dan, kućni prag  
Veterinarski broj objekta: P-2335

#### 5. Matija Šmida

Brčevac 48, 10340 Vrbovec  
01/2796-054, 099/7030-560, 099/6852-287  
[Matija.smida@gmail.com](mailto:Matija.smida@gmail.com)

**Prodaja:** Tržnica Utrina i Dubrava – sve dane osim nedjelje  
Veterinarski broj objekta: P-3271

#### 6. Gabriele Johanna Kovač

Zablatje Posavsko 6, 10410 Velika Gorica  
01/6239-491, 091/5472-436  
**Prodaja:** tržnica Utrina – subota, kućni prag  
Veterinarski broj objekta: R-0887

#### 7. Obrt za poljop. proiz., uzgoj i trgovinu „Vrhovec“

Herendici 4, Pluska, 10296 Luka  
01/3393-026, 091/7661-944  
[stjepan.vrhovec1@zg.t-com.hr](mailto:stjepan.vrhovec1@zg.t-com.hr)

Veterinarski broj objekta: HR P-3351

**Prodaja:** 2 mljekomata u Zaprešiću, Bistra-čet. i sub., Donja Stubica sajam – petak, Klanjec sajam-subota, kućni prag

# ROBNA MARKA



### GARANCIJA TRADICIJE I KVALITETE

KUŠAJTE DOMAĆI SVJEŽI KRAVLJI SIR SPRAVLJEN VRIJEDNIM RUKAMA SEOSKIH ŽENA, NAŠIH DRAGIH KUMICA, KOJI SE VEĆ DESETLJEĆIMA PROIZVODI NA SEOSKIM GOSPODARSTVIMA ZAGREBAČKE OKOLICE I PRODAJE NA ZAGREBAČKIM TRŽNICAMA!

## KAKO SE PROIZVODI ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR?

- Sirovo kravlje mlijeko se nakon mužnje hladi na sobnu temperaturu na kojoj započinje proces zakiseljavanja;
- U slučajevima kada nije moguće započeti proizvodnju odmah nakon mužnje, mlijeko se može čuvati do 24 sata na temperaturi do +8°C;
- Nakon završenog procesa zakiseljavanja na sobnoj temperaturi, koja može trajati od jednog do tri dana, nastaje gruš na čijoj površini je izdvojeno kiselo vrhnje;
- Kiselo vrhnje se obire žlicom, stavlja u posebnu posudu te u hladnjak na zrenje i čuvanje;
- Gruš se reže na veće kocke i dogrijava na temperaturu od oko 45 – 55°C pri čemu se izdvaja sirutka;
- Gruš se zatim lagano ohladi te stavlja u cjediljke na cijedenje koje traje od jedan do više sati (za ocijedeni tip sira) odnosno bez cijedenja se stavlja pažljivim pokretima žlice u plastične posudice (za lisnati tip sira);
- Sir se naposljetku stavlja u hladnjak na hlađenje i čuvanje do prodaje na temperaturi od +4°C do +8°C i najbolje ga je konzumirati u roku od tjedan dana od dana završetka proizvodnje.

Vlasnik robne marke „Zagrebački friški kravliji sir“ je Udruga malih sirara Grada Zagreba „ZG SIREK“ koja odlučuje o dodjeli znaka prema zadanim kriterijima.

Zagrebački friški kravliji sir je svježi fermentirani mliječni proizvod dobiven zakiseljavanjem i koagulacijom sirovog kravljeg mlijeka djelovanjem bakterija mliječne kiseline uz izdvajanje sirutke, bijele do blago žućkaste boje te karakterističnog kiselkastog mirisa i okusa. tradicionalni domaći svježi sir kojeg proizvode vrijedne ruke seoskih žena, naših dragih „kumica“ koje nas svaki dan uveseljavaju ponudom ovih sireva na zagrebačkim tržnicama, a koje su prihvatile zadane uvjete i stalnu kontrolu proizvodnje i zdravstvene ispravnosti svoga sira.



## ZAGREBAČKI FRIŠKI KRAVLJI SIR

Zagrebački friški kravliji sir proizvodi se i prodaje u dva osnovna tipa:

- ocijedeni zagrebački friški kravliji sir



- lisnati zagrebački friški kravliji sir

