

Lička jagnjetina i lički krompir

Autor Autor

Četvrtak, 23 Svibanj 2019 08:24 -

Nije naodmet naše povratnike ili zainteresovane za povratak u Liku podsetiti ili informisati, ukoliko nisu dosad saznali, da je Evropska komisija u oktobru 2018.godine odlučila da se lička jagnjetina uvrsti u registar zaštićenih geografskih indikatora kao novi hrvatski proizvod.

Znamo, pretpostavljam, da se ista dobija od lokalne ličke pramenke, autohtone ovce koja se uzgaja na području Ličko senjske županije i Zadra.

U EU komisiji navode da je za specifičnu aromu spremljene ličke jagnjetine zaslužan botanički sastav livada i pašnjaka na kojima se lička pramenka uzgaja.

A pre jagnjetine, lički je krompir 2015. godine upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog porekla.

Projekat zaštite pokrenula je poloprivredna zadruga Lovinac u vreme kada je njen upravitelj bio dipl. ing. agronomije Nikola Vidaković, sadašnji predsednik Udruge proizvođača Ličkog krumpira.

Lička jagnjetina i lički krompir

Autor Autor

Četvrtak, 23 Svibanj 2019 08:24 -

Okus našeg krompira je specifičan, brašnast, odnosno prhak, zbog većeg postotka suhe tvari. Tlo i klima Like čine ga posebnim u odnosu na krompir proizveden u drugim krajevima. Ključni element su temperaturna razlike između noći i dana. Niska noćna temperatura usporava vegetaciju pa on skuplja više suhe tvari. Važan je i tradicionalni način gajenja- plodored, obrada, organsko stajsko gnojivo.....

Zanimljivo je da je jedna satnija u vreme Austrougarske, 1769. godine dobila seme krompira i zasadila ga u Lici jer su muškarci u Lici kada nisu obavljali vojničke poslove kao graničari bili seljaci.

Činjenica da su naša jagnjetina i krompir dodati spisku od 19 proizvoda iz Hrvatske čije je geografsko poreklo zaštićeno, nesporno im podiže cenu i potražnju, poboljšava poslovanje sadašnjih proizvođača i verovatno će zainteresovati buduće, od kojih se neki možda odluče za proizvodnju na teritoriji Vrepca, Zavođa ili Pavlovca.

Mirjana Ćurin