

# **OPG Maliki**

**Ovčarstvo i proizvodnja sira  
Mala Učka  
091 5184 226**

Otac gospodina Fekrija, rodom iz sela Vešala kraj Tetova u Makedoniji, bio je iskusan ovčar kada je prije skoro 40 godina tragom glasina o velikim neiskorištenim učkarskim pašnjacima odlučio doći okušati sreću u ove krajeve. Nije mislio da će ostati dugo no dobra ispaša i povoljna klima nagnale su ga da se predomisli. Marljinim radom sebe i svojih 5 sinova izgradio je stado koje je na svom vrhuncu brojalo 1500 ovaca, kupio kamion i kuću u Maloj Učki. Tehnologiju izrade sira preuzeli su od lokalnih Istrijana kako bi se bolje uklopili u lokalne ukuse i kulturu, no sačuvali su legendarnu ovčarsku vještinsku koja je šarplaninske pastire učinila nadaleko poznatima i traženima.

Po očevom umirovljenju petoro braće podijelilo je među sobom veliko stado – neki su sreću potražili drugdje a gospodin Fekri u partnerstvu sa bratom Resuljem odlučio ostati i graditi život sebi i svojoj obitelji ovdje. Prepoznavši potrebu da se posao formalizira registrirali su i obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo. Njihovo stado danas broji 600 ovaca i makar bi voljeli dalje proširiti posao za to nemaju dovoljno radne snage – u Hrvatskoj, dobroj plaći usprkos, pastir želi biti malo tko.

Pastirski život nije lagan i u sezoni mužnje malo je vremena za odmor. Treba s ovcama pješke odraditi i dvije velike seobe, u svibnju od zimišta kraj Vodnjana do Učke te nazad u studenome. No nagrada za taj trud je izvrstan i nadaleko cijenjeni sir koji se nalazi na jelovnicima mnogih dobrih restorana te skuta koju čak možete kupiti dnevno svježu u Konzumovim trgovinama u Opatiji i Matuljima. Od 2012. godine njihov Učkarski tvrdi ovčji sir ponosno nosi markicu „Proizvedeno u Parku prirode Učka“