

Home / Dosje / Aoj Liko, Voli Li Te Iko? (4): Voćni Jogurti Iz Medačkog Džepa

DOSJE / 27/11/2023

## Aoj Liko, voli li te iko? (4): Voćni jogurti iz Medačkog džepa



**Dominik Zeko** prodao je udjel u uspješnoj informatičkoj tvrtki, napustio rodni Frankfurt i ostvario svoj san – da ima krave... Danas sa suprugom Milanom u selu Medak podno Velebita u svojoj sirani Eko Vedrine proizvodi vrhunske sireve, voćne jogurte, basu i druge delikatese od mlijeka s ličkih pašnjaka koje od njega nabavljaju najbolji hrvatski hoteli. U samo četiri godine Eko Vedrine izrasle su u poznati lički brand premium mliječnih proizvoda

**Piše: Nives Matijević**

Ličko selo Medak, 14 kilometara od Gospića na cesti prema Zadru naseljeno je od brončanog doba. Ponad sela na Medačkoj gradini pronađeni su tragovi naselja Japoda, najstarijih poznatih stanovnika Like, a sama je gradina iz srednjega vijeka kada je u vlasništvu krbavskih knezova.

Nakon oslobođenja od Turaka u Medak se doselilo pravoslavno stanovništvo iz Bukovice. Kasnije, u doba Vojne krajine u Metku je sjedište krajiške satnije u sastavu Ličke pukovnije. U svojoj Topografiji karlovačke vojne krajine – Mjestopis iz godine 1835. **Franjo Julije Fras** piše da je Medak kumpanijska postaja s poštanskim uredom na dalmatinskoj poštanskoj cesti, te da je u mjestu 105 kuća s 1057 stanovnika.

**Bijeg iz Njemačke u ralje hrvatske papirologije**

U naše je doba Medak najpoznatiji po akciji Hrvatske vojske 'Medački džep' iz 1993. godine. Danas u Metku nema ni dućana, a kamoli poštanskog ureda. Kao i mnoga druga lička sela Medak izumire -prema popisu iz 2021. godine u Metku je živjelo 36 stanovnika. Među njima je i obitelj **Zeko, Dominik** (50), **Milana** (44) i njihova dvanaestogodišnja kći **Sofija** koja je smiješi s reklame za siranu.

Milana i Dominik već četiri godine vode uspješnu siranu Eko Vedrine d.o.o., čiji su vrhunski proizvodi izrasli u sada već poznati lički brand i to bez ulaganja u marketing – tko god je probao neki od 30-tak proizvoda proširio je glas o otkriću vanserijskih proizvoda.

Dominik Zeko rođen je Frankfurtu, gdje su njegovi roditelji, otac iz Uskoplja a majka s Brača, stigli još 1968. godine. Diplomirao je ekonomiju i s partnerima deset godina vodio uspješnu informatičku tvrtku Synerva, koja je razvijala softvere za financijsku industriju, avijaciju i razne druge klijente.

No, Zeko je zapravo želio imati krave. Zavolio je ove životinje još kao dijete, provodeći uskrasne blagdane kod bake u Uskoplju. Nekako u isto vrijeme njemačko je društvo, kaže, prolazilo kroz velike promjene i nikako mu se nije sviđalo kako se stvari odvijaju. Kvaliteta života bitno se promijenila. Prelomio je i 2010. godine partnerima prodao svoj udjel u tvrtki i otišao. Danas kaže da je to bila dobra odluka.

U Njemačkoj nije mogao ostvariti svoju ideju o držanju krava, jer, objašnjava, tamo nije lako doći do zemlje i bila bi to puno veća investicija nego u Hrvatskoj. Kako njegova supruga vuče korijene iz Like – preci su joj iz sela Klanac i Smiljan, odlučili su svoj plan pokušati realizirati u Lici.



Te 2011. godine nije još bilo poljoprivrednih poticaja, pa tako ni mnogo ljudi koji su željeli u Lici pokrenuti posao vezan za proizvodnju hrane. Bili su jedini koji su se javili na natječaj za dugogodišnji zakup oranice propalog PPK Velebit, nekadašnjeg velikog ličkog proizvođača hrane koji je na toj površini prije rata uzgajao čuveni lički krumpir.

“Paralelno smo krčili i uređivali zemljište koje je bilo zašikareno i pokušavali riješiti papirologiju za gradnju farme, što je trajalo godinama s tadašnjim teško politiziranim sustavom. Ekipa na vlasti je bila vrlo pasivna i grozno su se odnosili prema poduzetnicima koji su pokušavali nešto raditi. Od stotinjak projekata koji su tada bili aktualni mi smo među malobrojnim koji nisu odustali. Dosad smo u zemljište, farmu, krave i mehanizaciju investirali ogroman iznos”, kaže Zeko.

#### **Voćno jogurti proglašeni najboljima u Hrvatskoj**

“Sadašnjoj lokalnoj vlasti jasno je da nema puno ljudi koji hoće raditi, a s druge strane ovdje je tradicionalno najveća potražnja poslom u državnoj tvrtki poput HEP-a, Hrvatskih šuma, Hrvatskih cesta... valjda 9 od 10 zaposlenih u Lici radi za državu. Zato privatni poduzetnici teško ovdje mogu naći radnike, čak i kad nude veću plaću”, dodaje.

I krave su u Medak stigle iz Njemačke – 28. rujna 2016. godine ukupno 96 ‘Jersey’ junica, poznatih po visokokvalitetnom mlijeku, krenulo je na ispašu s pogledom na Vaganski vrh. Obitelj je dotad živjela od ušteđevine, a sada su mogli početi prodavati mlijeko drugim siranama.

“U međuvremenu smo za svoje potrebe razvijali mliječne proizvode, te potom u jesen 2019. godine prvi put na tržište izbacili svoj sir škripavac, basu i jogurt. Sad smo imali asortiman, pa smo krenuli s prodajom na tržnicama – petkom u Zadru, subotom u Samoboru i u Zagrebu na tržnici u Utrinama. Pola godine kasnije izbila je epidemija korone, cijena mlijeka je pala, a ulazni troškovi poput goriva i sijena su podivljali. U toj situaciji mnogo nam je pomogla prodaja preko Facebook grupe Virtualni zagrebački plac (grupa ima više od 85.000 članova, op. a.) putem koje su ljudi mogli kupovati hranu izravno od proizvođača.

Kasnije smo naše proizvode počeli prodavati u prodavaonicama zdrave hrane u Zagrebu – Grga Čvarak, Mrkvica, Friškoteka, Špeceraj i još nekima, te na štandovima na tržnicama, u Splitu u dućanu Pjaca u trgovačkom centru Joker. Zagreb nam je najveće tržište, a kako se ljeti smanji potražnja okrenuli smo se hotelima. Danas se tako naši voćni jogurti među ostalim poslužuju u hotelima Esplanade u Zagrebu, Ambasador u Splitu, Falkensteiner u Zadru i Liburnija u Opatiji, koji od nas uzima i sir škripavac i maslac. Hoteli od nas nabavljaju i tekući jogurt koji je zbog punomasnog mlijeka toliko gust da zapravo i nije tekući.

Općenito, u mljekari imamo modernu tehnologiju, ali ne primjenjujemo moderne postupke u mljekarstvu poput obiranja mlijeka i dodavanja aditiva. Važno nam je da je kvaliteta vrhunaska, prodaja sigurna, a poslovanje stabilno. Planiramo još uvesti proizvodnju suhih sireva koji imaju duži rok trajanja”, najavljuje Zeko.



# **Domaći sirevi i jogurti iz Like**

## **Mlijeko s vlastite farme**

"Danas nam je najvažniji proizvod sir škripavac, ali najveći udio u ukupnoj prodaji imaju voćni jogurti. Imamo ih 12 vrsta i stvarno su izvanredni, a najbolja mi je borovnica. Radimo ih od punomasnog mlijeka i onda je to u startu kvalitetniji i bolji proizvod. Brzo se na tržištu pročulo da naši jogurti kvalitetom odskaču od ostalih. Mnogo nam je značilo kada su u anonimnom ocjenjivanju priloga Jutarnjeg lista 'Dobra hrana' naši voćni jogurti pobijedili i proglašeni najboljima u Hrvatskoj.

I naši sirevi redovito dobivaju visoke ocjene. Škripavac radimo po starinskoj recepturi koju nam je otkrila jedna gospođa iz sela Velika Plana – koja je i nas naučila praviti sir onako kako ga i ona radi i kako je to naučila od svoje majke. Najbolju basu otkrili smo u Metku, pa nas je žena koja je pravi naučila da je i mi radimo na isti način. Kuvani sir je jednostavan proizvod i to smo naučili raditi sami. Inače, u svakom selu se sir i basa rade malo drukčije, a jedan bivši tržišni inspektor, koji je dobro poznao teren, otkrio nam je da su škripavac i kiselina bolji u hrvatskim selima, a kuvani sir i basa u srpskim...

Medak kao selo izumire, ali tako je sa svi selima u Lici. Nama je tu dobro, posao nam je što se kaže blizu, mir i udaljenost od grada nam godi – supruzi možda malo manje nego meni, ali naša kći ovdje baš nema društvo, jer djece baš i nema. Ne vjerujem da će Lika ikad više biti naseljena kao što je nekad bila. Bit će to mjesto za entuzijaste poput nas, zaljubljenike u prirodu i poljoprivredu..."

(objavljeno 21.11.2023.)

*Novinarski projekt „Aoj Liko, voli li te iko?“ realiziran je uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije (AEM) iz programa poticanja novinarske izvrsnosti*