

MLJEKARSTVO

MJESEČNIK UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PODUZEĆA HRVATSKE

God. II.

ZAGREB, SVIBANJ 1952.

Broj 5.

Povodom šezdesetog rođendana svog voljenog maršala Tita, pridružujemo se čestitkama, pozdravima i iskazima ljubavi svih trudbenika naše socijalističke domovine!

Prof. dr. Nikola Zdanovski, Sarajevo

CRESKI SIR

Na otocima Cresu i Lošinju,* pa i na bližim manjim otocima sjevernog Jadrana siri se t. zv. creski sir, sličan krčkom siru koturastog oblika iz okolice Punta, ali je veći od njega i razlikuje se postupkom sirenja. Prvi originalni opis creskog sira donio je Linardić (2), a zatim Jardas (1). U mom priručniku »Ovčje mljekarstvo« (3) među ostalim sirevima nalazi se opis i ovog sira, ali je sastavljen uglavnom na temelju spomenutih dvaju izvora. God. 1951. imao sam priliku da se uputim u tehnologiju toga sira na samome mjestu, pa na temelju prikupljenih podataka od tamošnjih stočara i stočarskih stručnjaka donosim i ovaj opis, koji nadopunjuje prijašnje, a želim, da posluži kao prilog tehnologiji domaćih sireva, koja bi trebala izaći i u našoj zemlji.

Veće količine mlijeka podsiruju se u bakrenom pocinčanom kotlu, a manje u povećem emajliranom loncu, i to obično domaćim sirišćem (sirilom) od janjeta. Sirišće pripremaju tako, da ga nakon prethodnog pranja smjeste u slanu presnicu (sirutku), u kojoj stoji najmanje 7—8 dana. Dobiven ekstrakt upotrebljavaju kao sirilo.

Podsiranje traje oko $\frac{3}{4}$ sata, u koje vrijeme podsireno mlijeko nekoliko puta istepu, rasklate klatačom (klatac). Klatač je mješalica, koju najčešće prave od »smrikove« (Juniperus) grančice sa 3—4 zavinuta ogranka s jedne strane i s držaljkom, koja predstavlja dio odsječenog ogranaka, s druge strane (sl. 1.).

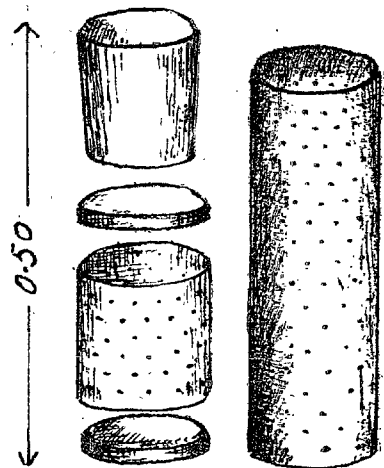
Kad podsirevinu istepu tako, da izgleda opet »kao mlijeko«, ostave je na kratko vrijeme, da se staloži, a onda iz staloženog grušta prave, ne vadeći ga iz tople sirutke, okrugle grude u veličini, koja odgovara promjeru ka-

*) Otoci u sjevernom Jadranu, koji predstavljaju ekonomsku cjelinu, i povezani su kod Osora mostom. Zajednička njihova površina iznosi 472 km², a glavna je poljoprivredna grana stočarstvo s pretežnim uzgojem ovaca.

lupa i težini sira, koju žele postići. Ove grude u kotlu rukama dotle stiskuju i tiješte, dok iz njih ne iscijede svu presnicu, koja se može na taj način iscijediti, a to traje oko $\frac{2}{3}$ sata. Zatim sireve omataju u rijetku krpu i premještaju u kalupe, zvane žetice. Žetice su napravljene od lima (Sv. Vid) ili od drva (Nerezine). Da uzmogne presnica otjecati, na žeticama su rupice. Širina žetice iznosi oko 15 cm, a isto toliko joj je i visina. Svakoj žetici pripadaju dva tarelčića (drvena danca). Kada sir tiješte, on se nalazi između tarelčića, a odozgo je pritisnut drvenim tuljkom, koji se zove tak (sl. 2.). Tak je za vrijeme tiještenja opterećen kamenom, teškim 10 do 15 kg. U žetici nalazi se sir do



Sl. 1. »Klatač«



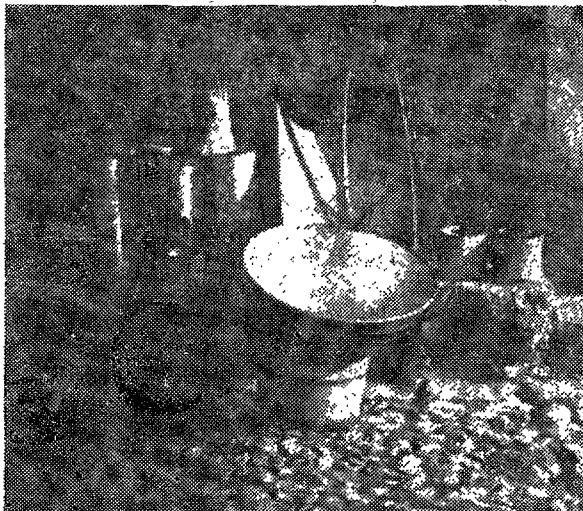
Sl. 2. Lijevo — »žetice« s tarelčićima i »takom«. — Desno — »žetec«

(Crteži: Zdanovski)

drugoga dana, a pritom ga navečer onoga dana, kada se siri, jedamput obrću. Prilikom obrtanja sirnu krpu uklone i više ne omotaju njome sir. Pošto sir izvade iz žetice, premjeste ga u žetec. Žetec je načinjen od istog materijala, od kojeg je i žetice. Ima jednaki promjer, ali je viši od žetice otprilike $3-3\frac{1}{2}$

puta, tako da u nj mogu smjestiti 7—9 siraca. U žetecu sireve smještaju tako, da najmlađe stavljaju dolje, a starije pomiču na gore. Sireve u žetecu ne opterećuju posebnim teretom (kamenom) kao u žetici, jer se nalaze jedan na drugom, i na taj su način sami od sebe dovoljno opterećeni. Kako u žetec smještaju iz žetice svaki dan po jedan sirac, koji se dolaskom novog pomiče nagore, to se sirevi nalaze u žetecu 7—9 dana. U to vrijeme sireve svaki dan ujutro pošole, a navečer obrću. Prema tome soljenje također traje 7—9 dana. Soljenje vrše u plitkim drvenim koritima (sl. 3.).

Starije sireve, koji izlaze iz žeteca s gornje strane, pošto mlađe umeću odo-

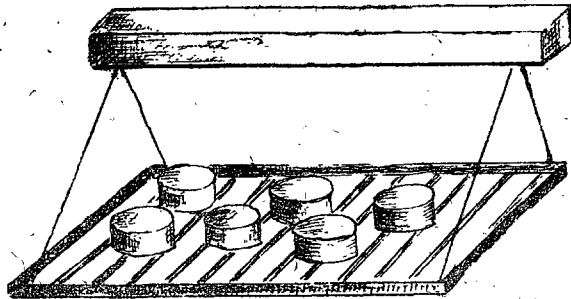


Sl. 3. Pribor za sirenje creskog sira. S lijeva na desno vide se tri žetáca. Na njima se nalaze »tarelčići« i »tak«, a ispred njih drvena mala »žetice«. Dalje stoji korito, u kojem se sir soli. Na njemu je obješen »klatač«. Desno od korita stoje 2 limene »žetice«. Ispred korita na muzlici je smješten kotao.

Foto: Zdanovski

zdola, stavljaju u košir, da se suše. Košir je građen u obliku lesa, koje su obješene ispod stropa. Zovu ga i lesica.

Na lesici ostaju sirevi samo dva dana, a stoje na drvenim tarelčićima, koji su naprijed spomenuti. Zatim sireve premještaju u drugi, veći košir (»velu lesu«), gdje stoje dulje vremena, t. j. 2 do 4 tjedna, dok se na njima ne počne pojavljivati mast.



Sl. 4. Na gredi, koja se nalazi ispod stropa, visi »košir« ili »lesica«.

Crtež: Zdanovski

U tim većim koširima stavljaju sireve na bok. U nekim selima (stanovima) suše sir neko vrijeme (2—3 dana) na dimu (na pr. u Nerezima), te se radi toga lesica nalazi pod napom (krović nad kaminom za odvod dima), a onda se premješta u velu lesicu. Pošto se sireve posuše, premazuju ih m u r k o m (ocjedina nakon tiještenja ulja) ili uljem i smještaju u drvena bureta, sanduke ili pak u kame-nice, gdje ih mogu držati i po nekoliko mjeseci, a da se ne pokvare. Neki ih mogu držati i po nekoliko mjeseci, a da se ne pokvare. Neki ih drže i do slijedeće sezone.

Da sir bude ljepši, neki ga stavljaju u drobine (umuljeno grožđe, koje vri). Ovakav sir izvana dobije crvenkastu boju a iznutra ostaje žut. To rađe istom u polovici rujna, kada se počinje berba i ruljenje grožđa.

Od presnice, koja preostane nakon sirenja, prave maslo i skutu. U tu svrhu presnicu prikupljaju u mastile (čabriće), velike oko 30 litara. Masni sloj, koji se podigne na površini presnice, pokupe, smjeste u pinjatu i pretope u maslo. Mastina, t. j. talog, koji preostaje nakon topljenja masla, obično pohrane svinjama. Skutu prave kao i u drugim krajevima tako, da je podgrijavaju na visoku temperaturu dodavajući kiselu presnice. Pošto skutu pokupe, stave je u krpu, te objese, da se ocijedi.

Creski sir sire u obliku kolutastih siraca, koji su teški 1—1¼ kg. Dobar sir ima ova svojstva:

1. Treba da bude gust, t. j. sa što manje rupica,
2. Nipošto ne smije biti nadignut (nadut). Ova se mana pojavljuje, kad sire u lošim higijenskim prilikama.
3. Sir treba da bude mastan, a to se osjeća po okusu i po boji, koja treba da je žuta. Boja mršavijih sireva je blijeda. Takove sireve prave neki stanari,* koji ostavljaju večernje mlijeko, da ga ujutro oberu i podsire zajedno s jutarnjim mlijekom.
4. Sir ne smije biti preslan, a to se dešava, kada ga neki stanari bojeći se da će se naduti, previše sole. U povoljnijim higijenskim prilikama ne treba se bojati, da će se sir naduti, i zato ga ne valja previše soliti. Dovoljno je 2—3% soli od težine sira.
5. Dobar sir ne smije imati pukotina, koje nastaju, ako se sir siri iz starijeg mlijeka, kao što je navedeno pod toč. 4., kada stanari ostavljaju večernje

*) Ovčarske kolibe, koje se nalaze izvan sela na o. Cresu, zovu se stanovi, a ovčari, koji se u njima nalaze preko 5—6 mjeseci u ljetnoj sezoni, stanari.

mlijeko, da ga oberu i pomiješaju s jutarnjim. Na taj se način mlijeko prebrzo suši, a gruša se prebrzo suši. Pogreška se pojačava, ako se naglo suši već izradeni sir kada stoji na većoj promaji.

Računa se, da se od 100 litara ovčjeg mlijeka dobiva prosječno oko 18 kg sira, oko 2 kg masla i oko 3 kg skute.

Creska ovca je slična krčkoj, ali je manja od nje. Računa se, da daje u muznoj sezoni oko 25 litara mlijeka, bez onoga, što joj posiše janje. God. 1951. seljačka radna zadruga Belej od 196 ovaca, među kojima je bilo svega 120 muznih, proizvela je 540 kg sira, t. j. 4,5 kg po muznoj ovci.

S obzirom na to, da se na Cresu i Lošinju razvija ovčarstvo karakulskog smjera (krzno i mlijeko), treba obratiti naročitu pažnju preradbi ovčjeg mlijeka na tim otocima, kako bi se veće količine mlijeka, koje se dobivaju od karakulki, što racionalnije iskoristile.

Literatura:

1. Jardaš F. Creski sir. Gospod. list. Zagreb, 1946. — 2. Linardić A. Opis creskog sira. Zbornik za život i običaje Južnih Slavena XII. Zagreb, 1917. — 3. Zdanovski N. Ovčje mljekarstvo. Zagreb, 1947. — 4. Zdanovski N. Ovca i ovčarstvo na o. Krku. Veter. arhiv, 7. Zagreb, 1937.

Dr. ing. Šoštarić — Pisičić Karlo, Zagreb

KOŠNJA SIJENA

Za kvalitetu i količinu sijena naročito je važno vrijeme košnje i način sušenja. Sve ostale mjere kod djetelišta i livada, kao: ispravne smjese, gnojenje i slično, ne mogu nam osigurati pravi uspjeh, ako griješimo pri košnji i sušenju. **Kod sijena nije najvažnija količina, nego kvaliteta**, t. j. koliko sijeno sadržava hranjivih sastavina za našu stoku. U tom pogledu ima velikih razlika. S istog djetelišta ili livade ima 1 kg pravodobno pokošenog i ispravno osušenog sijena istu vrijednost za prehranu stoke kao 1,5—3 kg prekasno pokošenog ili loše osušenog sijena. To znači, da mi tim postupkom možemo od iste količine djetelina i trava proizvesti sijeno za broj stoke, koje je otprilike 2 puta veći, ili pak da svoju stoku možemo kud i kamo bolje prehraniti i imati od nje mnogo veću korist. Naročito je važno kod leguminoza, t. j. crvene djeteline, lucerne, inkarnatke i grahorice, gdje su kod nepovoljnog vremena gubici na hranivima izvanredno veliki zbog prekasne košnje i otpadanja listića, pa radi čestog preokretanja sijena.

Ne ćemo pretjerati, ako ustvrdimo, da **nijedna mjera u poljoprivredi ne može dati tako brzu i ogromnu korist**, kao prijelaz na napredni način košnje i sušenja sijena. Isto treba odmah istaknuti, da nema jednostavnijega i jeftinijega zahvata, nego što je taj prijelaz, za koji treba samo pravodobno održati rok košnje i nešto investirati za izradu naprava, na kojima se suši sijeno.

Ovog proljeća imamo dugotrajni sušni period. Vrlo je vjerojatno, da će iza toga nastati dulje kiše, i to baš za vrijeme košnje djetelišta i livada. U tom slučaju imat ćemo opet ogromnih gubitaka, koji se penju na milijarde, ako ne izvršimo košnju u pravo vrijeme i ako odmah sada ne izradimo naprave za