

# MLJEKARSTVO

Mjesečnik Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske

GOD. VII.

ZAGREB, SIJEČANJ 1957.

BRJ 1

Ing. Davor Baković, Split

## MLJEKARSTVO BUKOVICE

U Bukovici, kraju sjeverne Dalmacije, pretežu kamenjare i šikare. Oraničnih površina dolazi prosječno samo 0,17 ha na jednog stanovnika, a od te površine krmnog bilja je 1%. S oraničnih površina bukovčanin dobije hrane za pola godine, a sve ostale potrebe podmiruje uglavnom prihodima od stočarstva.

Stoka pase na kamenjarama i šikarama, a ljeti i na planinskim pašnjacima na Velebitu. Stoka je sitna, kržljava i niske proizvodnje. Ovca je najbrojnija vrst stoke u Bukovici (oko 43.000). Od ukupnog broja goveda (3500) skoro polovica otpada na volove. Broj koza stalno opada, jer se ukidaju.

Mlijeko i mliječni proizvodi imaju veliku važnost za stanovništvo Bukovice, koje se pretežno hrani ugljikohidratnom hranom.

Stanovništvo Bukovice upotrebljava mlijeko za ishranu, i to svježe (varenika), koje se prije trošenja zakuha, ili kiselo. Kiselo mlijeko se većinom pravi od obranog zakuhanog mlijeka. Jutarnje mlijeko se obično obere i tada stavi u posudu za kiseljenje. Kiselo mlijeko se najviše troši uz palentu, a to je osnovna hrana stanovništva kroz proljeće, ljeto i jesen, kad ima mlijeka. Kiselo mlijeko se također pravi od mlaćenice, koja zaostaje poslije metenja maslaca.

Maslac se mete samo onda, ako ima više mlijeka. Maslac se ne troši svjež, nego se pretopi u maslo, koje se spremi za zimu za začim.

Sir se ne radi, kada je malo mlijeka. Zato se sir najviše radi na Velebitu, gdje ima više mlijeka. U selima sir rade samo jači stočari. Katkada oni, koji imaju manje mlijeka, posuđuju uzajamno mlijeko, kako bi mogli napraviti komad sira. Podsiri se domaćim obično janjećim, a i prasećim sirištem. Kada se sir zgruša, izmiješa se drvenom žlicom i lagano skuplja rukama. Sir se obično stavlja u kvadratna tvorila (kalupe), ali ima pojedinih domaćica u nekim selima (Krupa), koje ne upotrebljavaju tvorilo. Sir se jedamput soli i drži na daski u kuhinji ili sobi da zrije. Vrlo brzo postane suh i tvrd te se zato teže kvari, ali ga tvrdoća čini neugodnim za potrošnju. Osim toga sir je malen, neugledan i loše njegovan, te je i to razlog, da nije tražen izvan uskih lokalnih tržišta.

Na pojedinim stanovima u planini (blizu Segestina) radi se sir u mješini uz navedeni tvrdi sir. Postupak za pripremu mješinskog sira je isti kao i za tvrdi sir, jedino se svježe napravljeni sir ne stavlja u tvorila, nego se siječe u manje komade i slaže u mješinu. Sir se do zime u mješini stvrdne, ali ne toliko kao sir iz tvorila. Ovaj sir je bolji za potrošnju, a tko ga pravi, prodaje ga; tvrdi pak sir troši se u domaćinstvu. Sir iz mješine nema privlačivost za potrošača, te se i on potroši u samoj Bukovici.

U zimskim mjesecima, kada krave i koze presuše, upotrebljava se za začim »basa«. Basa se pravi tako, da se u kablič ulijeva skorup i kiselo mlijeko, koje se nije potrošilo. Povremeno se ispušta kroz niži čep suvišna sirutka. Iz kabliča se basa vadi i sprema u mješine, gdje se čuva za zimu. Basa se prži prije upotrebe i njome se začinja palenta.

Sirutka, koja zaostaje poslije pravljenja sira, daje se svinjama. Na planini neki stočari (M. Jasle) takvu sirutku zakuhaju i dobiju t. zv. urdu, koja je na dalmatinskim otocima poznata pod imenom skuta. Urdu sole u mješine i tako je sačuvaju za zimu.

Svi navedeni mliječni proizvodi rađeni su u nehigijenskim prilikama, te su raznog oblika i različite kvalitete, pa zato se i ne traže na većim tržištima.

Mliječni proizvodi rade se bilo od ovčjeg, kozjeg ili kravljeg mlijeka. Miješanje mlijeka zavisi o vrstama stoke, koja se drži. Nekada se sir najviše radio od kozjeg i ovčjeg mlijeka. Sada kozjeg mlijeka ima manje, te se ono i manje prerađuje. Kravlje mlijeko se u sir najmanje prerađuje, jer se od njega ne može dobiti mnogo sira. Od njega se najradije mete maslac.

Od mliječnih proizvoda za prodaju dolazi u obzir jedino sir, koji ne odgovara za šire tržište, pa se prodaje samo na lokalnim tržištima. Taj sir najviše cijeni domaći svijet, jer se na njega privikao. Iako je takav sir često punomasan, ipak ne može postići cijenu otočkih sireva, koji se rade u zadrugama. God. 1954. cijena sira u Bukovici kretala se oko 240 Din za 1 kg, a to je manje od polovice cijene zadružnog sira na veliko.

Razmotrit ćemo malo, kako bi se moglo unaprijediti mljekarstvo u Bukovici.

Kako je mlijeko najosjetljivija živežna namirnica, treba ga naročito pažljivo i čisto musti, transportirati i prerađivati. Za takav način rada nije danas bukovčanin podoban. Jedino ekonomska stimulacija sa prosvjećivanjem može učiniti, da stočar ovoga kraja čisto muze i prenosi mlijeko. Za preradu se pak traži još veća briga i higijena, a tome se može pomoći organiziranjem zajedničke prerade. Također je važno, da takav rad organiziraju napredni seljaci uz pomoć stručnjaka, kako ne bi rad takve mljekare doživio neuspjeh.

Potrebno je organizirati manju mljekaru na Velebitu, i to u blizini većeg broja stoke. Najveću važnost ovdje ima opskrba vodom. Zato uvijek prije osnivanja mljekare treba osigurati dovoljno čiste vode. Dosadašnja iskustva u Dalmaciji dokazala su, da mljekare sa 150 litara mlijeka na dan na početku sezone mogu započeti rentabilnu preradbu. Sama mljekara može biti vrlo jednostavna i mala. Na planini bi se osnovao ispod mljekare mali podrum, gdje bi bio smješten sir samo prvih 10 dana poslije prerade. Poslije bi ga prenijeli u sabirne veće podrume (Zadar).

Prerada mlijeka ne bi se mogla organizirati bez osposobljenih sirara za svaku malu mljekaru.

Osim ovoga načina unapređenja mljekarstva, ima još i drugi, da se pošteno uvede u domaćinstva naprednija prerada mlijeka. Zato bi bili potrebni mljekarski savjetnici, koji bi obilazili sela, pokazivali kako treba raditi i organizirati kratke tečajeve iz higijene i prerade mlijeka.

Kada bi navedena preradba mlijeka počela pokazivati rezultate i stočari dobivati za svoje proizvode na tržištu više nego prije ovoga rada, onda bi se zadružna preradba sve više širila. To bi utjecalo na stočare Bukovice, da bolje hrane i drže stoku, a posebno da nastoje izabirati potomstvo boljih mliječnih grla.