

KRATAK OSVRT NA SIRARSTVO DALMACIJE

Ovčarstvo

Na području Dalmacije ima više od 700.000 ovaca. 760.000 ha što pašnjaka, što šuma iskorišćuje stoka. To su većinom kraški pašnjaci, najbolji za ovcu. Zato će u dalmatinskom stočarstvu ovčarstvo uvijek biti najvažnija grana. To naročito vrijedi za zagorski rejon, gdje na jedno domaćinstvo otpada dva puta više ovaca nego u primorskom rejonu.

Od cjelokupnog broja ovaca 90% je naša domaća pramenka slabih proizvodnih svojstava. Ostalo su križane merino-ovce lokalizirane na nekim otocima (oko Dubrovnika i Zadra) i na uskom pojasu uz more, vrlo dobro hranjene i držane. Prema tome imamo u Dalmaciji držanje ovaca počev od ekstenzivno-



Dinara — Bulovića stan (Foto: Baković)

nomadskog načina (Dinara, Svilaja, Velebit, Biokovo i dr.) pa sve do potpuno intenzivnog, kao što je to u rejonu oko Šipana, na Zlariu i t. d. Sve one veće i manje razlike i osobine, koje nalazimo kod pojedinih ovčjih sojeva odraz su držanja i hranidbe.

Proizvodi ovčarstva jesu vuna, janjci i mlijeko. Prema ovogodišnjim cijenama vuna od pramenke plaća se oko 400 Din za 1 kg, a polumerino vuna od 500 do 700 Din. Kako se odatle vidi, cijena polumerino vuni je preniska, da bi potakla na jaču merinizaciju ovaca u Dalmaciji. Janjci se redovno dobro prodaju, a cijene su im na čitavom području Dalmacije dosta izjednačene, i to oko 100 Din za 1 kg žive vage. Treći produkt ovce je mlijeko, za koje proizvođač dobiva vrlo različitu cijenu.

Ovčje mlijeko

Pramenka u Dalmaciji daje prosječno 20—30 lit mlijeka, bez onoga, što posiše janje. Kod križanih merino-ovaca i kod pramenki pojedinačno i bolje držanih može se mliječnost popeti i do 100, pa i do 150 lit mlijeka kroz jednu laktaciju, a bez onoga, što posiše janje. Već odatle se vidi, da će u rejonu, gdje se ovce bolje drže i hrane, bez obzira na stepen merinizacije, i mliječnost njihova biti veća. Zato kod selekcije ovaca na veću količinu i bolji kvalitet vune, pa i na veću proizvodnju mlijeka, treba im osigurati odgovarajuću količinu krme, a također treba ih držati prema njihovoj plemenitosti. Bolja hranidba utjecat će osim toga na povećanje broja same ovce.

Oko dalmatinskih gradova nema apsolutnih ovčjih pašnjaka, pa je zato i uzgoj ovaca dosta udaljen od ovih centara. To je razlog, zašto ovčje mlijeko malo dolazi do gradskog potrošača. Kako je postotak masti u ovčjem mlijeku velik (6% na početku laktacije pa do 10% na kraju laktacije), to je mlijeko izvršna sirovina za pravljenje punomasnih ovčjih sireva. Ipak ona seljačka domaćinstva, koja nemaju ni kozu ni kravu, potroše veliki dio ovčjeg mlijeka za svoju svakidašnju prehranu. To se rjeđe dešava tamo, gdje je moderna prerada mlijeka u sir organizirana, jer pučanstvo prodajom sira postiže za mlijeko vrlo dobru cijenu, na pr. stanovnici otoka Paga, Silbe, Oliba i još neki. Na Zlarinu, u dubrovačkom rejonu, pa i u čitavom kopnenom dijelu Dalmacije potroše mlijeko domaćinstva sama. Blizina gradova utječe na veću preradbu ovčjeg mlijeka u sir (okolina Splita, Dubrovnika i Zadra).

Iz dosadašnjeg prikaza o dalmatinskom ovčarstvu treba izvesti ovaj važan zaključak: unaprijediti ovčarstvo, t. j. poboljšati u prvom redu vunu i mliječnost ovce moći ćemo samo ondje, gdje se paralelno poboljšava i prehrana i držanje ovaca, a na taj rad potaknut ćemo ovčara, ako on uzmogne dobro unovčiti ovčarske proizvode.

Sirarstvo

Veći dio ovčjeg mlijeka u Dalmaciji prerađuje se u sir. Velik je broj različitih vrsta sireva na ovom području, i od jedne vrsti sira ima nekoliko tipova, a i među njima opet ima razlika, te potrošač nikad nije siguran, da će kupiti željeni proizvod. Izuzeti treba tek dvije do tri vrste renomiranih sireva u Dalmaciji, koji se većinom rade u zadružnim mljekarama. Prema najskromnijoj procjeni od neko 100 vagona sira, što ih Dalmacija proizvede svake godine, zadružne mljekare proizvedu 1,5 do 2 vagona.

Ukratko osvrnut ćemo se na najvažnije vrsti sireva.

U okolini Dubrovnika sa centrom u Šipanu proizvodi se domaći ovčji sir u malim kolutima od 20 do 60 dkg. Sir se radi dosta primitivno, t. j. rukama i bez drugog zagrijavanja. Kako je pokvarljiv, drže ga u ulju, pa je zato i poznat kao »sir iz ulja«. Na taj način zrenje ovoga sira je prilično zaustavljeno, te zimi daje dojam mladog sira.

U splitskoj okolici raširen je također domaći sir, koji se prodaje često posve mlad. Prema analizama, koje je izvršio Higijenski zavod u Splitu, postotak masti u suhoj tvari varira od 33 do 65%, a u užim granicama od 40 do 50%. Odatle se vidi, da je sir vrlo različite masnoće, a i u postotku vode varira od 35 do 48%, i stoga se lako kvari.

Na Dinari proizvode sir u mješini, koji ima oko 50% masti u suhoj tvari. Ovaj sir higijenski ne odgovara za tržište, a i sama okolnost, da je iz mješine,

odbija konzumenta. Prije zadnjega rata na Dinari je jedan privatnik iz Bosne uspješno organizirao preradbu mlijeka u dobar sir, pa bi se proizvođači trebali okoristiti stečenim iskustvom.

Od sireva, koji se rade u zadružnim mljekarama, svakako ovogodišnja proizvodnja po kvaliteti daje prvo mjesto silbanskom i olibskom siru. Dobar glas, koji je ovaj sir stekao još prije zadnjega rata, trebalo bi da sačuva i danas. Velika je šteta, da na području Silbe i Oliba nema više od 1500 ovaca, pa je proizvodnja vrlo malena. Iskustva stečena u proizvodnji sira u Silbi i Olibu trebalo bi proširiti na ostale otoke, a i na kopneni dio Dalmacije.

Brački sir, koji je prije rata bio čuven na tržištu, a dosta su ga i proizvodili (god. 1939. gotovo 1 vagon), još nije u cijeloj svojoj količini jednoličan. Ove godine proizvedeno ga je oko pola vagona.

Pag zauzima posebno mjesto u sirarstvu Dalmacije. Od davnine poznat je paški sir, koji se najviše upotrebljava za »gratanje«, t. j. ribanje. Nekad su ga pokušali priređivati zadružno. Ove godine donose ga pojedinci na tržište u vrlo različitoj kvaliteti, koja se očituje i u cijenama. Na ovaj način dobar glas pašskog sira opada.

Pojedine zadružne mljekare, koje su prije zadnjega rata uspješno radile, ove godine nisu organizirale proizvodnju (Molat).

Ovogodišnje cijene sireva na dalmatinskom tržištu dokazale su, da je bolje sireve proizvoditi zadružno. Zadruga Silbe i Oliba prodale su sve količine sira za 570 Din po 1 kg. Paški sir prodaje se na veliko za 350 do 400 Din po 1 kg. Svi pak ostali lokalni sirevi uz male izuzetke prodaju se prosječno za 250 Din po 1 kg. Važno je dodati, da zadružne mljekare prodaju skutu ili puinu kao nuzgredni produkt sirarstva po 150 Din 1 kg, pa samom prodajom skute podmiruju sve troškove oko prerade. Ove godine u Silbi i Olibu za 1 lit mlijeka dobilo se oko 95 Din. Čobani dalmatinske Zagore zadovoljni su, kada mogu polučiti za 1 lit mlijeka 30 Din.

Zaključak

Iz ovog kratkog pregleda o sirarstvu Dalmacije izvodimo zaključak, da zadružna preradba ovčjeg mlijeka u kvalitetan sir donosi ovčaru veliku ekonomsku korist. Na području zadružnih mljekara prelazimo od čisto naturalne proizvodnje ovčjeg mlijeka, t. j. isključivo od potrebe za domaćinstva, na robnu proizvodnju za tržište. Budući da zadružne mljekare rade higijenski i proizvode jednoličan sir, postižu neisporedivo bolju cijenu nego proizvodi pojedinaca. Zadružnom preradbom može se od ovce dobiti za proizvedeno mlijeko barem toliko, a i više, nego što vrijedi janje i vuna zajedno.

Sve ove navedene prednosti najsigurniji su poticaj na rad oko poboljšanja proizvodnih svojstava ovaca: mliječnosti, vune i mesa.

DA LI STE PRETPLAĆENI NA »MLJEKARSTVO«?

AKO NISTE, UČINITE TO ŠTO PRIJE I OMOGUĆITE SI REDOVNO PRIMANJE LISTA!