

s vrlo malo vode, koja mora biti u tom slučaju bezuvjetno hladna. Ugrijavati mlaćenicu, kad dodajemo sirilo, treba nešto više, t. j. na 40—42°C. Od 100 litara mlaćenice dobit ćemo 12—13 kg domaćeg sira sa 7—12% masti u sušini. Domaći sir od mlaćenice ima finiji sastav tijesta nego onaj od mlijeka, ima prijatan, aromatični miris i osvježujući kiselasti okus.

Domaćicama i poljoprivrednim gospodarstvima preporučujemo, da sami ne priređuju domaći sir, nego da ga nabavljaju kod mljekara. Njima će teško uspjeti da izrade dobar sir, jer ne raspoložu uređajem kao mljekare, a osobito nisu kadre da mlijeko prethodno pasteriziraju, a ne znaju ni rukovati starterom i sirilom. Neka to rade samo u najvećoj nuždi, kad moraju mlijeko preraditi u domaći sir, ali mlijeko neka bude posve zdravo. Uputa, kako se priređuje više ili manje uspjeti domaći sir, bila bi dakle ova: Dobro, još slatko mlijeko valja uliti u čiste, prethodno kipućom vodom oprane posude (pocinčane lonce ili emajlirane kante) i u njima mlijeko pažljivo ugrijati, ljeti na 25, a zimi na 32°C tako, da ih postavimo u vruću vodu. Toplota prostora, gdje će se domaći sir priređivati, mora se kretati od 18—20°C. Stavljati posude za pripremu domaćeg sira na toplija mjesta kao na pr. na peć ili na kuhinjski štednjak i time pokušavati ubrzati usirivanje mlijeka, nije potrebno, jer mlijeko s normalnom mikrobiološkom florom i kod spomenute temperature mora se i u umjereno toplim lokalima usiriti za 10—12 sati. Pošto se usiri, grudu nožem rasijećemo i pričekamo, da se surutka pojavi i da se gruda dobro utvrdi. Zatim je usitnimo, da bude velika poput oraha, malo još pričekamo, poslije iscrpimo surutku i napunimo sirom platnene kesice; te možemo objesiti ili ih položiti na sto, da surutka isteče. Poslije 6 sati sir je već toliko suh, da ga možemo servirati.

Ing. Bajčetić Branko, Sarajevo

PRERADA MLJEKA U PODRUČJU BORČA

Područje oko izvora i gornjeg toka rijeke Neretve, koje obuhvata približno 200 km², naziva se Borač. To je flišna udolina na granici hercegovačkoga krša, sjeverno od Gacka, kome ekonomski gravitira i s kojim je povezana pješaćkom stazom dugom oko 25 km. Borač je s jedne strane omeđen kompleksom Zelengore (sjeveroistok), a s druge strane Gatačkom Površi (jugozapad). Naselja ove preplaninske oblasti (pretežno muslimansko stanovništvo) nižu se s obadvije strane obale gornjeg toka Neretve, s nadmorskom visinom od 700—1250 m.

Glavna privredna grana Borča je stočarstvo, koje se na prostranim pašnjacima i livadama razvija potpuno ekstenzivno. Pašnjaci i livade sudjeluju sa neko 90% u ukupnoj poljoprivrednoj površini. Najjače je zastupano ovčarstvo (populacija dosta krupne pramenke) i govedarstvo (buša i meliorirana buša za stvaranje gatačkog govečeta). Slabe saobraćajne veze s ostalim privrednim oblastima čine proizvodnju ovoga područja naturalnom. Prema tome prerada mlijeka podmiruje pučanstvu uglavnom vlastite potrebe, a rijetko su mliječni proizvodi namijenjeni tržištu (Gacko, Mostar).

Kravlje (nevareno) i ovčje (vareno) mlijeko — pomiješano ili odvojeno — razlijeva se na drvene škipove¹, gdje prema toploti stoji 24—36 sati. Masnoća ovčjeg mlijeka iznosi 7,23%, a kravljeg 3,4% u 10 mjerenja polovinom kolovoza

¹ plitke posude

(Gerber). Poslije određenog stajanja na škipu pavlaka² se skida u stap, a obrano se mlijeko lijeva u kotao ili lonac.

U stapu se pavlaka sakuplja kroz nekoliko dana, a pritom se često »uljuti«. Zatim se mete, a izmeteno se maslo pere, soli i topi; cijedenjem odvoji se »tuzga«,³ a maslo se sipa u lonac ili kantu. Mlaćenica se »srka« i rijetko prokuhava, da se dobije »provvara«.

Obrano nevareno kravlje mlijeko, pošto je stajalo na škipu 24 sata, imalo je 1,2% masti, a obrano vareno ovčje mlijeko, pošto je stajalo isto toliko na škipu, imalo 1% masti. U oba slučaja mjerenje je vršeno samo tri puta (Gerber).



Mljekar — Borač, selo Zurovići

Pomiješano obrano mlijeko zagrije se na temperaturu od 30—33°C. Na 5 l mlijeka dodaje se 0,10 l domaćeg sirila, koje se spravlja od sirišta odrasle ovce ili govečeta. Ako se stojeći na škipu nevareno mlijeko ukiseli, a to se događa za velikih vrućina, ne dodaje se sirilo. Tada se dobije slabiji sir. Pošto se doda sirilo, formira se gruda 8—10 minuta, kada se i gruda prikuplja drvenom kašikom (oko 10 minuta). Prikupljena gruda stavlja se u »bezanu« (platnenu) krpnu, te smješta u sud, gdje se pod vlastitom težinom ili pritiještena kamenom cijedi oko 12 sati. Iza toga se sirna gruda meće u kace sa zapreminom 10—30 kg. U kacu se nalijeva surutka, da u njoj sir ogrizne.

Kada se kaca napuni sirilom, cjelokupna se sadržina izvadi, sir se reže u kriške, pere u surutki, soli i ponovno zbija u kace. Na vrhu kace sir se dobro posoli, pokrije daskom i pritisne kamenom, te ovako stoji do upotrebe. To je postan, suh i vrlo tvrd sir s velikom sadržinom soli. Sir namijenjen prodaji

² vrhnje — ³ talog

stavlja se u mješine, dobro zbije, istisne uzduh i zaveže. U mješinama se sir bolje čuva i lakše transportira na konjima.

U surutki ostaje 0,1—0,2% masti. Surutka se često prokuhava, da se dobije »provvara« ili se daje kravama, a siromašniji je seljaci »srkaju«, pošto je procijede.

Da se podmiri osnovna potreba u »mrsu«, od početka studenoga do početka svibnja računa se da je potrebno za jednog odraslog člana domaćinstva 10 kg sira i 3 kg masla, uz odgovarajuću potrošnju svježeg mlijeka.

Mliječni proizvodi prerađuju se i čuvaju u jednodjelnom mljekaru, u kome je otvoreno ognjište. Mnoga domaćinstva nemaju ni mljekara, te ove poslove obavljaju u kući za stanovanje.

Prerada mlijeka u području Borča obilježena je primitivnošću i lošom higijenom. To se odnosi ne samo na prostorije, osoblje i pribor za preradu, nego i na tehnološki proces u svim njegovim fazama. Relativno mali broj stoke, koja je usto i slabe proizvodnosti, prinuđava proizvođače, da polupreradevine (pavlaku) skupljaju više dana, kako bi je dalje zajednički preradili. Kako se polupreradevine skupljaju i čuvaju bez obzira na osnovne higijenske zahtjeve, pa kako se prerađuju u prostorijama s otvorenim ognjištem, onečišćeni su i konačni proizvodi: sir, maslo i kajmak.

Da se unaprijedi poljoprivreda u planinskim i pretplaninskim područjima, treba ne samo podizati stočarstvo, nego razvijati i komunikacije, podizati objekte potrebne za preradu mlijeka, te podizati kulturnu, higijensku i stručnu nabrazbu proizvođača, — bez obzira, što proizvodnja ovoga područja ima danas pretežno prirodni karakter.

Prirodni uvjeti Borča su takvi, da će njegova stočarska proizvodnja s vremenom postati robna. Ovo područje obuhvata velike površine pretplaninskih pašnjaka (Površ i obronci Zelengore) i neposredno gravitira prostranim planinskim pašnjacima jednog od najboljih planinskih objekata BiH—Zelengore. Ove će se mogućnosti ostvariti, ako se izvrše navedene mjere, a te su nužne i stoga, što je Borač u čeonom dijelu akumulacionog sistema hidrocentrale Jablanica.

Benko Ivan, Ljubljana

POTEŠKOĆE KOD PROIZVODNJE EMENTALSKOG SIRA U VRHNIKI ZA JESENSKE SEZONE 1953.

Budući da kod nas za jesenskih mjeseci ima najviše mlijeka, to se u to doba i najviše mlijeka prerađuje. U normalnim je prilikama tada i mlijeko najbolje; stoka je naime u najboljoj kondiciji, jer pase ili ima dovoljno zelene kreme. Budući da su tada obično i vremenske prilike povoljne za proizvodnju i preradu mlijeka, to je jesenska sezona redovno bivala i sezona najuspješnijeg poslovanja u našim mljekarama.

No jesen god. 1953. silno se razlikovala od naših normalnih jeseni, i nije čudo, da je i s proizvodnjom sira bilo većih ili manjih poteškoća, a upravo ozbiljne bile su u Vrhniku, gdje smo inače navikli, da se proizvodi — za naše prilike — sir nadprosječne kvalitete. Još od rujna do studenoga god. 1953. bila je