

MLJEKARSTVO

Mjesečnik Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske

GOD. IV.

ZAGREB, LISTOPAD 1954.

BROJ 10.

Ing. Pejić Obren, Beograd

SOMBORSKI SIR

Po svojim dobrim osobinama ovaj sir je poznat širom cele naše zemlje a naročito u APV NR Srbije. U početku je spravlján samo iz ovčijeg mleka čuvene somborske cigaje. Danas se spravlja mahom iz kravljeg ili mešanog mleka a dosta retko samo iz ovčijeg.

Izrada sira je dosta jednostavna i može se uvesti u svakoj iole opremljenoj mlekari.

Iznećemo izradu ovoga sira onako kako se on pre rata izrađivao u somborskoj mlekari i kako se danas izrađuje u Zavodu za mlekarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu.

1. Kakvoća mleka

Za somborski sir kao i za svaki sir boljeg kvaliteta potrebno je mleko dobrog kvaliteta. Mleko pre svega treba da je čisto i sveže. Najveća kiselost sme biti 7—7,5° S. H. ili 18 po Terneru. Prekiseló mleko ili mleko sa povećanom kiselošću daje sir slabog kvaliteta sa raznim manama testa, ukusa i konzistencije. Najbolje je mleko potsiriti odmah posle muže a ukoliko se to ne radi, onda mleko treba dobro ohladiti i čuvati do potsirivanja. Za vreme toplih i kišnih dana, valja obratiti osobitu pažnju na čistoću za vreme muže, jer inače u tim danima se dobija lošiji sir.

2. Zagrevanje mleka i potsirivanje

Svežem mleku dodaje se 15—20% čiste pijaće vode, pa se uz stalno mešanje dogreje na 25—30°C. Voda se dodaje iz ovih razloga: 1. dobija se nežniji i elastičniji gruš; 2. razblažuje se mlečni šećer koji se nalazi u mleku i time se usporava burno vrenje prvih dana posle izrade i za vreme same izrade; 3. smanjuje se stepen kiselosti mleka. Zagrejanom mleku se dodaje toliko sirila da se u toku 30—40 minuta dobije gruš potrebnih osobina. Gruš treba da je srednje čvrstine i dovoljno elastičan što se ustanovljava na sličan način kao i kod drugih sireva.

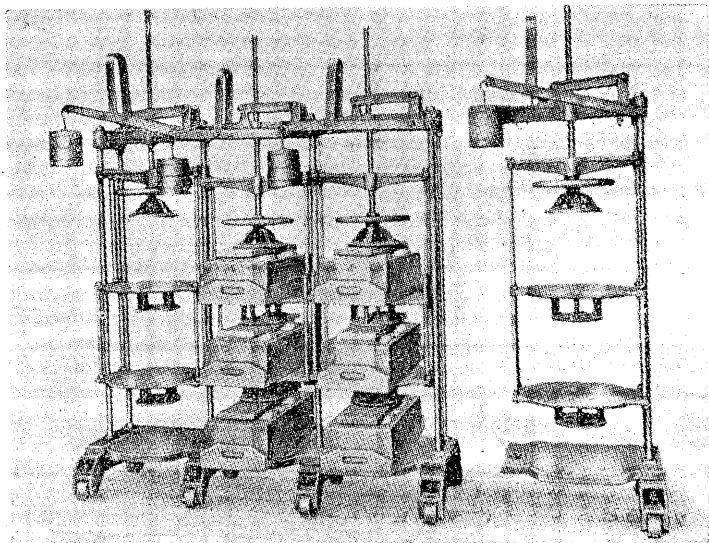
Temperatura za vreme potsirivanja mleka treba da je stalna a ceo tok potsirivanja sprovodi se tako da se dobije sladak i elastičan gruš.

3. Drobljenje i ceđenje gruša

Gruš se sirarskim nožem ili sabljom razreže na kocke čije su strane dužine 4 cm pa se izrezani gruš ostavlja u toku 5—10 minuta da se slegne. Pri tome se posmatra količina, boja, miris i ukus surutke koja se iznad gruša pojavi. Ako je surutka zelena, bistra i slatka to je znak da je dođata veća količina sirila ili je

mleko potsireno na većoj temperaturi. U tom slučaju, sa daljim radnjama treba požuriti. Ako je surutka bele boje, slatka i mutna to je znak da mleko još nije dovoljno podsireno te sa daljim radnjama treba nešto pričekati. Ukoliko je surutka bele boje, mutna i nakisela onda je to znak ili da je potsirivanje dugo trajalo ili da je mleko imalo veću kiselost. U tom slučaju sa daljim radnjama treba požuriti, jer će se inače dobiti sir veoma slabog kvaliteta.

Posle 5—10 minuti gruš se sirarskim harfama drobi na zrna veličine graška pri čemu se vodi računa da zrna budu ujednačena po veličini. Pošto se dobije zrno potrebne veličine, ostavlja se da se slegne u toku 5—10 minuti. Ukoliko se pokaže da je gruš nešto nežniji i mekši od onoga što je potrebno, on se ponovo



Sl. 1. Presa za edamski, somborski i trapist sir

meša u toku 5—10 minuti sirarskim mešalicama ili sirarskim grabljama, posle čega se ponovo ostavlja na miru u toku 5—10 minuti. Za somborski sir zrna gruša treba da su nežna da se međusobno lepe i da imaju jasne oblike.

Gotovo zrno se zajedno sa surutkom, specijalnim kofama ili kašikama sipa u metalne ili drvene ramove preko kojih se razapne cedilo. Pošto se ramovi napune ostave se tako nekih 10 minuti da stoje. Zatim se krajevi cedila saviju, ram se izvadi i gruš se presuje. Presovanje grude traje pola do jednog sata, što zavisi od osobina gruša i godišnjeg doba. Gruda se presuje ili pod presu ili stavljanjem odgovarajućih tereta ali se uvek vodi računa da se opterećenje postepeno povećava. Mekši i slađi gruš presuje se duže dok se čvršći i kiseliji presuje kraće vreme. Za vreme presovanja i dalje izrade sira temperatura prostorije treba da iznosi najviše 15—18°C.

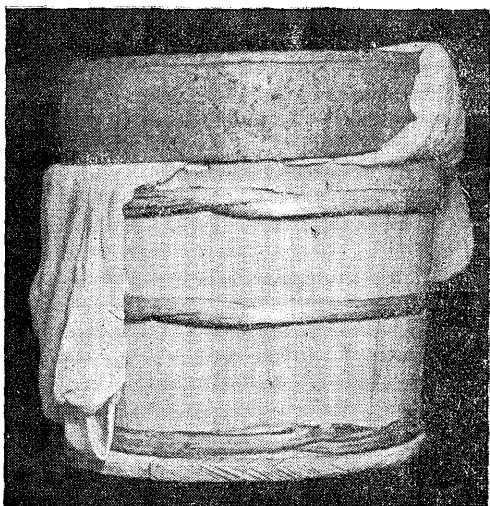
Na taj način dobije se gruda razne veličine, a debljine obično oko 10 cm. Gruda se izreže na komade težine oko pola kilograma, a zatim se ti komadi stavljaju za pola sata u vodu temperature 30—33°C.

4. Soljenje sira i punjenje čabrica

Pošto postoje označeno vreme u mlakoj vodi, kriške se vade i svaka se kriška popreko preseče na dva dela i tako dobivene polutke se ponovo stavljaju u mlaku vodu temperature 30—33°C, gde ostaju 5—10 minuti.

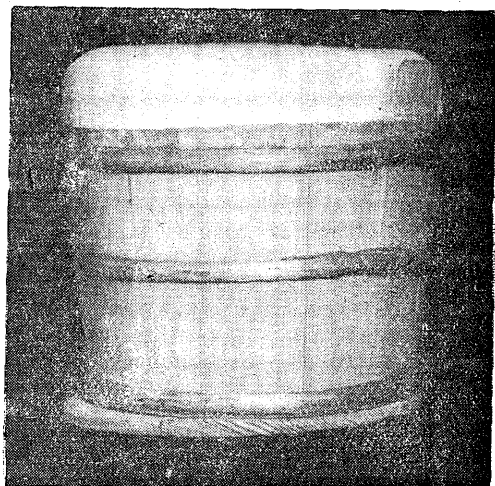
Kriške se vade iz vode, svaka se kriška dobro natrija sitnom čistom kuhinjskom solju i složi u pripremljenu čabricu. Pošto se tako složi jedan red kriški rukama se odozgo dobro pritiska a zatim se na isti način slaže drugi sloj. Tako se radi dok se ne napuni pola ili dve trećine čabrice.

Pri izradi somborskog sira čabrice se pune u dve partije te ako su količine mleka veće onda se puni istovremeno (od jedne partije gruš) veći broj čabrica.



Sl. 2. Napunjena čabrica s metalnim obodom

(Foto: O. Pejić)



Sl. 3. Izgled čabrice somborskog sira

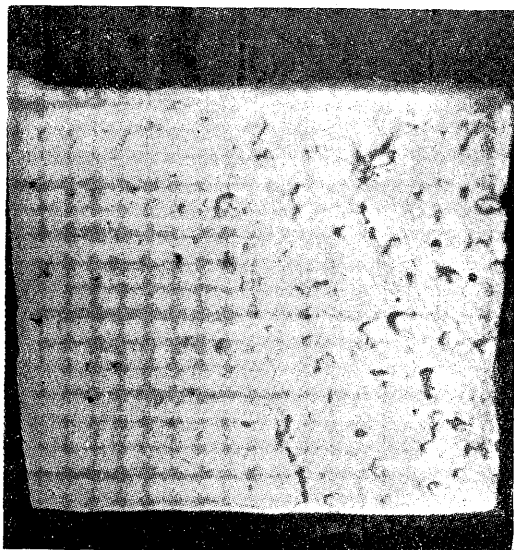
(Foto: O. Pejić)

Pošto je napunjeno pola čabrice, preko sira se stavlja drveni kotur, čabrica se izvrne pa se stavlja ili pod presu kao na slici broj 1, ili se po dve čabrice stave jedna preko druge pri čemu se dno čabrice okreće nagore. Ovako se čabrice ostavljaju da stoje 12—24 časa.

Sutradan se na isti način produžava sa punjenjem čabrica. Kad se čabrica napuni do ivice, preko nje se stavlja metalni obod pa se zatim kriške sira slažu na isti način sve dok se ne složi za nekih 15—20 cm iznad ruba čabrice. Ovakav način slaganja u čabrice je svojstven kod izrade somborskog sira usled čega ovaj sir ima onaj naročit oblik kojim se odlikuje od svih drugih sireva.

Zatim se metalni obod skida i preko gornjeg dela čabrice prebaci se tanko platneno cedilo, ponovo se stavlja metalni obod a ivice cedila se dobro zategnu. Pri tome se pazi da se gornji deo sira »glava«, ne iskrivi ili da se na njenoj površini ne uhvati pokožica koja sprečava isticanje surutke za vreme presovanja.

Posle toga se čabrice stavljaju pod presu ili se na neki drugi način presuju u toku 12—24 časova pri čemu su otvori čabrica uvek okrenuti nadole. U cilju ravnomernog presovanja čabrice se preslažu 2—3 puta. Temperatura za vreme presovanja treba da je prosečno 15—18°C.



Sl. 4. Presek somborskog sira

(Foto: O. Pejić)

zatim se osuši suvom čistom krpom.

Zrenje somborskog sira traje 20—30 dana ali se često kao »mladi sir« iznosi na tržište već posle 10—15 dana.

5. Osobine somborskog sira

Testo somborskog sira je mekano žućkaste boje i veoma prijatnog nešto pikatnog ukusa. Na preseku se vidi manji broj šupljika veličine sočiva ili manjeg kukuruznog zrna (Slika 4).

Jedna trećina sira je van čabrice tako da sir zajedno sa čabricom liči na narastao hleb. Na delu van čabrice obrazuje se tanka nežna i glatka kora. Testo je veoma nežno i potseća na testo trapista.

PRETPLATNICI!

Približuje se konac godine — ukoliko niste dosad doznali pretplatu, molimo, da to odmah učinite!