

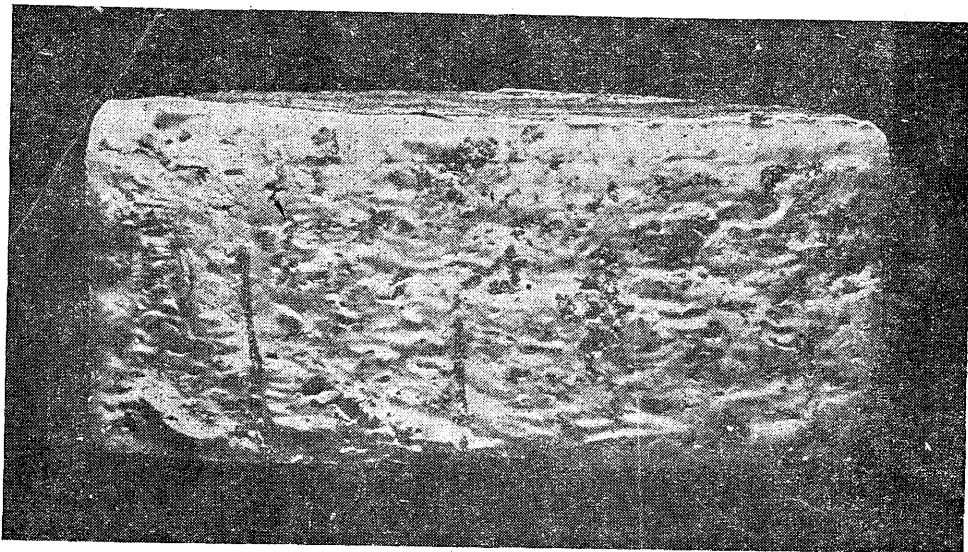
SIR GORGONZOLA

Domovina mu je Gornja Italija, i to krajevi oko gradova Lodi, Brescia, Pavia i dr., dakle područje Piemonta. Ime je taj sir dobio po malom gradiću Gorgonzola, koji leži na sjevero-istočnoj strani Milana. Pripada skupini sireva, koju karakteriziraju zasijane plijesni u tijestu. Ovo su specijalne, plemenite plijesni, koje pripadaju grupi *Penicillium glaucum* (var. *Penicillium weidemanni-fuscum*), a baš njima pripisuju, da osobito ugodno djeluju na okus i miris toga sira. Okus gorgonzole naime mora da bude slatkasto pikantan, dakle ne oštar, kako je na pr. okus čuvenog sira roqueforta, koji isto tako pripada grupi pljesnivih sireva. I tijesto gorgonzole je mekše od roquefortskoga sira. Izrađuje se brižljivo od kravljega mlijeka u cilindričnom obliku, a težina svakoga komada iznosi 8 kg. Danas se mnogo toga sira izrađuje i izvan njegove matične zemlje Italije, a prodaje se pod drugim imenom, kao na pr. plavi sir, pljesnivi sir i sl. Kako je piscu poznato, taj se sir u našoj domovini u većoj mjeri nije još izrađivao. Na bakteriološko-mljekarskom tečaju, što ga je u Kranju priredio Institut za mlekarstvo FNRJ u kolovozu i rujnu o. g. izradili smo za pokus dva puta manju količinu toga sira, koji je vrlo dobro uspio. Ovaj bi primjer mogao dokazati, da bi se taj sir mogao pod stanovitim uvjetima izrađivati i kod nas.

Sir gorgonzola izrađuje se dakle od kravljeg mlijeka s velikim postotkom masti (3,8 do 4,2%) i velikim postotkom kiseline, čak do 10⁰SH. Iz higijenskih razloga preporučujemo, da se mlijeko prethodno pasterizira, pa da mu se nakon toga doda klorkalcija (na 100 litara 80 do 100 ml 40% klorkalcijeve rastopine u vodi). Da se postigne spomenuti stupanj kiseline, treba na 100 litara pasteriziranog mlijeka dodati još ½ do 1 litar dobrog startera (za zrenje vrhnja kod izrade maslaca!) i po preporuci našeg sunarodnjaka dr. Renka iz Milana, još specijalne bakterijske kulture za sir, koja mora da sadrži mliječne laktobacile i streptokoke (*Lactobacillus Helveticus* ili *lactis* i *Streptococcus thermophilus*!). Na 100 litara mlijeka treba ¼ do ½ litre ove kulture. Toliko startera i spomenute specijalne kulture treba dodavati i za sir, kada sirimo svježe, dakle još nedozrelo mlijeko. Ove kulture dodajemo zato, da se u mlijeku za gorgonzolu razmnože bakterije, koje tvore što više kiseline u mladom siru i koje uspješno utječu na zrenje toga sira.

Da postignemo toliku masnoću mlijeka za gorgonzolu, treba prirodnu masnoću mlijeka povećati dodatkom vrhnja. Tako priređeno mlijeko zagrijavamo na temperaturu usirivanja, koja iznosi ljeti 27.5°C, a zimi 31°C. Sirimo sirišnim ekstraktom ili sirilom u prašku, a sirilo doziramo tako, da sirenje traje samo 15 do 20 minuta, nipošto više od 45 minuta, inače ne smijemo očekivati, da će nam sirenje uspjeti. Čvrsto usirenu grudu razrežemo sirarskim nožem u pojase široke 5 do 6 cm, koje preokrećemo te ih odmah zatim razdrobimo u zrna velika poput oraha. Sirutku tada ne smijemo odlijati. Zrno izvadimo iz sirarskog kotla ili iz kade kutlačom ili lopatom, te ga polažemo na stol za ocjeđivanje u drveni okvir, u koji smo već prije stavili sirarsku maramu, i podvežemo je na uglovima u čvor. U tom okviru stoji zrno, dok se iz njega ne iscijedi veći dio sirutke, a to traje otprilike pola sata do 40 minuta. Pritom moramo nastojati, da temperatura u prostoru bude uvijek oko 20°C. Iz okvira uspemo zrno u kalupe, obložene iznutra tankom maramom (od sirove svile!). Kalupi su od kositrenog lima ili još

bolje od drva, 27 cm visoki i toliko široki, da se mogu vrpcom stezati. Kad kalupe punimo zrnom, poškopimo zrno naplavinom (suspencijom) konidija od plijesni za gorgonzolu. Suspenciju konidija možemo nabaviti u kojem poznatom mljekarskom zavodu. Jedan dio ove suspencije možemo usuti već u mlijeko, kad dodajemo kulturu. Računa se na svakih 100 litara mlijeka 10 ml. suspencije konidija od gorgonzolove plijesni. Napunjene kalupe pokrijemo krajevima marama te ih položimo u škrinju za ocjeđivanje gorgonzole. To je četverouglasti sanduk od drveta s poklopcem. Kalupe postavljamo u takovu škrinju zato, da se zrno ne ohladi i da se sirutka brže ocjeđuje. Taj postupak pospješit ćemo tako, da pod kalupe položimo suhe hasure, koje više puta mijenjamo. Pošto sirevi odleže u kalupima pola sata, uklonimo marame, a sireve ostavimo u kalupima. Svaka



Prerez sira gorgonzola

dva sata sireve okrećemo i tom prilikom zamjenjujemo mokre hasure sa suhima. Do večeri istoga dana sirutka se već dovoljno iscijedi. Sutradan ujutro odnesemo sireve u sušionicu, t. j. u prostoriju s temperaturom 14 do 18°C, gdje ostaju najviše 4 dana. U sušionici položimo sireve na čiste hasure i prevrćemo ih dva do tri puta na dan.

Iz sušionice prenesemo sireve u prostoriju za soljenje, koja ima temperaturu 16 do 18°C. Tu ih solimo umjereno svaki dan, i to prvi dan gornju plohu i obod, drugi dan donju plohu i obod i t. d. šest do deset dana. Upotrebiti moramo sterilnu sol, koja nema previše gruba zrna. Da je sir dovoljno usoljen, prepoznat ćemo po tom, što se pod prstima više ne podaje i što je na svim mjestima jednako elastičan.

Ovako usoljene sireve prenesemo u prostoriju za zrenje. Za gorgonzolu karakteristično je, da zrije »u hladnom«, zato mora temperatura ove prostorije

iznositi 4 do 6°C, a vlaga 80 do 90%. Dok sirevi zriju, treba ih svaka dva dana prevrtati i položiti uvijek na svježe očišćene drvene podloge ili hasure. Nakon tri nedjelje probušimo im gornju plohu debelom iglom (promjer igle je 4 mm!). Računa se, da na površinu sireva, teških 8 kg, treba 100 do 110 uboda. Sireve bušimo zato, da u njihovu unutrašnjost dopre zrak, kako bi se tamo razvila plijesan, potrebna za ovaj sir. Zrenje gorgonzole traje normalno tri do četiri mjeseca. Da je sir zreo, prepoznaje se po tom, što mu kora postaje mekša, a tijesto plastičnije.

Zreli sir gorgonzola je bijele ili žućkaste boje, tijesto mu se ne smije jako sitniti; on ima zelene fine žilice, a mjestimično malene šupljine, obložene gorgonzolskom plijesnju. Za domaću potrošnju umotava se u staniol, a za izvoz u plašt od smjese barita i loja, a onda je oboje pompejsko crvenom bojom. Rendimento gorgonzole iznosi oko 10 kg na 100 litara mlijeka.

Držeći se propisa za izradu gorgonzole udaljujemo se od klasičnog propisa u tome, što se gorgonzola pravi samo od jednog usirivanja, a ne od dva; nadalje, što se upotrebljavaju specijalne bakterijske kulture (laktobacili i streptokoki). Pokazalo se naime u Italiji, da ti sirevi često puta nisu uspjeli, kada su ih izrađivali po starom načinu. Sada pak, kad se upotrebljavaju čiste bakterijske kulture, to se više ne dešava.

Dr. Bogoje Stavić, Beograd

KONTROLNA SLUŽBA U MLEKARSTVU

Postoje ozbiljna neslaganja i razmimoilaženja u tome, šta sve treba da podleže kontroli u mlekarnstvu, kome (ili čemu) treba ta kontrola da služi, i najzad, ko treba kontrolu da organizuje i vrši. U Sloveniji i Hrvatskoj, gdje postoji srazmerno veći broj mlekara, iskustva u organizaciji i radu kontrolnih službi u mlekarnstvu su svakako veća i potpunija i mogla bi mnogo da doprinesu pravilnom rešavanju organizacije mlekarske službe u urugim Republikama, gde takve službe skoro nema. Želeli bismo da neka naša razmatljanja o ovom problemu iznesemo u obimu koji dozvoljava list »Mlekarnstvo« — više kao poticaj za diskusiju o ovom veoma važnom problemu našeg mlekarnstva, u kojoj bi se razjasnilo, kakova bi kontrolna služba ne samo najbolje odgovarala sadanjem stepenu razvitka naše industrijske prerade mleka, nego bila stalan i snažan pokretač povećavanja proizvodnje i poboljšavanja kvaliteta mleka.

Postalo je skoro pravilo, da kad se pomene kontrola u mlekarnstvu, uvek se misli na sanitarnu kontrolu prodaje mleka i mlečnih proizvoda, odnosno na kontrolu falsifikovanja mleka i mlečnih proizvoda. U stvari, sanitarna kontrolna služba organizovana je saglasno »Uredbi o zdravstvenom nadzoru nad životnim namirnicama« i ona je toliko »mlekarska« kontrola, koliko je na pr. poslastičarska, pekarska, mesarska i kontrola drugih radionica i trgovinskih radnji životnim namirnicama. Zbog toga, kad govorimo o kontrolnoj službi u mlekarnstvu, imamo u vidu celokupno mlekarnstvo kao privrednu granu, a ne samo prodaju