

Kratka povijest »Zdenke«*

Đuro Mišanović

Sažetak

Kratki prikaz povijesti mljekarske industrije »Zdenka« Veliki Zdenci od osnivanja 1897. do 1994. godine.

Sjeverozapadna Hrvatska ima sve prirodne pogodnosti za razvoj stočarstva i prerade mlijeka.

Malu parnu mljekaru u Malim Zdencima osnovao je 1837. godine Matija Macášk. Kasnije je taj dio sela na raskrižju cesta Daruvar – Bjelovar i Grubišno Polje – Garešnica administrativno pripojen Velikim Zdencima.

Macášk se rodio 1870. u blizini grada Trenčina u Slovačkoj. Na područje Zdenaca došao je kao sitni trgovac. Sa svojom kompletnom radionicom i trgovinom na leđima prolazio je selima i gradovima i usput vršio sitne popravke i prodavao robu.

Porijeklom Slovak dobro se snašao među zdenačkim Česima i tu je našao svoju drugu domovinu. Kao sposoban trgovac brzo je shvatio da tu žive napredni stočari i da se u Zdencima proizvodi mnogo mlijeka koje nitko ne otkupljuje. Kako je imao nešto gotovine, odlučio je da je investira u relativno sigurnu proizvodnju mlječnih prerađevina. Od nekog Juna kupio je kuću, koja je stajala na mjestu današnje tvornice i u njoj uredio parnu mljekaru.

U mljekari se prerađivalo ljeti od 800 do 1000 litara mlijeka, a zimi 600 litara. Mlijeko se otkupljivalo u Velikim i Malim Zdencima, te Orlovcu i to uglavnom od Čeha jer se ostalo pučanstvo nije bavilo proizvodnjom mlijeka.

Mlijeko se transportiralo u mljekarskim kantama seljačkim kolima. Zanimljivo je da su mlijeko iz sela Pavlovac, kamo nije vodio tvrdi put i kamo kola nisu uvijek mogla doći, dovozila posebno opremljenim kolicima dva psa bernardinca. U kolica su stale kante za 200 litara, a takva se količina u ono vrijeme nije smjela zanemariti.

Kontroli kvalitete mlijeka se također posvećivala dužna pažnja. Mlijeko svakog proizvođača stavljalo se u epruvetu s brojem proizvođača. Poslije 6 sati stajanja moglo se prema gustoći i količini vrhnja ocijeniti kvaliteta mlijeka. Naročito u ljetnim mjesecima kontrolirala se i kiselost. Sve do pedesetih godina vozač mlijeka iz Imsovca, Stražanca i Brestovca kušao je mlijeko žlicom da bi ustanovio njegovu kiselost. Dakle, slabo i loše mlijeko nisu primali.

U mljekari je kao izvor energije služio parni lokomobil, koji je pomoću različitih transmisija pokretao separator i stroj za izradu maslaca. Sav ostali inventar sastojao se od tri pocinčana bakrena kotla. Dva su bila kapaciteta 400, a jedan 200 litara. U njima se ručno prerađivala sirna masa.

* Referat iznijet na XXXI. hrvatskom simpoziju mljekarskih stručnjaka održanom u Opatiji, 16.–18. 11. 1994.

U mljekari se proizvodio trapist, grijer i jedna posebna vrsta sira. Proces proizvodnje bio je vrlo jednostavan. Od obranog mlijeka se proizvodio sir koji se tiještio u posebnim vrećama, a potom solio. Poslije mu se dodavala paprika i kumin, pa se stavljao u kace pokrivene drvenim daščicama i pritiskao kamenom. Sir se zalijevao sirutkom i tako sazrijevaio pola, a ponekad i cijelu godinu. Kvaliteta gotovog sira ovisila je o duljini njegove zriobe; što je duže ležao »ukiseljen« to je bio bolji i kvalitetniji.

Maslac se proizvodio u velikim komadima od 5 kg. Od sirutke su pokušali proizvoditi sir »brinzu«, koji je poznat slovački specijalitet. S proizvodnjom brinze se ubrzo prestalo jer nije pronašla kupce.

Osnivač prve mljekare u Zdencima umro je u 52. godini života.

Kada je Matija Macášek umro, mljekaru je preuzeo njegov sin Josip, te je u mljekaru doveo iz Slovenije mljekara Josipa Polaka. U njegovo vrijeme počeo se proizvoditi i sir ementalac. Josip Macášek nije imao očeva iskustva ni spretnosti, a pored toga izbila je i svjetska ekonomska kriza, pa je mljekara stagnirala.

Godine 1928. Macášek je bio prisiljen prodati cijelo poduzeće. Novi vlasnik mljekare postao je trgovac Viktor Hrešić iz Čazme, koji je u to vrijeme imao trgovinu u Grubišnom Polju. On je mljekaru znatno proširio, a mlijeko počeo otkupljivati i u drugim selima. Ipak ni ovako proširena mljekara nije donosila značajniji profit. Zbog ekonomske situacije sir nije nalazio kupaca, pa ga je jedno vrijeme na skladištu bilo toliko da se njime i ložilo. Rentabilno je bilo jedino tovljenje svinja, što je na kraju moralo izdržavati cijelo poduzeće.

Za svojih putovanja u inozemstvo vidio je i strojeve za topljenje sira, pa je 1932. jedan takav stroj nabavio za svoju mljekaru. Prvi automatski stroj za umatanje topljenog sira Hrešić je kupio 1938. godine i na njemu se proizvodilo sve do 1964. kada je izvršena velika rekonstrukcija.

Mljekara je nazvana »Zdenka« po kćerci Viktora Hrešića i postupno prerasla u mljekarsku industriju.

U mljekari se radilo od jutra do mraka i to u vrijeme Macáškeka ljeti od 6 do 18 sati (podnevni odmor trajao je 2 sata), a zimi od 7 do 17 sati. U vrijeme Hrešića radilo se još više: ljeti od 5 do 22 sata (podnevni odmor trajao je 1 do 2 sata), zimi od 6 do 18 sati s podnevnim odmorom.

Zahvaljujući uspješnoj propagandi topljeni sir »Zdenka« počeo se i izvoziti na Cipar, pa u Njemačku, Englesku i Ameriku.

Po završetku II svjetskog rata, tvornica je nacionalizirana, a vlasnik Viktor Hrešić otišao je u Čile, gdje je poslije nekog vremena umro.

Mljekarska industrija se sve više razvijala. U tvornicu je pristizalo sve više mlijeka (1960. otkupljeno je više od 7,500.000 litara mlijeka). Zastarjeli strojevi nisu mogli udovoljiti povećanoj proizvodnji pa 1960. započinje velika rekonstrukcija mljekare. Iz proizvodnje su izbačeni kotlovi u kojima se sirilo mlijeko.

Uključivanjem u proizvodnju novih strojeva, počelo se s mehaniziranom proizvodnjom sira uređajem za kontinuiranu proizvodnju u holandskoj kadi i to prvi

puta od pasteriziranog mlijeka, jer su kupljeni pasterizatori za mlijeko i vrhnje. Također su iz proizvodnje isključene stare preše s utezima i uvedene nove, mehaničke. Hale su obložene pločama otpornim na kiseline i lužine, uveden je vodovod i uređen sanitarni čvor. Veći proizvodni kapaciteti traže i više sirovina, pa se ulaže i u dovoz mlijeka, umjesto u kantama mlijeko voze u cisternama.

1966. zatvaraju se mljekare u susjednim mjestima, a mlijeko dovozi na preradu u Velike Zdence. Tada zapravo počinje prava industrijska proizvodnja. Godinu-dvije i kasnije prestaju s radom i veće mljekare u Garešnici, Hercegovcu, Lipiku i Virovitici.

1971. završena je izgradnja novog odjela za proizvodnju topljenog sira kapaciteta 6.000 tona godišnje, otvorena je linija prijema mlijeka kapaciteta 15.000 litara na sat te novi odjel pasterizacije mlijeka kapaciteta 10.000 litara na sat. Sustav prijevoza mlijeka obogaćen je novim autocisternama tipa »Jansky« pojedinačnog kapaciteta 6.000 litara.

1973. puštena je u rad tvornica za proizvodnju sirutke u prahu, kapaciteta 5.600 litara na sat. To je bio ujedno i prvi značajniji korak u rješavanju pitanja otpadnih voda.

Uvođenje uređaja za hlađenje mlijeka na otkupno područje »Zdenke« započinje 1974. Prvo su ti uređaji postavljeni u Garešnici i Lipiku, a zatim i na cjelokupnom otkupnom području.

Osamdesetih godina otkup mlijeka u »Zdenki« dostiže vrhunac, oko 52 milijuna litara, a zatim opada.

1985. udruživanjem 2 OOUR-a »Ilova-Žitoprerada« i »Kooperacija« iz RO »5. maj« iz Bjelovara u RO »Zdenka« stvorena je umjesto mljekarske, poljoprivredno-prehrambena industrija.

Danas je »Zdenka« dioničko društvo, a struktura vlasništva dionica je slijedeća:

- 55% radnici, umirovljenici i kooperanti,
- 30% fond za privatizaciju i
- 15% fond mirovinskog osiguranja.

Devedesete su ponovno godine značajnih ulaganja u opremu. Nabavljen je novi uređaj za pasterizaciju, uređaji za kontinuiranu proizvodnju sira, kade za predtiještenje te strojevi za opremanje mlijeka i topljenog sira.

Literatura

MATUŠEK, J. (gl. urednik), (1977): Veliki i Mali Zdenci, Prilozi za historiju sela, Jednota, Daruvar

Adresa autora:

Mr. Đuro Mišanović
d.d. »Zdenka« – Veliki Zdenci

Primitljeno:

18. 11. 1994.