

## VIZUELNE KARAKTERISTIKE NEKIH AUTOHTONIH SIREVA U SR HRVATSKOJ: TOUNJSKI, GROBNIČKI, PAŠKI I DR.\*

Dimitrije SABADOŠ i Branka RAJŠIĆ

Zavod za mljekarstvo, Poljoprivredni fakultet, Zagreb

Svrha stručnih sastanaka za upoznavanje zadane tematike\*\* je i popunjavanje manje ili više, užem ili širem krugu, nedostupnih ili uopće nepoznatih elemenata u mozaiku našeg mljekarstva u cjelini ili njegovih dijelova, tj. pojedinačnih mlječnih proizvoda.

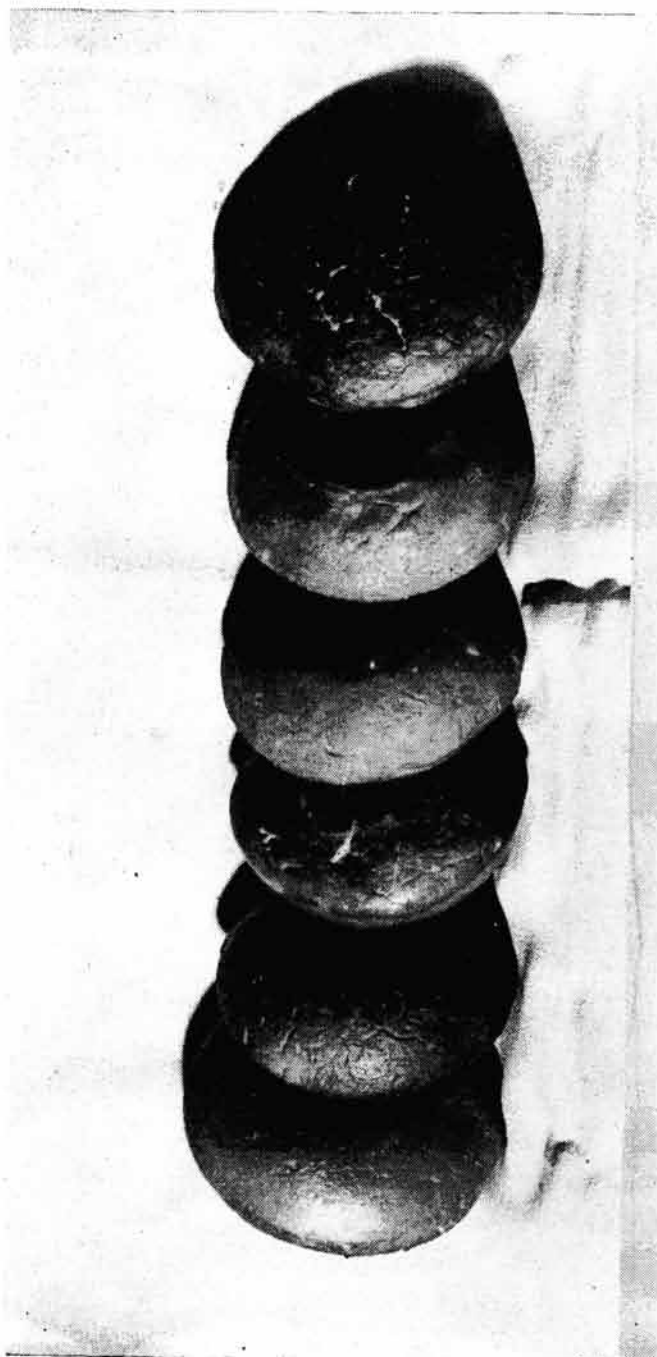
Studirajući našu literaturu, nailazi se na praznine koje otežavaju ili onemogućavaju jasnije ili ispravnije razumijevanje opisane materije. Naši prethodnici, inače suvremenici, **Filipović** (3), kao stariji, i **Zdanovski** (7, 8), tada mlađi istraživač, upoznavali su svojim radovima domaće i svjetske stručne i znanstvene mljekarske krugove s postojanjem autohtonih regionalnih sirarskih i drugih mlječnih specijaliteta u našoj zemlji. To čine i njihovi stručni nasljednici (1, 2, 4, 5 i 6). Time je pružen svojevrsan, vrlo dragocjeni vodič i poticaj za stručna i naučna proučavanja mlječnih proizvoda jednog dijela ovdje prisutnih\* njihovih suradnika i direktnih ili indirektnih učenika. Zbog vremenskih normi programiranih za referiranje u cjelini, tj. za usmeni ili vizuelni dio, upućuje se na **navedenu literaturu** (1 do 8), u kojoj su citirani i ovdje navedeni radovi. Budući da u literaturi iz tehničkih i financijskih razloga, davno i sada, uopće ne postoje ilustracije, ili su one po broju i veličini odnosno kvaliteti reproduciranja vrlo skromne, a u boji ih dosad uopće nema, to se mlječni proizvodi u naslovljenoj temi prezentiraju projiciranjem »color«-dijapozitiva. Ovi predstavljaju za ovu svrhu **izabrani dio** iz tematskih kolekcija pedagoško-znanstvene fotodokumentacije Zavoda za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu. Rezultat su suradnje u terenskim istraživanjima u proizvodnim područjima i produbljenog studija, tako da stručni izbor i snimanje uz stručno objašnjenje i stručno posmatranje — zainteresiranih projiciranjem povećanih dijapozitiva — daje mogućnosti još potpunijeg razumijevanja od samo verbalnih informacija ili samo pisanih izvora (1, 2, 4—8).

U vezi s navedenim sirevima, u spomenutoj literaturi postoje samo crno-bijele ilustracije — za tounjski sir: Zdanovski 1 sl. (7), Sabadoš 8 sl. (4) i Baković 1 sl. (2); za grobnički sir: Zdanovski 5 sl. (7) i Sabadoš 33 sl. (5, i 6); za paški sir: Zdanovski 6 sl. (7) i Baković 5 sl. (1); za lički (drežnički) sir: Zdanovski 1 sl. (7).

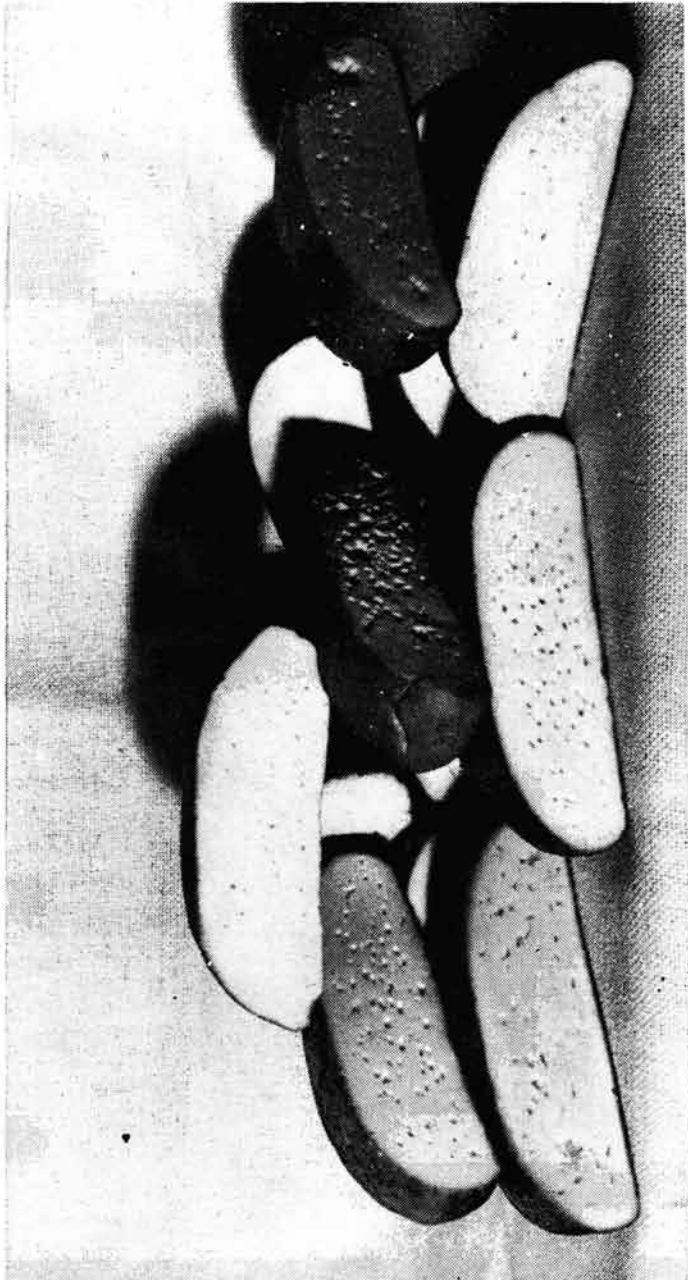
Slijedećih 28 dijapozitiva u boji (u popisu kratko objašnjenih, predstavljaju vizuelni prilog poznavanju proizvodnje i vanjskog i unutarnjeg izgleda nekih naših autohtonih sireva.

Ilustracije od 1 do 6 i naslovna slika prikazuju te sireve u okviru tehničkih i financijskih mogućnosti ovog časopisa.

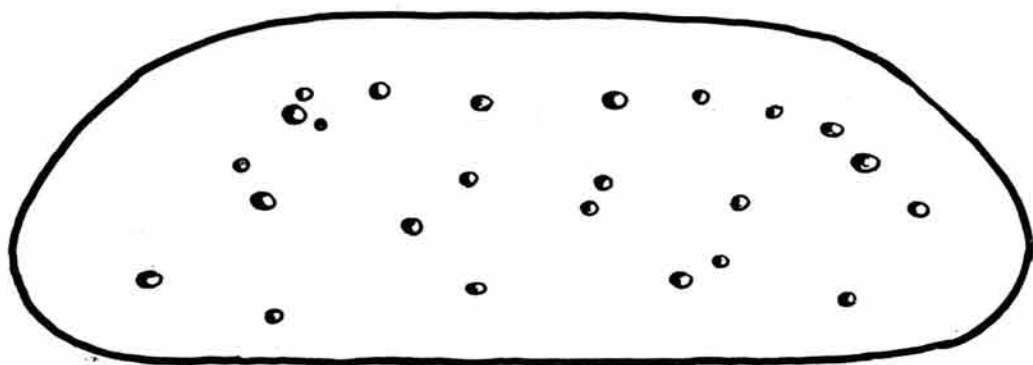
Referat održan na XIII Seminaru za mljekarsku industriju, Tehnološki fakultet Zagreb od 5—7. 2. 1975.



Sl. 1 Tounjski sir-kolekcija  
Foto: D. S.

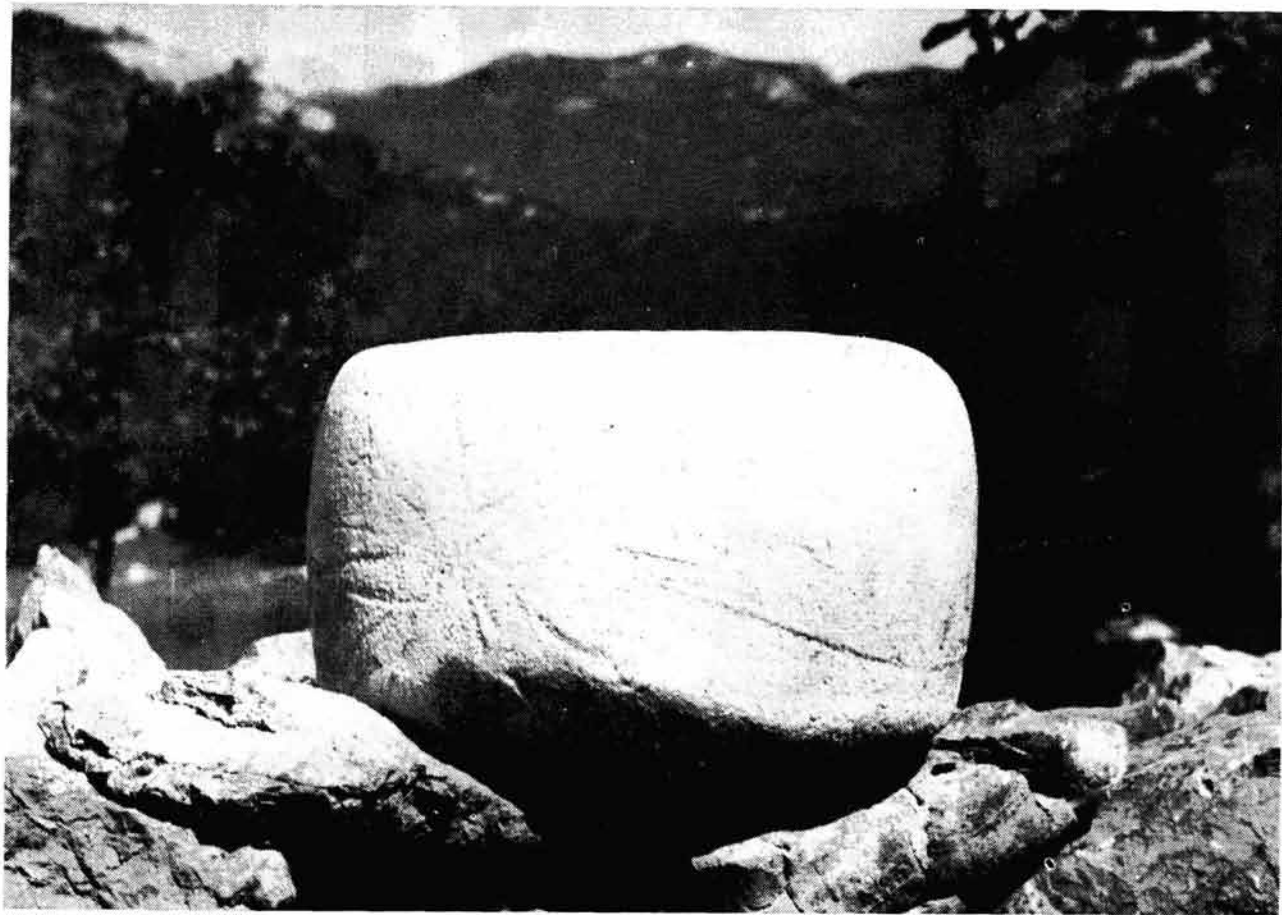


Sl. 2 Tounjski sir-varijabilnost kvalitete  
Foto: D. S.



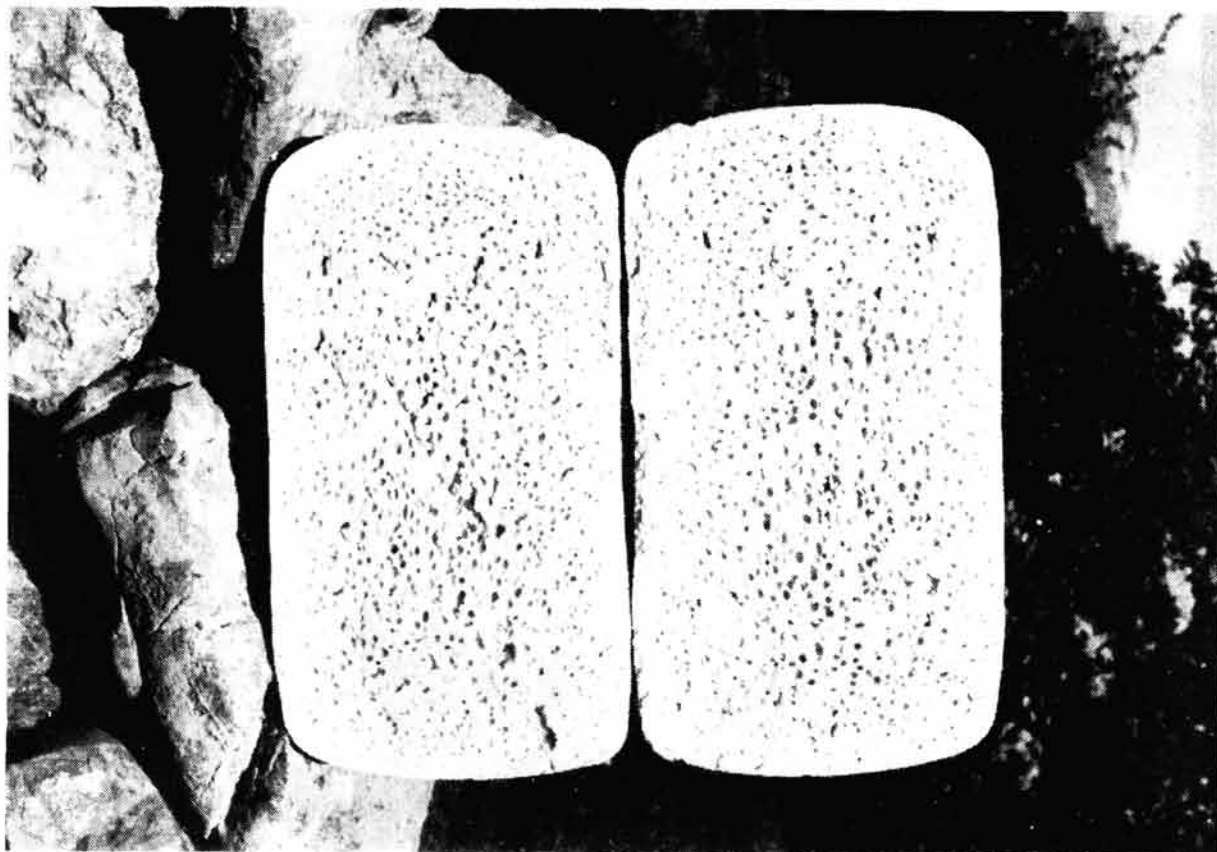
Sl. 3 Tounjski sir visoke kvalitete. Tipičan oblik i prosjek, 14,5 cm, visine 4,8 cm, težine 630 g. prosječna naravna veličina

Foto: D.S.



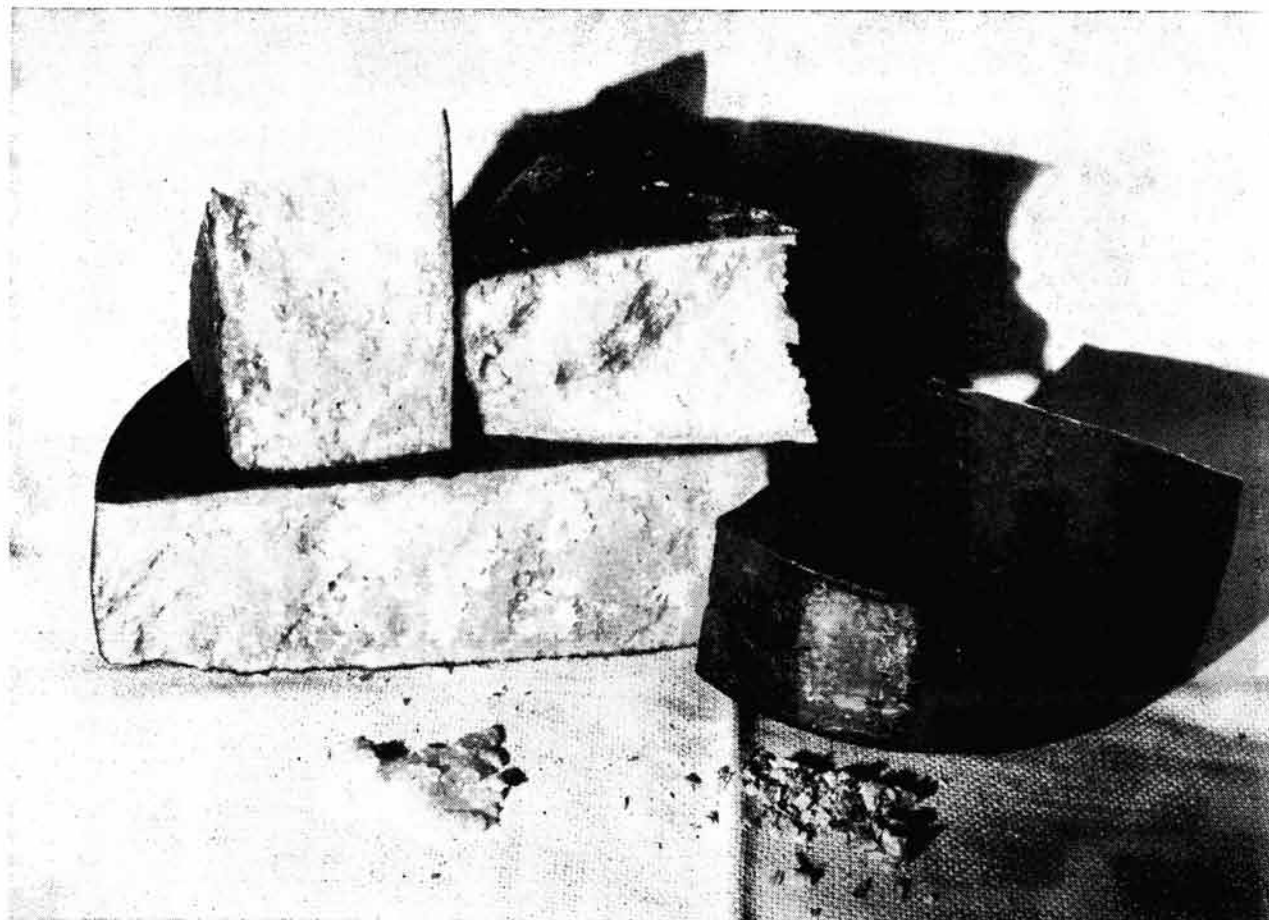
Sl. 4. Grobnički sir u originalnom prirodnom ambijentu

Foto: D. S.



Sl. 5 Presjek grobničkog sira

Foto: D. S.



Sl. 6 Tipičan presjek-lom originalnog paškog sira

Foto: D. S.

**1) TOUNJSKI SIR — autohtoni dimljeni sir**

1. Ručno istiskivanje sirutke tounjskog sira — I faza.
2. Ručno oblikovanje tounjskog sira u zdjelici — II faza.
3. Soljenje oblikovanog sira — I faza.
4. Soljenje sira uz izlučivanje sirutke — II faza.
5. Varijanta opreme za dimljenje sira.
6. Detalj »ljesice« za dimljenje tounjskog sira.
7. Uobičajeni pogačasti i iznimni čunjasti oblik tounjskog sira — vanjski izgled.
8. Varijabilnost izgleda gornjih sireva u presjeku.
9. Tounjski sirevi — tipična boja i oblik.
10. Prerezi mladih i zrelih tounjskih sireva — dobra i loša kvaliteta, pogreške.
11. Neujednačenost kvalitete prema slici na prerezu sira.
12. Izjednačenost kvalitete sireva jednog odličnog proizvođača — izlaganje na tržnici Dolac.
13. Tounjski sirevi od različitih proizvođača — prodaja pod čestim nazivom »lički sir« — tržnica Dolac.

**2) GROBNIČKI SIR — autohtoni »slani«, salamureni ovčji sir za ribanje**

14. Vanjski izgled sira u ambijentu Grobničkog polja.
15. Presjek mladog grobničkog sira.
16. Izgled mladog grobničkog sira u skladištu prodavača — Rijeka.

**3) PAŠKI SIR — autohtoni ovčji sir za struganje**

17. Raznoliki paški sirevi iz domaće proizvodnje u skladištu — neizjednačenost izgleda i dimenzija.
18. Izgled reprezentativnih tipova paškog sira — varijabilnost boje (tamne varijante), promjera, visine i težine .
19. Razlike u vanjskom izgledu zrelog paškog sira — svjetle varijante.
20. Izabrani reprezentanti kvalitetnog paškog sira s oznakama porijekla (proizvođača) — »zaštitni znak«.
21. Površinske karakteristike zrelih sireva.
22. Prerez kvalitetnog paškog sira »za gratanje«.
23. Razlike slika na prerezu kvalitetnih paških sireva.
24. Ilustracije tipične strukture punozrelog paškog sira.



#### 4) »LIČKI SIR«

25. Tipični, cilindrični oblik dimljenog ličkog sira — izuzetak za tounjski sir (g. 1960).
26. Presjek istog sira — pogrešno zrenje.
27. Izvrstan lički dimljeni sir (g. 1964.).
28. Presjek dobrog ličkog dimljenog sira (g. 1964.).

#### Literatura

1. Baković, D.: Prinos poznavanju osobina i proizvodnje ovčjih sireva Dalmacije. Disertacija Zagreb, (5 slika paškog sira).
2. Baković, D. & Blagojević-Požar, D. (1971): Tounjski sir. **Mljekarstvo** 21 (12) 266—270 (1 slika).
3. Filipović, S.: Verschiedene andere, und zwar sehr praktische Methoden der Käsekonservierung. Separat iz »Berichten des XI Milchw. Weltkongresses, Berlin, 1937« (str. 428—430).
4. Sabadoš, D. (1969): Tounjski sir. **Poljopr. znanstvena smotra** (Zagreb) 25 (15) 3—18 (separat 8 slika).
5. Sabadoš, D. (1959): Prilog poznavanju proizvodnje grobničkog sira. **Mljekarstvo** 9 (11) 241—246 (11 slika).
6. Sabadoš, D. (1959): Grobnički sir. **Mljekarstvo** 9 (12) 265—271 (6 (+5) slika).
7. Zdanovski, N.: Ovčje mljekarstvo. Zagreb, 1947 (1 slika tounjskog sira, 1 slika drežničkog »ličkog« sira i 6 slika paškog sira).
8. Zdanovski, N. (1946): Prehrana, mliječnost i mlijeko primorske ovce. **Poljopr. znanstvena smotra** (Zagreb) 2 (9) 1—32 (separat; 3 slike).

## SASTAV, OSOBINE I ORGANOLEPTIČKI KVALITET SLANOG KISELOG MLEKA

D. LAZAREVSKA, T. ČIZBANOVSKI i NATALIJA KAPAC-PARKAČEVA  
Zavod za stočarstvo SR Makedonije, Zemljodjelsko-šumarski fakultet, Skopje

### Uvod

Slano kiselo mleko je autohtoni proizvod koji se u prošlosti najviše proizvodio u zapadnom delu Makedonije, u podnožju planina Bistre i Šare. To je proizvod pečalbarskih sela čija se tehnologija uskoro proširila i na druge krajeve, prije svega na zapadni i južni deo Makedonije.

Slano kiselo mleko se izrađuje pretežno iz ovčijeg, a delom i iz kravljeg ili mešanog mleka. Upotrebljena sirovina utiče da se po svome sastavu, osobinama i kvalitetu dobija veoma neujednačen proizvod. Tehnologija slanog kiselog mleka je veoma jednostavna i sastoji se u tome, da se od već pripremljenog kiselog mleka na uobičajeni način, putem ceđenja odstranjuje mlečni serum, nakon čega se dobija meka, lakomaziva kompaktna masa.