

UTISCI S PUTA PO ŠPANIJI

Stručno udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske organizovalo je veoma uspješno stručno putovanje svojih članova u Španiju u vremenu od 17. do 24. X 1977. godine. Svrha putovanja bila je posjeta najpoznatijim mljekarama, kao i upoznavanje kulturnih znamenitosti ove zemlje.

Pored kadrova iz naše mljekarske industrije i Udruženja, ovom putu je prisustvovao naš poznati stručnjak i pedagog prof. dr Sabadoš i njegovi suradnici.

Nadam se da neće biti na odmet da preko našeg stručnog lista »Mljekarstvo« upoznam naše čitaoce o utiscima sa ovog puta, kako one koji se odnose na stručni dio, tako i one koji nisu vezani za mljekarstvo ove zemlje, jer posjetiti Španiju, a ne upoznati bar jedan dio njenih znamenitosti i kulturne baštine, bio bi pravi promašaj.

Prema već unapred utvrđenom programu putovanja imali smo posjetiti tri najpoznatije mljekare Španije i to mljekaru »UNISA« u Granadi, mljekaru »CLESA« u Madridu i mljekaru »LACTEOS SAN SERVANDO« u Toledu.

Učesnici ovog putovanja sakupili su se 17. X u Zagrebu, odakle su nastavili put autobusima do aerodroma »BRNIK« kraj Ljubljane. Let avionom čarter linije bio je predviđen za 10 časova istog dana i to direktno na liniji Ljubljana — Malaga, ali uslijed poremećaja u vazdušnom koridoru Španije (povremeni štrajk osoblja avio kompanija) let je odgođen za izvjesno vrijeme.

Točno u 13,20 časova, zabrujali su snažni motori »Daglasa« DC9, vlasništvo INEX ADRIJE AVIOPROMETA iz Ljubljane i samo koji trenutak kasnije avion je zaplovio nebeskim visinama. Letimo na visini od 9.000 metara, vani je temperatura od 41°C obavještava nas kapetan. Vrijeme je izvanredno. Baccamo poglede na Veneciju, Marselj, Denovu, Barcelonu, Valenciju. Lijevo se ljeskaju morski valovi Sredozemlja i poneki brod koji sa ove visine liči na malu barku, zalutalu na morskoj pučini. Nadliječemo planinski masiv Kor-diljera između priobalnog pojasa i kontinentalnog dijela Španije.

Konačno, nakon puna 3 sata leta, sletili smo na aerodrom Malage, jednog od najljepših gradova na jugu Španije. Ovdje nas dočekuje turistički vodič »ATLASA« iz Zagreba, u čijem je aranžmanu i organizirano putovanje. Naš vodič je simpatična profesorica Mira Kazelari, koja već godinama uspješno i veoma znalački obavlja svoj posao. Poziva nas u autobus, koji nam se stavlja na raspolaganje za vrijeme čitavog našeg putovanja po Španiji. Nastavljamo vožnju autobusom prema gradu Torremolinosu, pravom turističkom dragulju na morskoj obali. Udaljen je oko 30 km od Malage. Na putu nas profesorica Kazelari upoznaje sa svim detaljima, vezanim za istorijsku prošlost ovog dijela Španije. Skoro svako naselje od Torremolinos do Malage predstavlja spomenik za sebe. Ovaj čitav primorski pojas načičkan je hotelima, turističkim naseljima i vilama. Sve je podređeno turizmu i ugostiteljstvu. Skoro čitava Španija, a ne samo primorski pojas, živi od turizma.

Konačno smo udobno smješteni u hotel Carlos I u Torremolinosu. Oni koji nisu raspolagali stranom valutom, nego su nosili dinare, odmah će doživjeti malo razočaranje, saznajući da se naš novac u Španiji još ne može mijenjati za stranu valutu, niti nacionalnu špansku pesetu.

Sledećeg dana (18. 10) u ranim jutarnjim časovima napuštamo Torremolinos, ali samo za kratko. Put nas vodi do afričke obale — grada Seute. Putujemo brodom do grada Algeciras, prolazimo Gibraltarom i nakon dvočasovne plovidbe već smo na tlu Afrike. Za većinu nas bilo je to prvi put da stanemo na tlo »crnog kontinenta«. Grad Seuta je pod upravom Španije i predstavlja bescarinsku zonu, grad kontrasta i mešavine evropske civilizacije i afričke zaostalosti. Ovdje nam se nudi sve, od igle do lokomotive, i za naše prilike vlada pravo besćenje. Predveče smo opet u Torremolinosu, a već sledećeg dana čeka nas naporno putovanje autobusom po kontinentalnom dijelu Španije. Putujemo preko Kordiljera i bacamo posljednji pogled na »sunčanu obalu« i njen dragulj Torremolinos. Naš sledeći cilj je Granada i posjeta jednoj od najmodernijih mljekara »UNISA« u istoimenom gradu.

Predstavnici mljekare »UNISA« primaju nas veoma ljubazno. Tvornica je izgrađena prije tri godine (1975.), a kapacitet joj je 600.000 litara na dan. Mljekara je kombiniranog tipa, a u svom proizvodnom programu ima najviše konzumnog mlijeka (pasteriziranog i steriliziranog), razne vrste jogurta, te mlijeko u prahu i maslac. Svježe mlijeko se nabavlja i sa velikih udaljenosti (i do 1000 km). U tvornici se susrećemo s raznim tipovima postrojenja za preradu i konfekcioniranje pasterizovanog i sterilizovanog mlijeka kao i mlječnih napitaka. Mlijeko se isporučuje tržištu u staklenoj, plastičnoj i kartonskoj ambalaži, a prevladava Tetrapak i Tetrabrik. Plastične boce se proizvode u samoj tvornici. Najčešće su zastupljena postrojenja firme »Alfa-Laval«.

Ne propuštamo priliku da ne posjetimo najznačajnije kulturne znamenitosti ovog grada, radi kojih Granada spada u najposjećenije gradove u Španjolskoj. Ono što posjeduje Granada predstavlja pravu riznicu u nenadmašnoj raskoši španjolske prošlosti, od Vizigota, Asturije, te Maurske (Arapske) vladavine od 1171. do današnjih dana. Arapi su vladali ovom zemljom punih 300 godina i za sobom ostavili neprocjenjiva arhitektonska i druga blaga svoga vremena. Nama će ostati u trajnoj uspomeni posjeta Alhambri, jednom od najraskošnijih i najposjećenijih spomenika islamske arhitekture na tlu Španije.

Puni utisaka i pomalo razočarani kratkoćom vremena, istog popodneva krećemo u posjetu pokrajini Sevilji, i istoimenom gradu, gdje ćemo posjetiti čuveni maurski spomenik Alkazar, te nadaleko čuvenu katedralu, izgrađeni na temeljima mošeje Almohada iz 1402. kao i nekoliko drugih znamenitosti.

Nakon noćenja u Sevilji krećemo put Madrida. Svraćamo na kratko u Cordobu. Cordoba je jedan od najstarijih gradova Španjolske kojeg su podigli Feničani i Kartažani, a svoj najveći procvat doživljava za vrijeme vladavine Maura za vrijeme kojih je u gradu bio i I kalifat i rezidencija znanosti i umjetnosti onog vremena. Tu je i čuvena mošeja Maura, građena oko 300. godine, ima oko 860 stupova, koje su Arapi dovozili čak iz antičkih razrušenih gradova sa Istoka. Kasno noću 22. X 1977. g. stižemo konačno u Madrid i već narednog dana posjećujemo jednu od najpoznatijih mljekara na tlu Španije, mljekaru »CLESA« u Madridu, inače vlasništvo jednog dioničkog društva.

Domaćini su i ovdje veoma predusretljivi. Dnevni kapacitet mljekare je 500.000 litara. Građena je od 1972—1975. godine. Mljekara je konzumnog tipa. Pored pasteriziranog, steriliziranog i vitaminiziranog mlijeka, tvornica proizvodi razne vrste jogurta, kondenzirano mlijeko, razne napitke i maslac. Potrebe ovog višemilionskog grada u konzumnom mlijeku su znatno veće od



Dio asortimana u mljekari »Clesa« u Madridu

kapaciteta ove mljekare tako da Madrid snabdijevaju druge veće i manje mljekare Španije.

U ovom unaprijed utvrđenom programu posjetili smo i u svijetu čuvenu galeriju »PRADO«. Bio je to pravi doživljaj za one koji cijene umjetnost, a posebno slikarstvo. Dakako, nismo propustili posjetiti najpopularniju sportsku priredbu — Koridu na stadionu Real u Madridu...

Sedmi dan svog boravka u Španiji, odnosno boravak u Madridu, iskoristili smo za posjetu TOLEDU i tamošnjoj mljekari »LACTEOS SAN SERVANDO«. Ovo je mljekara sirarskog tipa i dnevno prerađuje 100.000 litara mlijeka. Proizvodi razne vrste sireva, koje smo mogli degustirati. Zanimljivo je istaći da ova mljekara proizvodi sireve i od miješanog mlijeka (kravljeg, ovčijeg i kozjeg). Inače, mljekara je solidno opremljena postrojenjima iz Holandije.

Grad TOLEDO živi skoro isključivo od prodaje suvenira i turizma. Za ovaj grad važe posebne valutne olakšice: »Daj što daš« samo neka valuta ima svoju vrijednost.

I na kraju spomenimo još da u Španiji i pored poznatih mljekara vlada permanentna deficitarnost u mlječnim proizvodima. Sznali smo da se ogromne količine sireva uvoze iz zapadnoevropskih zemalja, napose iz Francuske.

Ing. Rajić Milorad, T. M. P. Osijek

POSTDIPLOMSKI STUDIJ IZ »TEHNOLOGIJE MLJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA«

Fakultet Poljoprivrednih znanosti Sveučilišta u Zagrebu broj 01-593/3-1977. od 12. V. 1977. provodi organizaciju interfakultetskog studija za znanstveno usavršavanje iz »Tehnologija mlijeka i mlječnih proizvoda«.

Prijave za natječaj se primaju do 15. X. 1978. Prijavi se prilaže kopija ili prepis diplome, te potvrda OOUR-a da će pokriti troškove školarine, (ili izjava kandidata da sam plaća), i biljeg od 2 din.

Školarina za jednu školsku godinu kretat će se od 12.000.—, prema broju kandidata.

Informacije se mogu dobiti na Fakultetu Poljoprivrednih znanosti Šimunska 25, Zagreb, ili telefon 216-777, kućni 132.