

PRGICE*

Dimitrije SABADOŠ, Branka RAJŠIĆ
Zavod za mljekarstvo, Poljoprivredni fakultet, Zagreb

Zagrebačko tržište obiluje raznovrsnim mlječnim proizvodima iz poljoprivrednih domaćinstava, odnosno »iz naroda«. Jedan od njih je i sir iz skupine kiselinskih ili »kiselih« sireva dakle od kiselog mlijeka, poznat pod najčešćim nazivima »prgice« ili »prge« ili »podravske prgice«.

Tabela 1 Sastav prgica

Sadržina 0/0		M	Min.	Maks.	Vš
Voda	(n=52)	40,84	25,69	57,67	31,98
Mast	(n=51)	14,59	4,1	23,0	18,9
Mast u suhoj tvari sira	(n=49)	24,56	11,72	34,0	22,8

Tabela 2 Dimenzije prgica, cm

Visina	(n=51)	4,58	1,4	8,1	6,7
Promjer	(n=51)	5,86	3,5	8,2	4,7

Velika varijabilnost u sadržini suhe tvari prgica, izražene u tabeli 1, posljedica je, među ostalim, starosti prgica s kojom su iznošene na tržište. Sreće ih se 5,8% u vrlo svježem stanju ili »meke« — sa 58 do 54%, prosušenih — sa 52 do 43% vode, 23% su srednje suhe — sa 41 do 35% vode, a tvrdih ili vrlo suhих bilo je 25% sa samo 32—26% vode. Način sušenja ovisi, odnosno ravna se prema sezoni. Za vrijeme suhих i sunčanih dana suše se na zraku. Kada to nije moguće, za vrijeme kiše ili zime, suše se dimljenjem ili toplinom iz ogrijevnih izvora u seljačkim domaćinstvima.

Prema apsolutnoj sadržini masti, posmatranoj u varijacionom redu, može se uočiti dvije skupine. Prva obuhvaća 53% uzoraka s 23—15% masti, a u drugoj ima 47% sireva s 12—5% masti. Razumljivo je da je to izazvano stupnjem odvajanja masti, odnosno vrhnja koje se slijeva ili obire sa površine kiselog mlijeka.

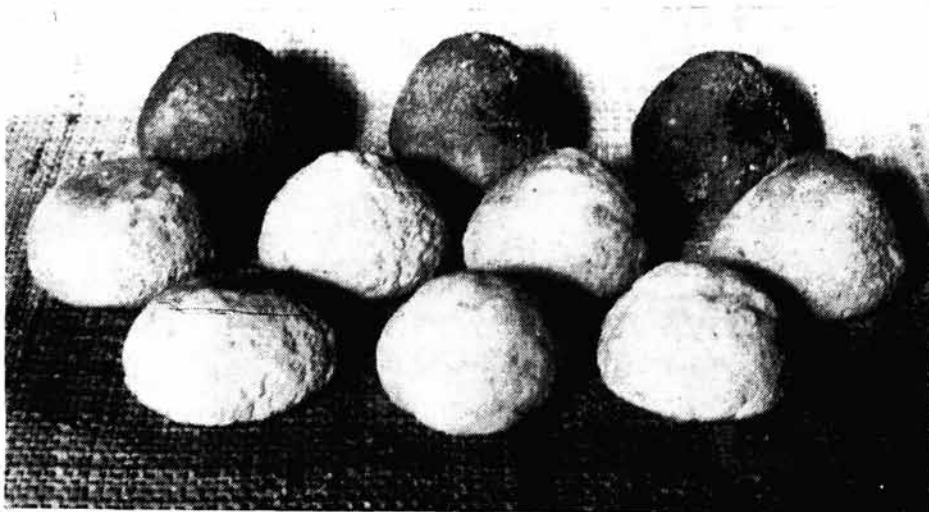
Iz neizjednačene sadržine vode i sadržine masti u prgicama proizlaze oštro izražene skupine posmatrane s gledišta sadržine masti u suhoj tvari sira. U jednoj se nalazi 43% uzoraka sa 12—22% masti u suhoj tvari, u drugoj 51% sa 28 do 34% m. s. tv. Iznimku čine samo 6% uzoraka sa 25% m. s. tv.

U vezi sa sastavom, odnosno dodanim sastojcima o kojima ovisi prvenstveno okus tih sireva, prgice skoro redovito sadrže različite količine slatke ili ljute sitne paprike, izuzetno bibera. Mogu biti soljene ili bez soli. O »papriciranju« ovisi intenzitet crvenkaste boje na površini i prerezu ovih sirčića.

Tipičan, vizuelno vrlo atraktivan oblik prgica je tupi ili šiljati stožac, prosječne visine 4,58 i promjera 5,86 cm (tabela 2.). Niske, pogačaste prge su rijetkost.

* Referat sa XII Seminar za mljekarsku industriju, Tehnološki fakultet, Zagreb, održan 6.—8. II 1974.

Niz »colora« snimanih usporedo s kemijskim analizama i organoleptičkim opisima, itd., u razdoblju od god. 1945. do 1973. sastavni je dio saopćenja o ovom starom, izvornom domaćem mlječnom specijalitetu koji u Zagrebu predstavljaju uzorci iz koprivničko-križevačko-bljelovarskog područja.



Svježe, polusuhe, suhe i dimljene prgice (Foto: D. S.)



Presjeci prgica bez i sa dodatkom paprike (Foto: D. S.)

PRGICE

Projicirani dijapozitivi u boji (Orig. snimci D. S.)*

1. Raznovrsni oblici prgica — gornja strana — god. 1945.
2. Iste prgice s donje strane.
3. Prgice — vanjski izgled — god. 1972.
4. Prgice — vanjski izgled — god. 1973.
5. Prgice, donja strana — gornja slika.

* Zbirke Zavoda za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu.

6. Varijante prgica, vanjski izgled i prerezi.
7. Varijante prgica: **dimljene, sušene.**
8. Varijante prgica.
9. Dimljeni kiselinski sirevi: **čadaste** prgice i **pogačasti** sir — vanjski izgled.
10. Prerezi **velike** prge i dr.
11. **Svježe** i **slabo čadave** šiljate prgice — varijante — tržnica Dolac.
12. Prgice **na tržnici** — varijante: **svježe, djelomično dimljene i suhe.**
13. i 14. Varijabilnost izgleda prgica.
15. Presjeci gornjih prgica.
16. Presjeci prgica sa i bez paprike.
17. »Kolo« prgica.
18. i 19. Foto-studija prgica.

NEKA ISKUSTVA VEZANA ZA PROIZVODNJU I PLASMAN TRAVNIČKOG SIRA*

Nijaz TAHIROVIĆ
Zavod za stočarstvo, Ilidža

U V O D

Djelatnost u ovčarstvu, kao i djelatnost u okviru svake druge proizvodnje, ide za tim da poveća obim, poboljša kvalitet i snizi proizvodne troškove. Međutim, taj cilj moguće je postići jedino u organizovanoj proizvodnji, bez obzira na to da li se ova odvija na društvenim gazdinstvima ili u kooperaciji.

U današnje vrijeme proizvodnju u ovčarstvu Bosne i Hercegovine, posebno onu u individualnom sektoru vlasništva, upravo karakteriše neorganizovanost. To, u prvom redu, proizilazi iz tretmana ovčarstva kao grane privredivanja, a time i neriješene koncepcije razvoja, konkretno niza neriješenih pitanja na planu investiranja, načina držanja i načina iskorištavanja ovaca i konačno, prometa ovčarskih proizvoda. Rezultat toga je iracionalna proizvodnja, neujednačen kvalitet proizvoda i nesiguran plasman. Takvo stanje ne samo da ograničava dalji razvoj ovčarstva, nego i uskraćuje mogućnost iskorištavanja planinskih regiona. Posljedica toga jeste smanjenje bruto prihoda što ga ostvari poljoprivreda, ali i napuštanje tih regiona od strane čovjeka, čime se ovi — a to treba posebno istaći, izlažu raznim činiocima koji ubrzavaju proces njihove degradacije u biološkom smislu općenito.

Naš rad prilog je sagledavanju problematike vezane za ovčarsku proizvodnju u centralnoj Bosni.

PREDMET ISTRAŽIVANJA

Ispitivanja su provedena u periodu od 1969. do 1973. godine. Obuhvaćeno je šire područje planine Vlašić, odnosno region u kome se proizvodi travnički sir. Opažanja su provedena na nivou regiona uzetog kao cjelina i po područjima djelovanja radnih organizacija koje su u regionu nosilac kooperativnih odnosa

* Referat održan na memorijalnom simpozijumu u Jajcu 2.—4. oktobra 1974. o temi »Aktuelni problemi razvitka poljoprivrede brdsko-planinskog područja«.