

Златна медаља с предњим натписом реси „Steinecker Käsefertiger System: Zeller—Lenz“, а тиме и његовог проналазача, проф. К. Zeilera, и његовог конструктора инж. К. Lenza, директора творнице Steinecker у Freisingu код Weihenstephana. То је био резултат једног агронома, млекарског стручњака у којем је сабрано искуство стогодишњег ђеловања једног млекарског центра и једног техничара, који је за идеје и захтјеве првога пронашао техничко рјешење.

Разлози који су постојали за примјену механизације у иноземном сирарству актуелни су, или ће се прије или касније оштро појавити и у нашој пракси. Као што је механизација продрла у друге наше пољопривредне и привредне гране, као што је и код нас у конзумном млекарству изједначена по својој квалитети са иноземном, тако можемо и у сирарству, које је у нашим приликама рентабилније од продаје млијека за директну потрошњу, с правом очекивати примјену стројева који човјека ослобађају од напорног тјелесног рада, а подузећима доносе техничке и економске предности.

Светозар Карабашевић, Бољевац

ПРЕРАДА ОВЧИЈЕГ МЛЕКА НА БАЧИЈАМА У СРЕЗУ БОЉЕВАЧКОМ

У брдовитим пределима среза бољевачког од давнина су се развили и знатним делом су се до данас одржали специјални облици сточарства. Лети стада оваца излазе на Кучајске планине, где се овце музу и млеко прерађује, а преко зиме се стока гони у насеља, или близу насеља, где презимљује. Природно је, што су такви облици сточарства условили и специфичне облике прераде млека.

Обично сваког пролећа сељаци по договору скупљају своје овце на одређеном месту у планини те се на тај начин образује веће стадо оваца. Данас величина стада ретко прелази преко 200—300 грла, док су раније стада била знатно већа. Ради прераде млека и становања овчара и осталог особља запосленог око оваца подиже се зграда, која се овде зове бачија (сл. 1).

Бачије су саграђене од дрвета а покривене буковим даскама (шиндром) или каменим плочама. Свака бачија је подељена на два дела. У првом делу налази се огњиште, прибор за подсиривање млека и често лежишта за људе (уколико нема засебне колибе), а у другом делу смештене су чабрице са сиром, те он претставља неку врсту подрума за зрење сира (сл. 2).

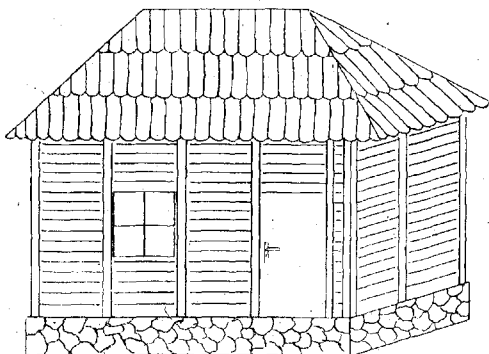
Уз бачију или у њеној непосредној близини налазе се торови за овце и место за мужу оваца. Место за мужу оваца ограђено је дрвеном оградом и стварно претставља тор који је подељен на два дела. Први део се зове овчија тор (румунски о б у о р у о и л о р) и у њега се дотера цело стадо пре муже. Други део се зове струнга (румунски — струнга о и л о р) и у њега ступају помузене овце. На прегради између ових торова налазе се отвори, уз које седе овчари који су истовремено и музачи (песурари).

Бачије се постављају на најбољим пашњацима, близу воде за напајање стоке и близу извора за пијаћу воду за људство. Око торова су обично старије гранате и лиснате букве те стока за време лета пладује у добром хладу.

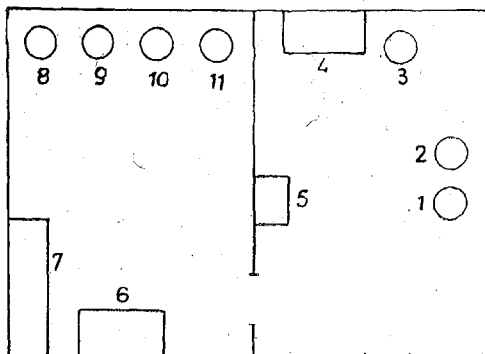
Пре почетка прераде млека оно се мери. То се обавља на тај начин, што сви сељаци чије овце образују заједничко стадо, једне вечери истерају своје овце код

бачије и тамо се све музаре помузу. Сутрадан изјутра овце се не музу, а истог дана у подне сваки домаћин помузе своје овце у засебан суд. После муже овчар мери млеко сваког сопственика. За мерење служе две дрвене кашике (соуи), од којих једна хвата оку, а друга пола оке. (сл. 3 (5))

Количина млека сваког сопственика урезају се на дрвеном штапићу (рабошу). Рачуна се затим, да се за сваку оку млека нађеног приликом ове контроле за тај период добију по две ведрице млека, тј. око 24—25 килограма млека.

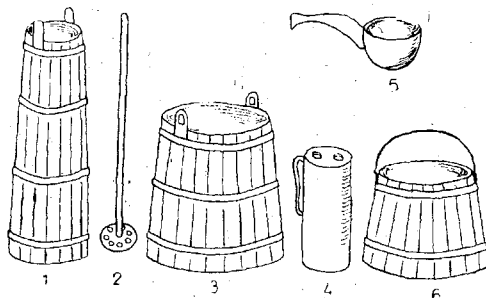


Сл. 1 Изглед бачије на Кучајским планинама



Сл. 2 Распоред просторија и уређаја у бачији

1 и 2 — судови за потсиривање млека;
3 — суд за сурутку; 4 — сто (маса)
за пресовање сира; 5 — огњиште;
6 и 7 — постеље; 8—11 — чабрице
са сиром



Сл. 3 Прибор за прераду млека на бачијама Кучајских планина

1 — бућкалица (бадаи); 2 — буцало (места цатоарија); 3 — чабрица за сир (тиубар); 4 — суд за јогурт (диубан); 5 — суд за мерење млека (соуи); 6 — дрвена музлица (галиата)

Другим речима, на сваку оку млека, показаног приликом контроле код почетка прераде, власник стоке добија 12 ока млека. Пошто се тако установе количине и нека врста кључа по коме ће се млеко примати и прерађивати, још истог дана се почиње са

заједничком прерадом. Прво се млеко бележи у корист оних, који су на дан мерења имали највише млека, док они, који су имали најмање, долазе на ред последњи.

Почетак прераде млека, истеривање стада на бачије и цео овај посао прославља се приређивањем неке врсте гозбе.

Млеко се на бачијама прерађује у влашки бели сир (бранза), овчије масло (unf), јогурт и урду, а ми ћемо укратко изнети технологију сваког од ових производа.

1 Влашки бели сир — бранза

Влашки бели сир или бранза, сличан је белом српском сиру како по начину израде тако и по другим особинама. Разликује се пак од белог српског сира тиме што је тврђи, сланији и нешто оштријег укуса.

Бранза се претежно израђује из овчијег, а ређе из мешаног овчијег и крављег млека.

Свеже помузено млеко се процеди кроз ланена или вунена цедила, а затим се без претходног догревања потсирива. Потсиривање је или домаћим или фабричким течним сирилом. У недостатку сирила, за потсиривање се употребљавају нарочите гљивице, које расту на буковом дрвету и које тамошњи становници зову буриет де анецгат. Истина, ова се гљива данас ретко користи, али је она интересантна те ћемо у једном засебном чланку дати нека обавештења о њој.

Потсиривање млека обично траје око 2 сата, а затим се груш (цаш) реже на коцке са странама око 6 цм и оставља неко време да стоји. После тога се груш прелије у платнена цедила, која су сашивена у виду кесе троугластог облика са петљама на крајевима. Цедила са грушем се затим окаче о клин да се цеде у току 1—2 сата. Ради убрзавања отицања сурутке, цедро се с времена на време тресе. Пошто престане истицање сурутке, цедро са грушем се преноси на сирарски сто, где се пресује. Пресовање се обавља на тај начин, што се преко цедила са грушем ставља дрвен поклопац, а преко овога камење ради оптерећења. Пресовање просечно траје 2—3 сата.

По завршеном пресовању добије се грудa обично дебљине 3—4 см, на чијим се површинама јасно познају трагови цедила. Добивена грудa се ножем реже на кришке или велије (фалии) троугластог облика. Добивене кришке се одмах соли мањим количинама соли и остављају се неко време да стоје, а затим се носе у друго одељење где се слажу у судове за зрење.

Кришке се слажу у чабрице на тај начин, што се сложи један ред који се затим посолити па се на исти начин слаже следећи ред, и тако редом док се чабрица не напуни. Кад се чабрица напуни, преко сира се ставља дрвени котур, а преко овога камен тако да се добро притисне. Под утицајем соли и притиска из сира излази сурутка, те се тако ствара сок у коме овај сир зри.

Зрење сира траје неколико месеци, али се као млад сир може трошити већ после неколико дана.

Влашки бели сир има карактеристичан укус и мирис. Тесто је беле боје знатне чврстине и са шупљикама величине сочива. Уопште, овај сир је веома сличан белом српском сиру од кога се као што смо рекли разликује већом чврстином и нешто пикантнијим укусом. Такође је овај сир знатно сланији.

Према нашим анализама извршеним у Заводу за млекарство Пољопривредног факултета у Земуну брџанза има следећи састав:

воде	40%	Сува материја:	
суве материје	60%	масти	28 %
	<hr/>	беланчевина	24,45 %
	100%	минералних материја	1,80 %
		кухињске соли	5,75 %
			<hr/>
			60,00 %

Брџанза или бели влашки сир има 46% масти у сувој супстанци а степен киселости 170°Т.

2 Израда овчијег масла (унта)

На бачијама Кучајских планина масло се производи у мањим количинама, и то махом за сопствене потребе, док се за тржиште оно ретко предвиђа. За буњкање се користе стапови (сл. 1 (1, 2)), а буњка се слатко млеко. Буњкалица се напуни за око $\frac{2}{3}$, а буњкање обично траје 1—1,5 сат. Громуљице масла се скупљају са површине млека, испирају хладном водом, остављају неко време да стоје у води па се затим масло ставља у ћупове, где се држи до употребе. Којипут се то масло и топи на се као топљено масло продаје или користи за кување. Само особље бачије за себе или за госте користи масло за спремање једног нарочитог јела званог „б а л м у ж“ (балмуш).

Балмуш се справља из киселог груша на тај начин, што се од јутарњег груша оставља извесна количина да стоји преко дана и да достигне одређену зрелост, сличну оној код израде качкаваља. Такав груш се реже на ситне кришке које се затим прже на маслу. Пржењем се добија растеглива еластична маса којој се додаје нешто кукурузна брашна, охлади се и тако једе.

3 Израда урде из сурутке

Урда се израђује од сурутке остале после израде брџанзе и то на следећи начин:

Сурутка се процеди у бакарне котлове и у току пола до једног сата загрева на отвореној ватри док се на њеној површини не ухвати слој беланчевина одређене дебљине. После тога оставља се сурутка да се мало охлади па се решеткастом кашиком скупља слој урде и ставља у платнена цедила. Цедила се окаче да се цеди урда, а ради убрзања цеђења повремено се притиска рукама.

Тако добивена урда се мало посоли и махом се троши свежа помешана са ситно исецканим црним луком. Троше је чобани и остало особље на бачијама док се на тржиште ретко носи.

4 Справљање јогурта (иагурт)

На свакој бачији се редовно спремају извесне количине јогурта махом за потребе самог особља које тамо ради.

Јогурт се справља на тај начин, што се млеко прокува, охлади на око 40°С и налива у дрвене судове зване дубан (диубан). То су дрвени судови обично издубљени од једног комада дрвета висине 40, а пречника око 20 цм. (Сл. 3 бр. 4). На горњем делу суда постоје два отвора кроз које се сипа млеко и точи јогурт.

Један овакав суд просечно држи 6—8 литара јогурта. Млеку се пре наливања у суд не додаје никаква маја пошто у самом суду има извесна количина јогурта од претходног справљања.

После наливања млека суд се ставља близу огњишта ради одржавања сталне температуре, а после 3—4 часа млеко је укисељено. Мућкањем самог суда млеко се размути и добије се јогурт, који махом није високог квалитета.

Мијо Ђогић, Загреб

СТАКЛЕНЕ БОЦЕ ЗА МЛИЈЕКО

Проблеми лома и осталих трошкова

Изградњом млијекара у акцији „Уницефа“ у главним градовима појединих република у Београду, Загребу, Новом Саду, Осијеку, Сарајеву, Скопљу и Љубљани, почеле су мљекаре и у нашој земљи први пут по сувременом начину опскрбљивати грађане у тим градовима млијеком у стакленим боцама, те је тако и наша земља ступила у том погледу у ред осталих напредних европских земаља.

Колика је предност опскрбе грађана млијеком у боцама у културном, квалитетном и хигијенском погледу према опскрби у кантама, а да и не говорим о другим још горим и примитивнијим начинима опскрбе грађана млијеком, мислим, да није потребно овдје ни спомињати, јер је то свакоме добро познато, а није то ни сврха овога чланка.

Одмах у почетку рада нових мљекара уочено је, да су трошкови за дистрибуцију млијека у боци много већи неголи у кантама, а то се још много више читовало од 1. I. год. 1954., кад су ступиле на снагу нове друштвене обавезе (амортизација и камата на основна средства), јер за дистрибуцију млијека у боцама треба цијели низ скувих стројева и опреме, а и радне снаге, и то много више, него кад се издаје млеко у кантама.

Према подацима, који резултирају из рада у предузећу Загребачке мљекаре, однос укупних трошкова између боце и канте износи сса 1:4,5 у корист канте.

У чему заправо лежи та велика разлика трошкова за дистрибуцију млијека у боцама и у кантама?

Код рада с кантама обавља се исти технолошки процес као од примања до пуњења боца млијеком.

Канте се пуне млијеком без икаквих стројева брзо и с мало радне снаге. Такођер не треба жичаних сандука за боце, и у транспорту се много јефтиније пролази с обзиром на број радне снаге, број камиона и скупљања празне амбалаже.

Напротив, код рада с боцама, даљњи технолошки процес од пастеризације одвија се с врло скупим стројевима (где се боце перу, пуне и зачепљују, а осим тога тај начин изискује веће трошкове за кимијске растопине и други материјал, а такођер за радну снагу, транспортна средства и вријеме, које се потроши код рада око дистрибуције млијека у боцама и повратка празне амбалаже (жичани сандуци с боцама) из града.

Све наведене конзумне мљекаре у земљи, којима је диригирана продајна цијена млијека у граду, губе на конзумном млијеку, а како им је то грло производње,