

СИР ПАРМЕЗАН У РОВИШЋУ

Сир пармезан (грана сир) припада најпознатијим врстама сира за рибање. Домовина му је Горња Италија већином се израђује у покрајини Ломбардија Емилија, па према томе и разликујемо двије врсте пармезанског сира и то: Лодигиано и Reggiano.

Добар пармезан мора имати тврдо и зрнато твјесто, осим тога и мало крчко, жућкасте боје (као слама) са ситним рупицама.

Сир пармезан (à la Reggiano) почели смо производити у погону Загребачке мљекаре у Ровишћу на концу VI мјесеца прошле године и досад смо постигли повољне резултате.

За израду тога сира употребљавамо млијеко, којем наравнамо маст на 2.0 до 2.2%. Киселост испитамо титрацијом. Тада млијеко подгријемо и то љети на 31° до 33°, а зими (у вељачи године 1956) и до 36° С. Сиримо млијеко које има киселост од 8° до 10.5° SH. Ако нам млијеко пред само сирење нема пожељну киселину, оставимо га, да неко вријеме стоји у котлу на температури сирења, а усто га повремено мијешамо, да се не-задуши. Када добијемо пожељну киселину, почнемо сирити — но првје тога провјеримо још једном температуру млијека.

Сирило у праху („Војвођанка“) припремамо у млакој води (да се боље топи, и то: 5 литара воде на 1.000 литара млијека), а додајемо га толико, да нам се млијеко усири кроз 25 до 35 минута. Обично употребимо 50% мање сирила, него за свјеже млијеко а то с разлога, што сиримо млијеко киселије, односно зрелије.

Када се млијеко усири, а груш добије жељену тврдоћу, окренемо лопатицом површински слој и након 2 минуте почнемо сирном харфом резати груш уздуж и попрјекно.

Кад се појави сирутка на површини груша, превлачимо га сирарским лопатама и уједно тиме дробимо до величине већег ораха. Пазећи на излажење сирутке и тврдоћу груша, дробимо га харфом до величине пшеничног зрна. Само зрно је углато, а а не округло и стога се боље лијепи.

Кад зрно доготовимо, оставимо га часак да се сталожу. За то вријеме одвадимо један дио сирутке. Након тога мијешамо и догријавамо на 42° до 44° С, и код те температуре сушимо. При крају догријавања киселост сирутке износи 6.5° до 7° SH. Кад се сушење зрна примиче крају, подгријемо га у котлу до температуре 48° С, а и 50° С. Догријавање и сушење удешавамо по брзини излажења сирутке и киселости сирутке.

Зрна су суха онда, кад се, стиснута у шаши, више не слијепљују и кад шкрипе под зубима. Када то установимо, одмах завртимо садржај у котлу, да се зрно сталожу на дну. Кад се зрно сталожу, видимо га сирном марамом и носимо на сирарски стол, да се сирутка мало оциједи. Затим га стављамо у калупе, заматамо у крпе и одмах стављамо у сирну прешу. Окрећемо први пута након 20 минута, а послвије још три пута у размацама од 2 сата. Послије тога одстранимо крпе и сир ставимо гол у прешу, да се изглади. У почетку оптерећујемо са 4 кг на 1 кг сира, а касније и са 20 кг на 1 кг сира.

Сутрадан ујутро обично ставимо сир у слану воду, која треба да садржи 20 до 22% соли. Слану одређујемо јајетом, т. ј. када јаје плива у сланој води, сматрамо, да је доста слана. Сир држимо у води 4—6 дана. Кад га извадимо из слане воде,

ставимо по неколико комада један на други, те још пар дана солимо на сухо између појединих комада, ради чувања коре. Према анализама наш пармезан садржи око 3% соли.

Код нас постоји само један подрум за зрење сира. Зими га ложимо, а лети расхлађујемо водом. Температура се у њему креће од 12° до 16° С.

Сваки други или трећи дан трљамо сиреве сухом крпом. Након пар мјесечи, кад се сир осуши, мажемо га ланеним уљем и црном бојом (биљним угљеном).

Од 100 литара млијека добијемо 5.50—6 кг зрелог пармезана и око 1.70 килограм маслаца. Тежина сира износи око 5 кг. Осушак креће се од 25—35%.

При производњи смо примијетили ове погрешке:

1. сир нам се напухнуо кад смо догријевали на ниже температуре од напријед наведених;

2. сир нам је био превише крхак и дробљив кад смо сирали превише зрело млијеко и код високих температура;

3. сир нам је напухнуо редовито кад је сирутка у котлу у фази догријевања имала више од 7.5° SH.

Инж. Душан Витковић, Београд

АНАЛИЗА ТРОШКОВА ОТКУПА И ПАСТЕРИЗАЦИЈЕ МЛЕКА У КОНЗУМНИМ МЛЕКАРАМА

Врло је тешко дати једу општу анализу трошкова откупа и пастеризације млека у нашим конзумним млекарима. Евидентирање трошкова не врши се на један јединствени начин по месту и врсти трошкова, како би се они могли пратити и упоређивати. Уколико се поједини трошкови и евидентирају појединачно, то се не врши по истој методи. Све ово јако отежава детаљнију анализу трошкова откупа и пастеризације млека која би могла да послужи као база за доношење извесних конкретних закључака о начину пословања млекара.

Но поред свега тога прикупљени су извесни подаци о трошковима откупа и пастеризације млека у конзумним млекарима за 1954 и прво полугође 1955 године.

Према овим подацима састављен је преглед обрачунских калкулација за 1 литар пастеризованог млека за 1954 и I полугође 1955 године у новоподигнутим млекарима (страна 59).

Поједине врсте трошкова у прегледу унесене су на основу књиговодствених података дотичних млекара. Исти подаци су исказани у завршним рачунима за 1954, односно у периодичним обрачунима за I полугође 1955 године. Детаљније расчлањавање трошкова по местима и врстама није се могло изнети, пошто књиговодства појединих млекара не региструју детаљније ове трошкове, већ их сумарно приказују за своје предузеће. У тачност података се такође није улазило, већ су изнесени онако, како су прамљени.

Анализирајући поједине елементе изнесене обрачунске калкулације долази се до следећих закључака:

Откупне цене млеку претстављају пондерирани просек за дотичну годину. Из овога просека се не види колике су биле минималне и максималне откупне цене по појединим откупним ресонима и годишњим добвама. Удара у очи велика разлика између просечне најмање и највише откупне цене (Осијек, Скопље) од