

прехранбене индустрије Загреб, Мијо Ђогић, технички директор ЗМ Загреб, инж. Анте Петричић, представник Задружног сточарског савеза, др. Марцел Мајер, представник Завода за привредно планирање и др.

Дискутирало се о рејонизацији, о откупним цијенама, о укључењу већег броја стручњака у управни одбор Удружења, о интензивирању рада стручних одбора Удружења, надаље, да инструктори више помажу мање мљекарске погоне; о потреби: да се Пољопривредна комора НРХ консултира с Удружењем у питању кадрова; о потреби успоставе правилних односа између мљекара и задруга и томе прилазити с изграђеним програмом, који ће бити усвојен од мјеродавних организација и народне власти; о потреби да се доведе јединствени програм за унапређење мљекарства; о потреби да се формира једна јединствена мљекарска организација; о стварању једног перспективног плана за унапређење мљекарства у вези с 5-годишњим перспективним планом о унапређењу пољопривреде; о могућности давања средстава из фонда за кадрове за помоћ Мљекарској школи у Бјеловару; о присуствовању мљекарских погона на овогодишњем Јесењем велесајму; о присуствовању што већег броја чланица на оцјењивању и о изненадном узимању просјечних узорака за оцјењивање; о намјенској упораби средстава из фонда за унапређење сточарства; о рјешавању заједничких мљекарских проблема преко Савеза пољопривредних комора ФНРЈ у Београду; о измјени искуства између Удружења и Мљекарског одбора у Љубљани; о утврђивању откупних цијена, по могућности кроз дуљи период, у споразуму с претставницима произвођача у листу „Мљекарство“.

Скупштина је прихватила, да закључке у вези с дискусијом донесе управни одбор на првој својој сједници.

У нови управни одбор ушли су ови другови: Стјепан Леаковић, Драгутин Кауф, Иван Јембрек, Мирко Лесковар, Иван Пехал, Богдан Ђерић, Томо Салопек; у надзорни одбор: Петко Дерник, Фрањо Петрановић и Драго Вилнер, а у Суд части: Бранко Видан и Стјепан Кедменец.

Стјепан Леаковић, Жупања

ТМП „ПИОНИР“ — ЖУПАЊА БРИНЕ СЕ ЗА ПОДИЗАЊЕ ГОВЕДАРСТВА НА СВОМ ПОДРУЧЈУ

Како да се потпуно искористи капацитет Творнице млијечног прашка „Пионир“ у Жупањи, о томе расправљају разни органи, кадшто одвојено, а кадшто у склопу осталих новоподигнутих мљекара. Најчешће је ово питање постављено у самом радном колективу творнице и његову органу управљања, а одатле су произашли бројни приједлози и молбе за сређење прилика, у којима послује творница. Проналажене су могућности да се ријеша у првом реду опскрба сировином и то тако, да се побољша говедарство на подручју, гдје дјелује творница, јер су количине млијека још недовољне и врло неуједначене.

Ако се може у Славонији говорити о напреднијим подручјима у погледу развоја говедарства, онда међу ове треба свакако убројити подручје бившег котара Жупања. На овом подручју почели су узгајати сименталску пасмину говеда и производити млијеко за тржиште у појединим селима већ пред 20 и више година. Ту су по производњи млијека већ отприје позната села Бабина Грета и Сикиревици, гдје је дневни промет

досегао и до 5.000 лит млијека. Други свјетски рат и административне мјере управљања привредом у периоду обнове негативно су утјецали на измјену пасминског састава говеда, а и на сам број говеда. Према последиједњем попису број говеда на подручју бив. котара Жупања износи око 11.000, дакле према год. 1952, више за неко 22%.

Но и унаточ овом повећању није постигнут предратни број говеда, али је чињеница, да се у задњи пар година ипак повећава. То ваља у највећој мјери приписати баш постојању и раду Творнице млијечног прашка у Жупањи.

Радни колектив творнице већ од самог свог оснотка (15-V-1952) настојао је да побољша говедарство и повећа производњу млијека на свом откуном подручју. Поред акција, које проводи сама творница на терену, на највише разумевања и помоћи наишло се код Народног одбора котара Жупања. Тако је народни одбор котара, да би сачувао подмладак — телад добрих музара, год. 1955 дотирао по једном телету-јуници сименталске пасмине произвођачу износ од 7—15.000 динара или укупно 7 милијарди дин. Исто тако за ветеринарску службу и набавку бикова потрошено је такођер око 7 милијуна динара. За проширење крмне основе по евидентираним подацима потрошено је год. 1955 даљњих 4 милијуна динара.

Овим акцијама придружила се творница исхидивши кредит код Народног одбора града Загреба у износу од 12 милиона динара. За овај износ је набавила 200 јуница, већином сименталске пасмине, које су предане произвођачима. Овај кредит отплаћује подузеће материјалним резервама у млијечним производима граду Загребу.

Године 1954 и 1955, а такођер и године 1956 подузеће је уплатило сточарским браницама при пољопривредним задругама преко 1,500.000 динара годишње за набаву бикова, за награђивање најбољих држалаца музних крава и у сличне сврхе.

Према томе у задње двије године за унапређење говедарства и производње млијека, како смо напријед навели, потрошено је на бив. подручју котара Жупања укупно 33 милијуна динара.

Творница помаже произвођачима набављати и крепку крму, и редовно сваке зиме опскрбљује произвођаче концентrirаном сточном храном (сухим резанцима, мекињама, сачмом и крмном смјесом). Тако је само прошле зиме расподијељено по набавним цијенама 150 тона крепке крме.

Стална откупна цијена, која се у протекле три године кретала око 20 Динара, а године 1955 и нешто више за латру млијека у просјеку, такођер је позитивно утјецала на развој говедарства и на производњу млијека на откупном подручју творнице.

Устаљена је и пропаганда за подизање сточарства у селу преко савјетодавне службе на терену. Тако су и прошле зиме стручњаци ТМП „Пионир“ одржали у селима 62 предавања о разним темама, као на пример: узгоју племенитих пасмина говеда, начину подизања говеда, начину подизања млијечности код крава, хигијени мужње и стаје, а притом су испоређивали стање нашег мљекарства с оним у напредним земљама, особито у Данској. Сељаци су показали необично велики интерес за ова предавања и присуствовали су им и по неколико пута. Исто тако су и с произвођачима млијека организирали састанци у самој творници у Жупањи, куда су позивани и превожени творничким камионима, да разгледају погон и да се упознају с радним колективом и с његовим бригама и успјесима. Оваквих састанака, на којима су и похваљивани најбољи држаоци крава, било је у творници прошле зиме пет.

Већ прије него што је донесена одлука Савезног извршног вијећа о пријеносу откупа на задруге, творница је сурађивала с пољопривредним задругама у откупу млијека. Сад ће се даље повезивати с произвођачима и преко сточарских пословних савеза на бази уговора и међусобних обвеза. Творница поред трошкова за сабирање у облику марже уплаћује задругама и 1 Дин. по литри у фонд за унапређење производње млијека. И с једне и с друге стране ствар добро напредује, па се надати, да ће се повећати производња млијека, која је овдје свеједнако још малена, нарочито зими.

Чињеница, да поједина околна села, гдје се прије није производило млијеко за тржиште, у задњих неколико година испоручују творници љети и преко 1 000 литара млијека на дан, потврђује, да напори нису узалудни. Наравно, овај посао напредује споро, јер се за њ хоће необично много труда.

Док се не повећају количине у околици, творница је принуђена да се опскрбљује са ширег подручја. Капацитет у вријеме љета досеже и до 85%, а ове године надамо се, да ће још и порасти.

Прошле године комисија Савезног извршног вијећа обишла је већа мљкарска подuzeћа, па тако и ТМП „Пионир“ и дала јој конкретне приједлоге, како би требало помоћи мљкарским подuzeћима. Одлуке о овим приједлозима обухватиле су досад само конзументе мљкаре на тај начин, што их проглашују комуналним установама. Творнице млијечног прашка и надаље третирају се као сва остала прерадбена подuzeћа, и досад нису обухваћене никаквим посебним повластицама, иако се за то не би могло наћи оправдање, јер оне имају задаћу, да опскрбљују млијеком у праху углавном дјецу у крајевима, гдје свјежег млијека нема, гдје су потрошачи још у тежем положају и гдје су и цијене веће.

Док се не осигура стална допрема млијека, а уједно ријеше и прилично неповољне финансијске прилике творнице, радни колектив је принуђен да се и сада брине о финансијском резултату пословања творнице. Године 1953 творница је пословала с мањом добити, а године 1954 с губитком од цца 4,600.000 динара (који је износ већим дијелом подмирио НО котара Жупања, а мањим дијелом подuzeће својим радом у год. 1955). Посљедњу год. 1955 завршило је подuzeће с добити од 1,200.000 динара. Ту треба напоменути, да су радници и службеници творнице кроз дуљи период год. 1955 примали свега 80% плаће, иако су се у раду и те како залагали и проводили крајњу штедњу, а све то — како смо напријед видјели — није било узалудно.

Несташница млијека зими и финансијске потешкоће натјерале су радни колектив да размишља, не само како ће одржати подuzeће, него и како ће наставити започете акције на терену, о којима је напријед било говора. Покушали су и другим облицима користити капацитет творнице. Тако су покушали сушити јаја у праху. Осушене су и мање количине кавиног екстракта. Иако су ови послови вршени у копродукцији и из услуге другим индустријским подuzeћима, није ишло све глатко. На почетку год. 1956 „Подравка“ у Копривници, за чији је рачун творница сушила јаја, дошла је у финансијске потешкоће. То је принудило творницу, да залиху осушених јаја сама продаје трговачкој мрежи. Даље сушење јаја је обустављено и ради приговора Националног комитета за УНИЦЕФ. За продају јаја творница је добила одобрење Санитарне инспекције — побринула се за амбалажу и остало и одрекла се комерцијалне пропаганде, иако је ова била потребна, јер се продаје нови и неуведени производ.

Творница ТМП Жупања има велике могућности и широко поље рада у самом подuzeћу. Стечена искуства и постигнути резултати уназад двије године, а нарочито

последње зиме, упуњују колектив, не само да побољша квалитет својих производа, него и да прошири њихов асортимент, да повећа продуктивност рада, да смањи трошкове, да боље организира рад, наравно да и боље искористи капацитет творнице. Исто тако на откупном подручју и надаље јој је главни задатак, да унапређује развој говедарства, а нарочито производњу млијека, јер зато има много могућности. На том путу треба и надаље сурђивати и ослањати се на задруге и остале организације, нарочито на локалне органе народне власти, пољопривредне стручњаке, па на искуство и сурадњу осталих мљкарских подuzeћа и установа.

Инж. Симо Паријев, Сарајево

ПРОИЗВОДЊА CHEDDAR СИРА

(Наставак)

Подсиривање млијека

Док млијеко дозријева у сирарској кади, може се обавити проба подсиривања сирилом. Та је проба веома важна код израде овог сира. Проба подсиривања може се обавити „пробом са кашиком“ или пак другим уобичајеним начином. Подсиривање млијека треба да траје 40—45 мин., а може нешто варирати у различито годишње доба. Тако у почетку пролећа бит ће довољно од 40—45 мин., а у јесен од 50—55 минута.

Када млијеко довољно дозрије и кад му испитамо вријеме подсиривања, сипамо у њега одређену количину сирила. Уобичајена температура подсиривања cheddar сира износи 30° С (86° F); већа температура није пожељна, јер утјече лоше на квалитету сира. Количина сирила нешто ће варирати преко године, тако да се млијеку у пролеће може додати нешто мања количина, а у јесен већа од установљеног покусног подсиривања. Потребно је обратити пажњу, кад је прави моменат, да се дода сирило, јер дода ли се прије него што млијеко довољно дозри, вријеме подсиривања бит ће продужено, груш ће тежити да остане мекан, а произведени сир дозријеват ће полако. Такође и ако се дода сирило сувише касно, створит ће се у млијеку већи проценат киселине, која ће узроковати краћи период подсиривања, а израђени сир дозријеват ће врло брзо. Али пракса је показала, да је боље сирило додати нешто прије него касније.

Приликом припреме сирила за млијеко, треба сирило разблажити за 5—6 дијелова чисте хладне воде, а потом стално мијешајући сипати га преко цијеле површине млијека у кади или котлу. Пошто је све сирило усото, треба млијеко мијешати 4—5 минута, а мијешалицу извадити из каде. Ако млијеко приликом додавања сирила нема довољан проценат киселине или ако употребимо нешто слабије сирило, подсиривање трајат ће дуге времена (тј. дуже од 40 мин.), али зато ћемо млијеко у кади нешто дуге мијешати, тј. око 5—6 минута. Док траје подсиривање, киселост млијека постепено се повећава.

Ревање груша

Кад је млијеко у кади довољно згрушано, режемо га сирарским ножевима. Начин, на који се установљује моменат подсиривања, једноставан је и истовјетан ономе код израде осталих наших сирева, тј. може се контролирати тако да преломимо груш преко