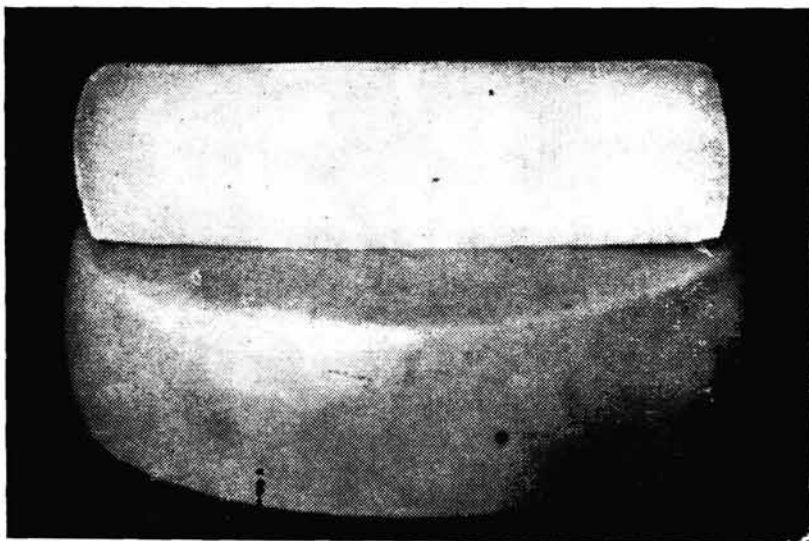


O NEKIM OSOBENOSTIMA SIRARSTVA NR SRBIJE

Sirarstvo je veoma staro u NR Srbiji, pa se može slobodno reći da se ono istoriski direktno naslanja na proizvodnju sireva u ovim krajevima još onda kada su oni bili naseljeni neslovenskim življem (Ilirima, Tračanima, Grcima). Došavši iz svoje stare postojbine u kojoj su se mnoga južnoslovenska plemena i rodovi direktno naslanjala na stare Skite i Persijance, stari Sloveni, a ovde konkretno plemena i rodovi iz kojih se docnije formirao srpski narod, doneli su sa sobom u novu otadžbinu i tehniku izrade nekih mlečnih proizvoda (kiselo mleko, belj meki sir i dr.). Otuda se i danas na teritoriji Srbije proizvode mnogi mlečni proizvodi koji se mogu smatrati i jesu tipični proizvodi južnih i toplih predela i koji su osim Srbije i nekih drugih narodnih republika u FNRJ rasprostranjeni u mnogim zemljama Balkanskog poluostrva i Bliskog i Srednjeg istoka.



Sl. 1 — Presek pirotskog kačkavalja

(Foto: O. Pejić)

U srednjem veku sirarstvo je u Srbiji već bilo veoma razvijeno i predstavljalo je važnu privrednu granu. Između ondašnje Srbije i Dubrovnika vodila se živa trgovina mlečnim proizvodima, pa se već tada pominje sir pod starim slovenskim nazivom »sirec«. Uopšte u srednjem veku Srbija je bila stočarska zemlja, te su u celoj njenoj ekonomici stočni proizvodi imali veliki značaj.

Moderno mlekcarstvo počinje da prodire u Srbiju sredinom XIX, a naročito krajem XIX i početkom XX stoleća. Već oko 1850 godine osnivaju se u Srbiji velika kneževska imanja, a zatim i državne ekonomije (Topčider, Dobričevo, Ljubičevo). Na njima se i mlekcarstvu posvećuje značajna pažnja. Ipak nagli razvoj mlekcarstva u Srbiji pada u periodu od 1910, a naročito oko 1928—1939 godine.

Mi se ovde ukratko bavimo osobenostima sirarstva NR Srbije, što nimalo ne znači da mnoge od tih osobenosti nisu karakteristične i za druge republike a naročito one sa brdovitim terenom. Stoga se slobodno može reći da su neke osobenosti sirarstva Srbije istovremeno karakteristične i za NR Makedoniju, NR Crnu Goru i NR Bosnu i Hercegovinu.

Mnoge osobine sirarstva Srbije zajedničke su za sirarstvo cele FNR Jugoslavije, ali ipak se sirarstvo NR Srbije odlikuje ovim važnim osobenostima:

1. U NR Srbiji postoje originalne vrste mekih i tvrdih sireva, što predstavlja važno bogatstvo kod stvaranja našeg jugoslovenskog asortimana mekih i tvrdih sireva. Neki od tih sireva odavna su poznati van granica naše zemlje i predstavljaju važan artikal unutrašnje i spoljnje trgovine (kačkavalj, beli sirevi, somborski sir, manur).



Sl. 2 — Izgled sira »Pirotska salama«

(Foto: O. Pejić)

2. Osim pomenutih, originalnih vrsta mekih i tvrdih sireva na teritoriji Srbije proizvode se većina poznatijih evropskih sireva i topljenih sireva. Ipak od tih sireva se najviše proizvode trapist, edamski sir, gauda, tilzitski i u manjim količinama ementalški sir.

3. Sirarstvo Srbije odlikuje se time što je prerada ovčijeg mleka u sireve jako rasprostranjena, naročito u brdskim predelima.

4. U planinskim predelima od najstarijih dana razvili su se pa i do danas zadržali specijalni oblici stočne proizvodnje koji su sa svoje strane usloveli specijalne oblike prerade mleka i stvaranje specijalnih mlečnih proizvoda.

5. U planinskim predelima proizvodnja sireva ima jako izražen sezonski karakter, što za celu Republiku predstavlja poseban problem.

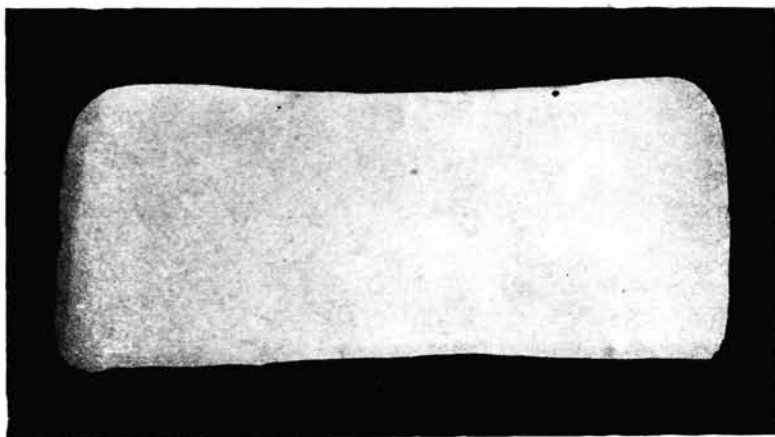
VRSTE SIREVA U NR SRBIJI

a) *Originalni sirevi*: 1. kačkavalj; 2. pirotski; 3. somborski sir; 4. manur; 5. kefalotir; 6. beli sir i feta.

b) *Stranog porekla sirevi*: 1. trapist; 2. edamski; 3. gauda; 4. tilzitski; 5. ementalški; 6. topljeni sirevi.

Za čitaoca nije od osobitog interesa pitanje sireva stranog porekla već je svakako od većeg značaja pitanje proizvodnje originalnih sireva tipičnih za Srbiju i za mnoge druge republike, kao na primer za NR Makedoniju, Crnu Goru i Bosnu i Hercegovinu.

Od originalnih sireva, za Srbiju su tipične dve grupe sireva i to:



Sl. 3 — Presek belog mekog sira

(Foto: O. Pejić)

a) *Sirevi tipa kačkavalja*. — To su tvrdi sirevi koji se odlikuju specijalnom tehnologijom a to im daje specifične fizičke i hemiske osobine testa. Osnovna odlika načina izrade čitave grupe sireva tipa kačkavalja jeste što se proizvodnja deli na dva skoro samostalna procesa, naime na 1) dobivanje i do izvesnog vremena sazrevanje grude, 2) termičku obradu zrele grude i formiranje kolutova sira. Ovakva tehnologija daje sirevima ove grupe prednost za proizvodnju u brdskim i teže pristupačnim predelima, a termička obrada zrele grude ima ulogu neke vrste pasterizacije, što sirevima ove grupe daje veliku prednost u suvim i srazmerno toplim krajevima.

Kačkavalj (sl. 1). — Tvrdi sir sa monolitnim testom bez šupljika ili sa manjim brojem šupljika veličine sitnog sočiva. Ima glatku, srazmerno tanku koru sa tanjim potkornim slojem koji postepeno prelazi u testo.

Sadrži prosečno 48—50% masti u suvoj materiji, 39—44% vlage i 2, 5—3% kuhinjske soli.

Ima oblik kolutova težine 8—9 kilograma, a izrađuje se od ovčijeg mleka ili ovčijeg sa malim dodatkom kravljeg.

Osim NR Srbije kačkavalj se proizvodi u NR Makedoniji, a u novije vreme i u NR Bosni i Hercegovini.



Sl. 4
Izgled somborskog sira
(Foto: O. Pejić)



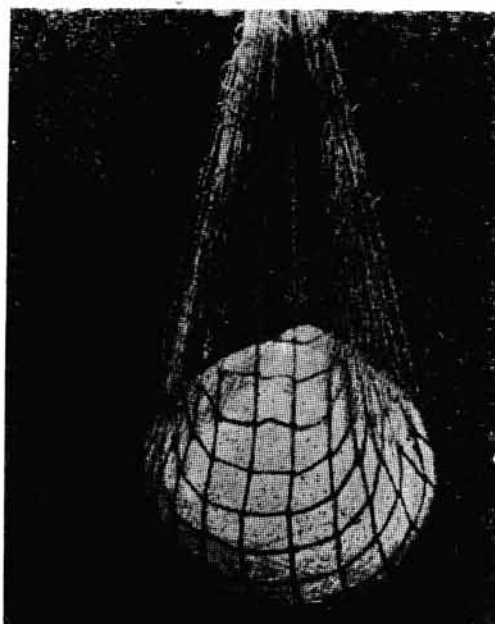
Sl. 5
Presek somborskog sira
(Foto: O. Pejić)

Kačkavalj je veoma otporan prema temperaturnim promenama i veoma lako podnosi razne uslove transporta.

Pirotska salama (sl. 2). — To je sir tipa kačkavalja ali se od njega razlikuje nežnijim i aromatičnijim testom i manjim procentom soli. Tehnologija ovog sira razrađena je u Zavodu za mlekarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu i u Zadružnoj mlekari u Pirotu.

Ima oblik valjka težine oko 2 kilograma, glatku koru slamnožute boje. Testo je nežno, aromatično bez šupljika ili sa 2—3 šupljike veličine sočiva u sredini sira.

Prosečno sadrži 45—48% masti u suvoj materiji i 2—2,5% kuhinjske soli.



Sl. 6 — Manur u mreži

(Foto: O. Pejić)

b) *Beli sirevi*. — To je grupa mekih sireva koja se odlikuje time što sazreva u salamuri jačine 15—20%. Imaju slano-kiselo testo veoma nežne strukture i specifičnog ukusa i mirisa. Testo je sa manjim brojem šupljika veličine sitnijeg sočiva. Boje su bele sa žućkastom nijansom. Po svojim osobinama i kvalitetu izdvajaju se izvesni varijeteti sira kao što su: sjenički, lipski, pirotski, zlatiborski.

Osim Srbije sirevi ove grupe proizvode se i u ostalim republikama pa su se i tamo izdvojili po svome kvalitetu izvesni varijeteti kao: šarplaninski u NR Makedoniji; livanjski i vlašički u NR Bosni i Hercegovini i lovčenski u NR Crnoj Gori.

c) *Ostali originalni sirevi*. — Među ostalim originalnim sirevima ima raznih vrsta koje se međusobno razlikuju po načinu izrade, po hemiskom sastavu, po izgledu i značaju za unutrašnju i spoljašnju trgovinu. Ipak, među tim sirevima najpoznatiji su sledeći:

Somborski sir. — To je sir koji se proizvodi na celoj teritoriji AP Vojvodine, ali je poreklom iz okoline Sombora po čemu nosi i naziv. Izrađuje se od ovčijeg ili mešanog ili samog kravljeg mleka.

Karakteristično je za ovaj sir da ima specijalnu tehnologiju i da se pola sira nalazi u čabrici a polovina van nje (slika 4).

Ovaj sir pretstavlja prelaz između mekanih i polutvrdih sireva. Ima nežno, veoma ukusno testo nešto pikantnog ukusa, konzistencije polutvrde ili meke, a na preseku znatan broj šupljika veličine sočiva (slika 5).

Prosečna masnoća sira iznosi 45—48% masti u suvoj materiji, a prosečan sadržaj kuhinjske soli iznosi 2,5%.

Manur. — To je sir koji se izrađuje od belančevina surutke i pretstavlja nerazdvojni proizvod kod izrade kačkavalja. Sir ima oblik nepravilne lopte, bez kore je i ima specifično veoma ukusno testo. Mahom se upotrebljava kao sir za testo gde uspešno zamenjuje parmezan. Osim Srbije, ovaj sir se proizvodi samo u Grčkoj.

Karakteristično je za manur da se za vreme zrenja nalazi u mreži (slika 6). Težina sira iznosi oko 3 kilograma. Sadrži oko 40% masti u suvoj materiji i oko 3% kuhinjske soli. Pakuje se u štanjolu.

Pored navedenih sireva u NR Srbiji postoje i drugi originalni sirevi koji mahom imaju manji značaj pa se nećemo na njima zadržavati.

SOME CHARACTERISTICS OF CHEESEMAKING IN P. R. OF SERBIA

Cand. Dr. Obren Pejić
Agricultural Faculty, Zemun

In the P. R. of Serbia the original soft and hard types of cheese are produced: White Serbian cheeses, Kačkavalj, Somborski, and Manur. Some of these cheeses are known outside Yugoslavia. Sheep milk cheeses are produced seasonally. This kind of cheese is produced mostly in hilly regions. Of the well-known European cheeses: Trapist, Edam, Gouda, Tilsitski and, to a lesser extent Emmenthaler and processed cheese, are produced. The writer described characteristics and composition of Kačkavalj which contains on the average 48—50% fat, 39—44% moisture and 2.5—3.5% common salt. The weight of these cheeses is 8—9 kg. each. The texture of the curd of Kačkavalj from Pirot in the form of salami is finer and more aromatic. The fat content in the dry matter is 40—48% and there is 2—2.5% of common salt. White soft cheese (from Sjenica, Lipski, from Pirot and Zlatibor) exhibits the same very fine structure and has a characteristic flavour and aroma. This cheese represents a transition between soft and semi-hard types of cheese. The curd is very pleasant to taste and somewhat piquant. When cut the cut surface shows a considerable number of lenticular holes. In the dry matter there is 45—48% of fat and, on the average, 2.5% of salt. Manur is a by-product in the production of Kačkavalj and is produced from the protein of the whey. The cheese's shape is an irregular ball without a skin and the taste is specific and agreeable. Maturing at a weight of 3 kg. takes place in a net. Fat content of the dry matter is 45% and there is 3% salt. This cheese can be used instead of Parmesan.