

NAŠI GLAVNI OTOČKI SIREVI

Na većini jadranskih otoka ovčarstvo je važna grana privrede.

Prolazeći brodom uz ove otoke teško je strancu vjerovati, da na onim kamenjarama i rijetkoj makiji može živjeti ovca. Krš je degradiran i vegetacija je u stalnom regresu, te su pašnjaci na otocima vrlo oskudni. Osim toga sušno i vruće ljeto osuši sve zeleno. Međutim ovca, koja je dosta sitna, dobro je prilagođena ovim prilikama, te prelazeći velike površine nalazi i najmanju travku. Na nekim otocima, kao na Pagu i Silbi, nikad se ovca ne zaklanja pod krov, a to je moguće radi blage zime. Ovca pase u ograđenim pašnjacima bez pastira



Sir iz Ovčarsko-mljekarske zadruge Silba

preko čitave godine, te joj nije potrebno spremati sijeno, a sve to smanjuje uzdržne troškove. Zato je korist, koju otočanin ima od ovce, u odnosu na niske troškove prilična. Otočka ovca se redovito jedamput na godinu janji i daje oko 1 kg vune, koja je različite kvalitete, već prema stupnju merinizacije na pojedinom otoku.

Otočani od jedne ovce pomuzu 25 do 35 litara mlijeka u periodu laktacije. Od mlijeka se isključivo pravi punomasni tvrdi sir. Prerada omogućuje otočaninu da za ovčje mijeke dobije više, nego za njezino meso i vunu zajedno.

Od neko 37 vagona sira proizvedenog na jadranskim otocima samo se sir s otoka Paga, Silbe, Oliba i Brača afirmirao na širem tržištu.

Na otoku Pagu proizvodi se na godinu oko 10 vagona sira, i to većinom u domaćinstvima. Manje količine mlijeka prerade Opće poljoprivredne zadruge u Pagu i Novalji.

Sir se pravi obično od punog ovčjeg mlijeka, i to većinom na način, koji je od davnine uobičajen na Pagu. Podsiruje se tvorničkim sirilom, a podsirevina se obrađuje ili rukama ili skraćenom grančicom. Temperatura dogrijavanja ne kontrolira se. Prešanje se vrši težinom kamena. Sir zrije na dosta visokoj temperaturi i niskoj relativnoj vlazi, te mnogo gubi na težini. Prodaje se poslije mjesec dana zrenja, kada se može konzumirati za desert. No trgovačka poduzeća često ga uskladištuju nekoliko mjeseci i tada prodaju kao sir za struganje, koji je vrlo dobra zamjena za parmezan.

Silbanski, olibski i brački sir proizvodi se na istoimenim otocima i to u zadružnim mljekarama. Sada se u ovim zadrugama proizvodi oko 2 vagona sira na godinu. Prije rata je bilo dvostruko ovčarsko-mljekarskih zadruga i ukupna proizvodnja je bila oko 3 vagona na godinu.

Sirevi se u zadružnim mljekarama prave od svježeg i punomasnog mlijeka. Zrno se formira harfom na veličinu pšenice. Drugo zagrijavanje je između 42 do 44°C. Sir se preša u limenim kalupima 24 sata, a zrije oko 3 mjeseca u podrumima. Sirevi su teški od 1,5 do 4 kg. Redement se kreće između 18 i 20%.

Sir proizveden u zadrugama kvalitetan je i po izgledu dosta izjednačen, a to je velika prednost prema sirevima proizvedenim u privatnim domaćinstvima. Između sireva pojedinih zadruga razlike su male, i to po obliku, težini i okusu.

Zadružni sirevi postižu vrlo dobru cijenu, koja je zadnjih godina iznosila oko 500 dinara za 1 kg. Sir se prodaje obično poslije 2 do 3 mjeseca zrenja, a kroz to vrijeme sušenjem izgubi na težini 20 do 25%. Zadrugarima je zadnjih godina 1 kg mlijeka bio plaćen 53 do 77 dinara.

Paški sir postiže manju cijenu od zadružnih sireva, ali opet znatno veću od ostalih otočkih sireva individualne proizvodnje.

Rentabilnost prerade povećava pravljenje skute, redovitog nuzgrednog proizvoda kod prerade ovčjeg mlijeka na otocima. Skuta se dobije zagrijavanjem sirutke. Od 100 kg mlijeka napravi se oko 5 kg skute, koja postiže cijenu od neko 200 dinara za 1 kg na veliko.

Proizvodnja paškog, silbanskog, olibskog i bračkog sira ni izdaleka ne može podmiriti potražnju. Povećati pak proizvodnju ne može se brojem ovaca, jer je paša ograničena radi degradacije krša, a i zato, što se sir proizvodi na otocima.

Proizvodnja tipiziranog i kvalitetnog sira moći će se povećati samo na taj način, da se organiziraju manje zadružne mljekare na onim mjestima, gdje ima dovoljno ovčjeg mlijeka. Zato treba organizirati mljekarske zadruge i na drugim otocima, a pogotovu na kopnu Dalmacije, gdje ima mnogo više ovaca nego na otocima.

OUR PRINCIPAL ISLANDS CHEESES

Ing. Davor Baković

Institute for Mediterranean Agriculture, Split

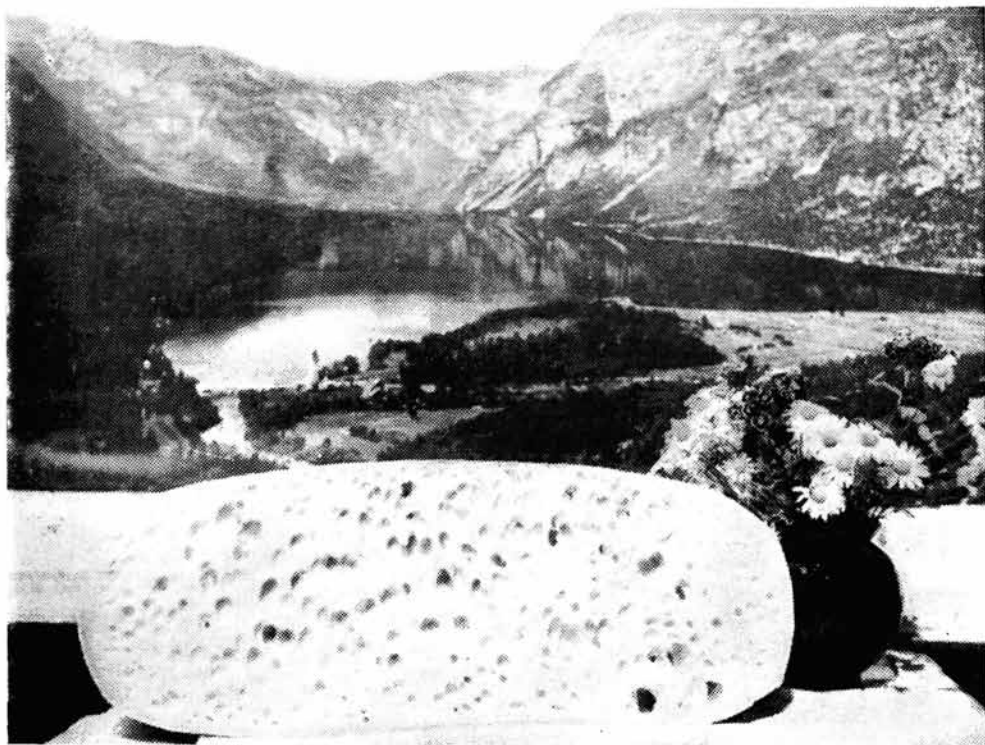
On the islands in the Adriatic the cheeses of outstanding quality are those manufactured at Pag, Silba, Olib and Brač. About 10 wagons of »Paški« cheese per year are produced on the farms, and about 2 wagons of Silbanski, Olibski

and Brački cheeses are manufactured in the co-operative dairies. Very good prizes obtained for these cheeses, particularly those manufactured in co-operative dairies, and the by-product »Skuta« obtained from the whey, make sheep breeding on the islands very profitable. The organization of these co-operative dairies on the islands and on the mainland is the best way to increase cheese production of a good standardized quality.

Ing. Srečko Šabec, Kranj

SIRARSTVO OKO TRIGLAVA

Izrađivanje sireva u NR Sloveniji ima već lijepu tradiciju. Smatra se, da su vještinu izrađivanja sireva na slovenskom teritoriju poznavali već starosjedioci Iliri ili Kelti. Za gospodstva Rimljana rimski naseljenici izrađivali su ovdje sir i slali ga čak u Rim. Bio je to ovčji sir, cilindričnog oblika, kako ga još danas izrađuju na našem Primorju i otocima, a u Sloveniji redovito samo još u bovškim i trentarskim planinama. Još nedavno bio je takav sir proširen po cijelom slovenskom Kršu i u Gornjoj savskoj Dolini, gdje se zbog sve većeg napu-



Bohinj s bohinjskim sirom