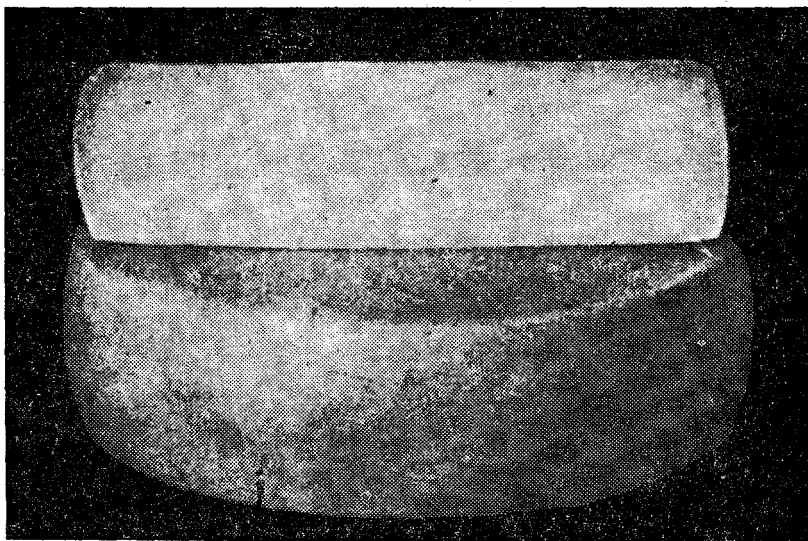


О НЕКИМ ОСОБЕНОСТИМА СИРАРСТВА НР СРБИЈЕ

Сирарство је веома старо у НР Србији, па се може слободно рећи да се оно историски директно наслања на производњу сирева у овим крајевима још онда када су они били насељени несловенским живљем (Илирима, Трачанима, Грцима). Дошавши из своје старе постојбине у којој су се многа јужнословенска племена и родови директно наслањала на старе Ските и Персијанце, стари Словени, а овде конкретни племена и родови из којих се доцније формирао српски народ, довели су са собом у нову отаџбину и технику израде неких млечних производа (кисело млеко, бели меки сир и др.). Отуда се и данас на територији Србије производе многи млечни производи који су осим Србије и неких других народних република у ФНРЈ распрострањени у многим земљама Балканског полуострва и Блиског и Средњег истока.



Сл. 1 — Пресек пиротског качкаваља

(Фото: О. Пејић)

У средњем веку сирарство је у Србији већ било веома развијено и претстављало је важну привредну грану. Између ондашње Србије и Дубровника водила се жива трговина млечним производима, па се већ тада помиње сир под старим словенским називом „сирец“. Уопште у средњем веку Србија је била сточарска земља, те су у целој њеној економици сточни производи имали велики значај.

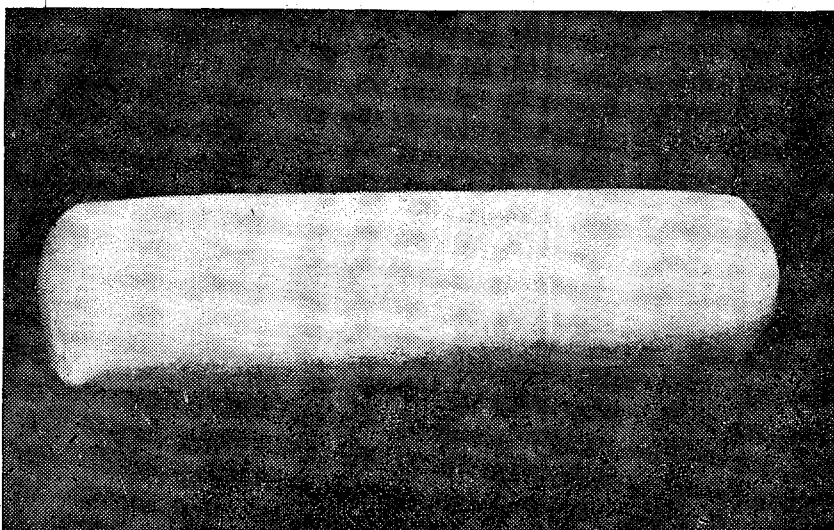
Модерно млекарство почиње да продира у Србију средином XIX, а нарочито крајем XIX и почетком XX столећа. Већ око 1850 године оснивају се у Србији велика кнежевска имања, а затим и државне економије (Топчидер, Добричево, Љубичево). На

њима се и млекарству посвећује значајна пажња. Ипак нагли развој млекарства у Србији пада у периоду од 1910, а нарочито око 1928—1939 године.

Ми се овде укратко бавимо особеностима сирарства НР Србије, што нимало не значи да многе од тих особености нису карактеристичне и за друге републике а нарочито оне са бродовитим тереном. Стога се слободно може рећи да су неке особености сирарства Србије истовремено карактеристичне и за НР Македонију, НР Црну Гору и НР Босну и Херцеговину.

Многе особине сирарства Србије заједничке су за сирарство целе ФНР Југославије, али ипак се сирарство НР Србије одликује овим важним особеностима:

1. У НР Србији постоје оригиналне врсте меких и тврдих сирева, што претставља важно богатство код стварања нашег југословенског асортимана меких и тврдих сирева. Неки од тих сирева одавна су познати ван граница наше земље и претстављају важан артикал унутрашње и спољње трговине (качкаваљ, бели сиреви, сомборски сир, манур).



Сл. 2 — Изглед сира „Пиротска салама“

(Фото: О. Пејић)

2. Осим поменутих, оригиналних врста меких и тврдих сирева на територији Србије производе се већина познатијих европских сирева и топљених сирева. Ипак од тих сирева се највише производе трапист, едамски сир, гауда, тилзитски и у мањим количинама ементалски сир.

3. Сирарство Србије одликује се тиме што је прерада овчијег млека у сиреве јако распрострањена, нарочито у брдским пределима.

4. У планинским пределима од најстаријих дана развили су се па и до данас задржали специјални облици сточне производње који су са своје стране условили специјалне одлике прераде млека и стварање специјалних млечних производа.

5. У планинским пределима производња сирева има јако изражен сезонски карактер, што за целу Републику претставља посебан проблем.

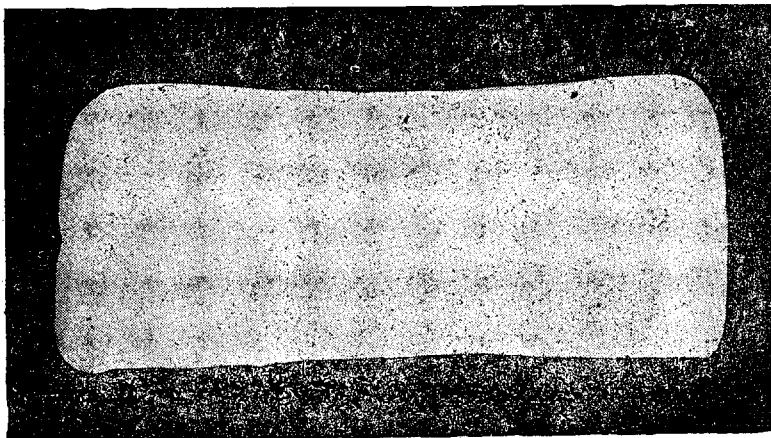
ВРСТЕ СИРЕВА У НР СРБИЈИ

а) *Оригинални сиреви*: 1. качкаваљ; 2. пиротски; 3. сомборски сир; 4. манур; 5. кефалогир; 6. бели сир и фета.

б) *Страног порекла сиреви*: 1. трапист; 2. едамски; 3. гауда; 4. тилзитски; 5. ементалски; 6. топљени сиреви.

За читаоца није од особитог интереса питање сирева страног порекла већ је свакако од већег значаја питање производње оригиналних сирева типичних за Србију и за многе друге републике, као на пример за НР Македонију, Црну Гору и Босну и Херцеговину.

Од оригиналних сирева, за Србију су типичне две групе сирева и то:



Сл 3 — Пресек белог меког сира

(Фото: О. Пејић)

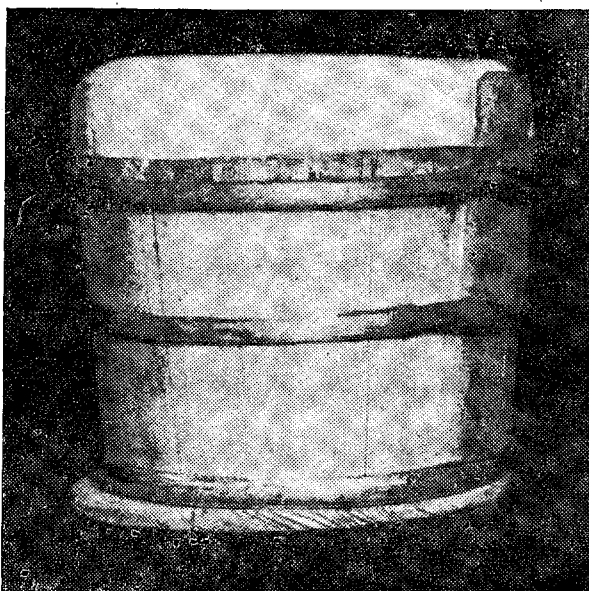
а) *Сиреви шипа качкаваља*. — То су тврди сиреви који се одликују специјалном технологијом а то им даје специфичне физичке и хемиске особине теста. Основна одлика начина израде читаве групе сирева типа качкаваља јесте што се производња дели на два скоро самостална процеса, наиме на 1) добивање и до извесног времена сазревање груде, 2) термичку обраду зреле груде и формирање колутова сира. Оваква технологија даје сиревима ове групе предност за производњу у брдским и теже приступачним пределима, а термичка обрада зреле груде има улогу неке врсте пастеризације, што сиревима ове групе даје велику предност у сувим и сразмерно топлим крајевима.

Качкаваљ (сл. 1). — Тврди сир са монолитним тестом без шупљика или са мањим бројем шупљика величине ситног сочива. Има глатку, сразмерно танку кору са тањим поткорним слојем који постепено прелази у тесто.

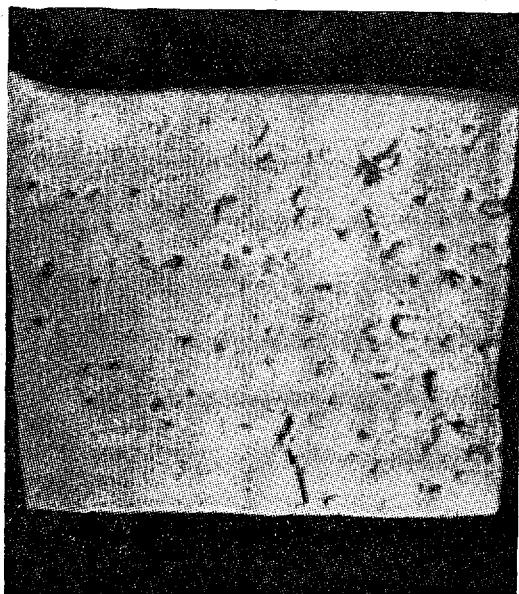
Садржи просечно 48—50% масти у сувој материји, 39—44% влаге и 2,5—3% кухињске соли.

Има облик колутова тежине 8—9 килограма, а израђује се од овчијег млека или овчијег са малим додатком крављег.

Осим НР Србије качкаваљ се производи у НР Македонији, а у новије време и у НР Босни и Херцеговини.



Сл. 4
Изглед сомборског сира
(Фото: О. Пејић)



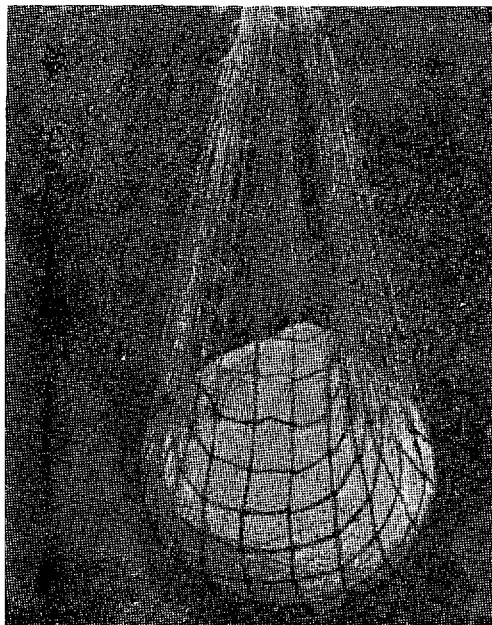
Сл. 5
Пресек сомборског сира
(Фото: О. Пејић)

Качкаваљ је веома отпоран према температурним променама и веома лако подноси разне услове транспорта.

Пирошка салама (сл. 2). — То је сир типа качкаваља али се од њега разликује нежнијим и ароматичнијим тестом и мањим процентом соли. Технологија овог сира разрађена је у Заводу за млекарство Пољопривредног факултета у Земуну и у Задружној млекарњи у Пироту.

Има облик ваљка тежине око 2 килограма, глатку кору сламножуте боје. Тесто је нежно, ароматично без шупљика или са 2—3 шупљике величине сочива у средини сира.

Просечно садржи 45—48% масти у сувој материји и 2—2,5% кухињске соли.



Сл. 6 — Манур у мрежи

(Фото: О. Пејић)

б) *Бели сиреви* — То је група меких сирева која се одликује тиме што сазрева у саламури јачине 15—20%. Имају слано-кисело тесто веома нежне структуре и специфичног укуса и мириса. Тесто је са мањим бројем шупљика величине ситнијег сочива. Боје су беле са жућкастом нијансом. По својим особинама и квалитету издвајају се извесни варијетети сира као што су: сјенички, липски, пиротски, златиборски.

Осим Србије сиреви ове групе производе се и у осталим републикама па су се и тамо издвојили по своме квалитету извесни варијетети као: шарпланински у НР Македонији; ливањски и влашички у НР Босни и Херцеговини и ловћенски у НР Црној Гори.

в) *Остали оригинални сиреви.* — Међу осталим оригиналним сиревима има разних врста које се међусобно разликују по начину израде, по хемиском саставу, по

изгледу и значају за унутрашњу и спољашњу трговину. Ипак, међу тим сиревима најпознатији су следећи:

Сомборски сир. — То је сир који се производи на целој територији АП Војводине, али је пореклом из околине Сомбора по чему носи и назив. Израђује се од овчијег или мешаног или самог крављег млека.

Карактеристично је за овај сир да има специјалну технологију и да се пола сира налази у чабрици а половина ван ње (слика 4).

Овај сир претставља прелаз између меканих и полутврдих сирева. Има нежно, веома укусно тесто нешто пикантног укуса, конзистенције полутврде или меке, а на пресеку знатан број шупљика величине сочива (слика 5).

Просечна масноћа сира износи 45—48% масти у сувој материји, а просечан садржај кухињске соли износи 2,5%.

Манур. — То је сир који се израђује од беланчевина сурутке и претставља нераздвојни производ код израде качкаваља. Сир има облик неправилне лопте, без коре је и има специфично веома укусно тесто. Махом се употребљава као сир за тесто где успешно замењује пармезан. Осим Србије, овај сир се производи само у Грчкој.

Карактеристично је за манур да се за време зрења налази у мрежи (слика 6). Тежина сира износи око 3 килограма. Садржи око 40% масти у сувој материји и око 3% кухињске соли. Пакује се у штаћолу.

Поред наведених сирева у НР Србији постоје и други оригинални сиреви који махом имају мањи значај па се нећемо на њима задржавати.

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 wellknown European cheeses: Trapist, Edam, Gouda, Tilsitski ano, to a lesser extent Emmenthaler and processed cheese, are produced. The writer describes 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.