

МЛИЈЕЧНИ ПРОИЗВОДИ У НР ХРВАТСКОЈ

Илири — становници наших крајева пред више од двије тисуће година — били су ратари и сточари, Римљани, поћармивши Илире, извозили су из ових крајева разне пољопривредне производе, па и сир.

Стари Славени — такођер ратари и сточари — доселивши се у ове крајеве (у VI. ст.) знали су производити сиреве и масло, а то свједоче исти називи за ове производе код свих славенских народа. Вјеројатно је, да су стари Славени заједно са стоком пренијели овамо из своје старе постојбине и начин израде бијелог сира у качицама, како се отприлике производи и дананас у свим славенским земљама, и у онима, преко којих су Славени пролазили (Бринза — у јужној Украјини, Чехословачкој, Маџарској, Румуњској, Бугарској; бугарски би ели сир, српски бијели сир, црногорски масни сир, травнички сир, дробљенац — „чебричњак“ у Хрватској и др.).

Многа стољећа након доласка Хрвата у ове крајеве испуњена су тешким и готово непрекидним борбама против освајача, који су проваљивали са свих страна. Док су мушкарци ратовали, жене су с дјецом одржавале кућна огњишта, обрађивале земљу и узгајале стоку. О преради млијека у то доба знамо врло мало.

Познато је, да су у XV. ст. жене доносиле у кошарама на „плац“ у Загребу и „сирац“. У XVII. ст. продавали су талијански трговци по Загребу разну „приморску“ робу, па и „пармасански сир“.

Млијекo и млијечне производе народ је цијенио не само као храну, него и као лијек. У првој, на хрватском језику писаној медицинској књизи (1776.) има више упута о припреми разних лијекова и напитака за окрепу од крављег и козјег, такођер и од магарећег и свињског млијека, па од врхња, маслаца, степке и сирутке.

Год. 1857. било је на многим велепосједима узорних мљекара, „које су већ досегле висок степен корисности и доброте“.

У раздобљу од 1866.—90. на властелинствима „тјера се сирарство, а сврха му је да се сретним имитацијама истисну туђе, обљубљене врсте сира ементалца, швајцарског, едамца и француског империјала. Крижевачки господарски завод, госпоштија Бисаг, Обед и Јаска, траписки завод крај Карловца, затим творница Француза Тхинаулта у Вараждину одликује се сирарским производима, намијењеним првенствено домаћој потрошњи“. Неке карловачке и varaждинске твртке тргују у то доба и маслом.

Оснивање нових мљекара намеће и потребу, да се изобразе домаћи стручни радници за ове мљекаре. Стога се наредбом владе од 8. XII. 1899. Оснива у Божјакoвини мљекарски течај, у којему су кроз низ година „одгојени бројни мљекари, способни да воде не само све послове у кравској стаји, већ и у мљекарнама и сирарнама“.

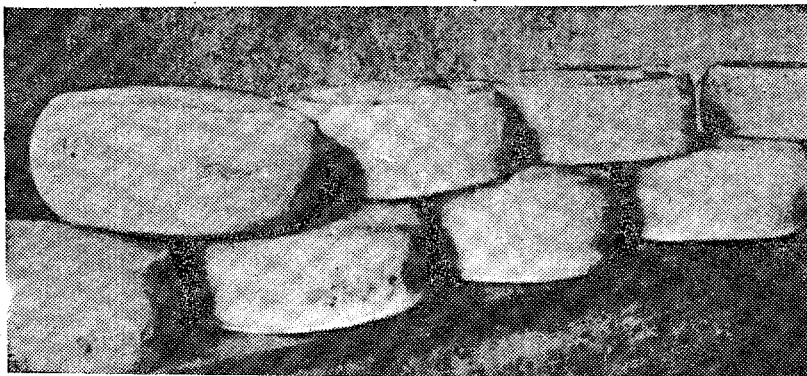
Послије 1900. отварају се у Хрватској бројне приватне и задружне мљекаре. На господарској изложби, одржаној год. 1906. у Загребу, награђено је за млијечне производе 18 излагача, међу којима треба споменути: Мљекару Lj. Modlуа из Кончанице (најсавршеније искориштење млијека); Експортну мљекару у Врбовцу, награђену за конзервирано млијекo и млијечне конзерве; Прву хрв. слав. средишњу масларну у Ђакову (маслац), Хрв. слав. парну мљекарну у Осијеку, па задружне мљекаре из Антуновца, Петријеваца, Хрastовца, Локава, Вировитице и др.

У раздобљу од 1907.—1911. основане су још 22 мљекарске удруге и неке приватне мљекаре.

У вријеме I. свјетског рата многе мљекаре обустављају рад, па тек после 1920. ничу многобројне приватне и задружне мљекаре по читавој Хрватској, а нарочито у сјеверном дијелу. Број ових мљекара непрекидно расте, тако да у већим селима око год. 1933. откупљују млијеко по двије, три, па и више њих.

Због малог промета ових „мљекара“ и јаке конкуренције на тржишту, откупне цијене млијека су врло ниске, па произвођачи у околици Бјеловара и Слав. Брода организирају год. 1934. „мљекарски штрајк“, тражећи, да се откупне цијене повећају.

Год. 1940 дјелује на подручју Хрватске (без Истре и отока, који су припадали Италији) 219 сабирних, полупрерадбених и прерадбених погона, који су остварили промет 27,6 мил. лит.



Истарски пекорино (задр. Бале)

У доба окупације рад у свим мљекарама постепено престаје. Након Ослобођења обнављају се мање оштећени погови са сврхом, да се најприје осигура свјеже млијеко рањеницима по болницама, затим дјечи и старцима, а потом и осталим потрошачима. У градовима млијеко се прерађује само у доба сезонских вишака и у оним мљекарама, одакле се не може отпремати за потрошњу у свјежем стању. Прерада млијека у мљекарама, НРХ постепено расте, те је год. 1954. произведено укупно 3.700 тона млијечних производа.

Увјети за производњу и прераду млијека нису на подручју читаве НРХ подједнаки.

Сјеверни дио НР Хрватске (I и II. пољopr. рејон) претежно је равница — заљев некадањег Панонског мора — уз доње токове ријека Муре, Драве, Купе и Саве. Од истока према западу она се постепено и валовито уздиже до алпских обронака. Има просјечну годишњу температуру 10—11°C и 600—850 мм оборина. Оцједита подзоласта гла, створена на некарбонатним дилувијалним седиментима омогућују узгој житарица и оковина, па крмног индустриског биља.

Осим малих оаза пинцгавског и низоземског првошарог говеда ту се углавном узгаја сименталац и његови крижанци. На том подручју има око 430 тисућа крава,

готово 80% укупног броја крава у НРХ. На годину производи се око 530 милијуна лит. крављег млијека, а овчијег и козјег врло мало (свега око 1,25 мил лит, тј 0,2% укупне производње).

Разграната цестовна и жељезничка мрежа омогућује, да се у појединим центрима прикупе веће количине крављег млијека било за прераду, било за потрошњу у свјежем стању. На том су подручју мљекаре организовале откуп млијека готово у свим мјестима, гдје има за то нововних прометних увјета и довољно тржних вишака млијека.

У тим крајевима престаје кућна производња трајних млијечних производа, сира у качицама („чебричњак“) и масла, који су се производили љети и у јесен, а трошили зими и у прољеће. Томе су два битна разлога:

— разграната мрежа мљекара омогућује стални пласман произведених вишака млијека;

— замјена примитивне стоке с кратким лактационим периодом, боља исхрана и држање музве стоке имају за посљедицу, да је лактационо раздобље продужено. Млијеко се производи за потребе домаћинства преко читаве године, па стога не треба производити такве млијечне производе, који би се у већим количинама чували дуље времена.

Централни дио НР Хрватске (III. пољопр. рејон), који обухваћа Горски Котар и Лику, па обални појас (IV пољопр. рејон), који обухваћа Истру, Приморје и Далмацију с отоцима, разликује се од сјеверног дијела по конфигурацији тла, педогеном супстрату и клими. То су претежно горовити крајеви с мало обрадивог тла. Оранице покр вају свега 19% пољопривредне површине. Планинска подручја Горског Котара и Лике имају преко 2.000 мм оборина, а уски обални појас 550—1.500 мм, с просјечном годишњом температуром 11—17°C. Значајка приморског, а и континенталног крша је пропусност тла и тиме увјетована оскудица воде.

Због таквих природних увјета на том подручју претеже стока ситног зуба а крупно сточарство је слабије развијено. Ту се узгаја 725 тисућа оваца, 140 тисућа коза и 120 тисућа крава. Укупна производња млијека износи око 270 мил. лит. на годину. Од тога отпада на кравље млијеко 85%, на овчије 11% и на козје 4%.

Размјерно ниска производња млијека на јединици површине, кратко лактационо раздобље код оваца, мали тржни вишци млијека па недовољно разграната цестовна и жељезничка мрежа знатно отежавају прикупљање већих количина млијека у мљекаре. Вишци млијека на том подручју — углавном сезонски — прерађују се најеешим дијелом у домаћинствима произвођача или на планинским пашњацима. Већи градови се опскрбљују свјежим млијеком из удаљености 100 до 250 км, а троше се и знатне количине млијека, реконституираног од млијечног прашка.

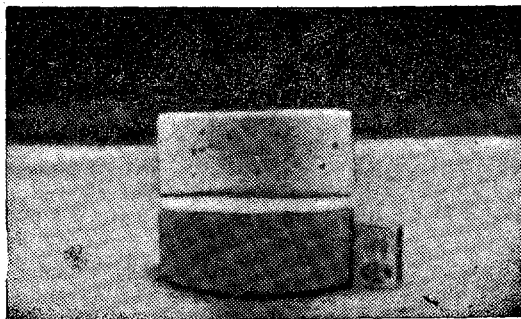
Због различитих географских, климатских, економских и историјских утјецаја на сјеверном дијелу НРХ претежу млијечни производи иноземног поријекла, а у централном и јужном дијелу домаћи млијечни производи.

Међу оригиналним домаћим млијечним производима прво мјесто припада сиревима. Осим њих производи се „млико“, врхње, маслац (путар), масло, скута и нузгредни продукти — сирутка и степка.

Свјежи домаћи сир је врло раширен. Производи се од спонтано згрушаног крављег млијека. Кад се млијеко згруша, домаћица обире врхње, а обрано млијеко мало подгрије на штедњаку, да се груш стврдне и сирутка исплива на површину.

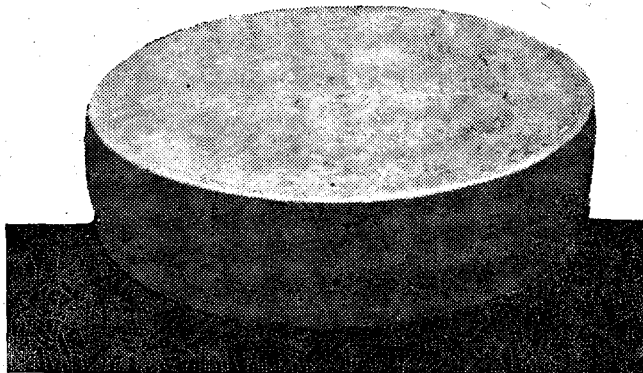
Тада груш пажљиво прелије у сирну кесу, крпу или цједило и у њем га остави 3—6 сати, да се оциједи.

Оцијеђени сир троши се свјеж посољен, преливен врхњем. Каткад се посипа тученом паприком. Уз сир конзумира се воће, грожђе, зелена паприка, рајчица, лук, чешњак, сланина или сухо месо. У многим домаћинствима служи такав сир као јутарњи или вечерњи оброк.



Трапист — сир

Пргице (хрљице) производе се у Подравини и Међумурју од свјежег домаћег сира. Извађен из сирне кесе или крпе, сир се ставља у овећу здјелу, умјерено посоли (каткад му се додаје и тучена паприка), па затим рукама добро измијеси. Тада се од њега обликују пргице стожаста облика, које стављају на дашчице или у кошаре и суше на прозачном и чистом мјесту, а ријетко када и у диму.



Југославенски ементалац („Зденка“, В. Зденци)

Чабрични сир или дробљенац изумире у нашим крајевима. Знаду га производити још само старе жене у неким мјестима Подравине. Израђивали су га од свјежег дома-

ћег, добро оцијеђеног сира. Овај је стављен у корито или какoву другу већу прикладну и чисту посуду, па преливен врхњем, млијеком или вином и затим рукама добро измијешен. Тако измијешени сир стављали би у качице (чабрице), добро набијали рукама, залили маслом и тако га сачували до часа потрошње.

Посавски сирац, производи се од крављег спонтано згрушаног млијека. Кад се млијеко згруша, обере се врхње, а кисело млијеко подгрије на штедњаку и ставља у здјелице, да се оциједи. У здјелици сир посоле по површини, да пусти више сирутке. Оцијеђени сир затим преокреву и тако ставе на дашчице или у кошаре, да се осуши на зрачном мјесту. Просушени сир неке домаћице стављају у дим.

Тоуњски и дрежнички сир, па *лички шкрипавац* и *Шучки сиреви* израђују се на сличан начин у централном дијелу НР Хрватске од свјежег подгријаног, крављег или мијешаног крављег и овчјег млијека уз додатак сирила. Груш уситњују и рукама обликују најприје у сирutki, а затим у здјелици или тањуру. Кад сир испусти довољно сирутке и поприми жељени облик, соли га по површини, стављају у кошаре и затим пар дана у дим, па након тога продају или троше или суше на прозачном мјесту још 1—3 тједна.

Баса се производи на разне начине у Лици од крављег, овчјег или мијешаног сировог или куханог, цијелог или метеног млијека. У околици Госпића басу праве од куханог млијека (варенике), које се, охлађено, улијева у качицу и посоли. Сутрадан улију свјежу охлађену варенику у качицу, посоле и тако раде неколико дана, док се качица не напуви. Кад се вареника у качици укиса и згруша, испуштају сирутку кроз отвор на дну качице, а у њој остаје баса, која се тада троши.

Кисело млијеко је врло раширен производ, који се производи у домаћинствима од свјежег, спонтано згрушаног млијека.

Киселина је производ од укуханог и ферментираног млијека, који се израђује у Лици.

Млико производе у неким домаћинствима на Кордуну и Банији од укуханог млијека, коме је додано кукурузног брашна. Троши се у доба, кад нема свјежег млијека.

Сир из мјешине (мјешни сир) припремају овчари на далматинским планинским испашама од цијелог овчјег млијека, или с њега претходно скидају кајмак. Млијеко мало подгрију и сире сирилом. Груш затим уситњују, оцјећују и стављају у качице, гдје га овршно соли. Сир ваде из пуне каце, дробе га или режу у кришке и затим њиме пуне мјешине пазећи, да сир у њима буде добро набијен. Затим мјешину завежу и у њој сир чувају до потрошње.

Приморски или гробнички сир израђују на планинским пашњацима по Хрватском Приморју и Горском Котару од свјежег, мало подгријаног свчјег млијека уз додатак сирила. Кад се млијеко згруша, груш уситњују до величине пшева, па га мијешајући подгријавају, суше и обликују у сир. Овај затим соли овршно и по 6 комада ставе у високу дрвену кацу (бренту), у којој их даномице окрећу и соли кроз неколико тједана. Ту сиреви и зоре. Кад сиреви престану упијати сол, ваде их из бренте и стављају у саламуру, гдје их чувају до часа потрошње или продаје.

На отоцима *Пагу*, *Рабу*, *Крку*, *Цресу* и *Брачу* производе у домаћинствима сиреве од овчјег млијека, који се називају по овим отоцима. Крчки сир зове се „формајеле“ или „бодулске формајеле“. На Олибу и Силби дјелују уређене задружне мљекаре, које прерађују овчје млијеко својих задругара у познати *олибски* и *силбански*.

Задружна мљекара у Нерезишћу на Брачу преузима млијеко само од произвођача у ближој околици и ставља на тржиште познати *брачки сир*.

Иштарски пекорино производе од овчјег млијека задружне мљекаре у Водњану, Балама и Момјану. У планинским крајевима око Учке производе *ћићски* и *исшарски сир*.

Приморски, истарски и оточки сиреви — изузев сира у мјешинама — припадају у групу тврдих сирева. Унаточ шароликости назива и облика имају ови сиреви и неке заједничке карактеристике. Сви се производе од слатког млијека уз додатак сирила, суше у котлу и зоре 1 до 3 мјесеца. Млади сиреви — до 2 мјесеца стари — троше се резани а стари могу се чувати и више година, па се троше као сиреви за рибане и за зачин у другој храни.

У свим крајевима, гдје се производе тврди сиреви од овчјег млијека, искушава се и *скуша* — било из саме сирутке, било уз додатак слатког млијека. Сирутку која преостане након вађења сира и скуте, троше људи и животиње.

Осим домаћих сирева у НРХ производи се на годину око 1.000 тона иноземних типова сира, и то углавном у мљекарама. Међу овима најважније мјесто заузимају трапист, гријер, едамац и ементалац. Прерађује се највећим дијелом сирово млијеко али у новије вријеме све већи број мљекара уводи обазриву пастеризацију млијека и употребу комбинираних чистих култура за сир.

Сир трапист с 45% масти, с обзиром на број мљекара, које га производе, и с обзиром на количину, заузима прво мјесто. Производња, облик и квалитета није му стандардизирана. Рандман производње креће се од 8 до 9,5%, те се за 1 кгр. сира употребљава 10,5 до 12,5 лит. млијека с 2,8 до 3,2% масти. Облик му је цилиндричан, висина 6—7 цм и промјер 15—18 цм. Тежина сирева креће се између 1,4 до 2,0 кг. Садржина влаге и сухе твари у њима варира преко године у широким границама (од 32 до 45%). Најчешће се стављају на тржиште сиреви стари 20—45 дана.

Осим овог сира производи се и „*Шурист-Шрапист*“, цилиндрична облика, тежак око 0,75 кг, па *блок-Шрапист*, тежак око 2 кг.

Ову врсту сира увели су у наше крајеве год. 1867. траписти, под називом „*Мариа Стерн*“ (Марија Звијезда). Данашњи наш истоимени сир нешто је тврђи од изворнога, јер такав сир тржиште више тражи.

Гријер се производи у хљебовима тешким 8—12 кг од сировог и пастеризованог млијека с 3 до 3,4% масти. Рандман му је 8 до 8,5%. На тржишту има добру прођу и цијена му је за 10—15% виша од цијене траписта. Продају се кад одлеже 1—2 мјесеца.



Топљени сир (кутије)

Ементалац производе свега три мљекаре, које располажу потребним стручним кадром, опремом и просторијама за зрење и ускладиштење. Продаје се — као и остали сиреви — само на домаћем тржишту. Квалитета производа није устаљена и заостаје за квалитетом изворних швајцарских ементалаца, нарочито због квалитете млијека, од којег се израђује.

Едамски сир (салама) производи већи број мљекара. Редовито се ставља на тржиште извана обзјен и парафиран, али му се тијесто не бојадише.

Топљени сир у кришкама и у облику блока производе три мљекаре, које располажу потребним уређајем. Због повољне квалитете пласман овог сира је прилично добар, нарочито у туристичкој сезони. У новије вријеме производи се топљени сир са шунком у облику кобасице. И тај сир има на тржишту добру прођу.

Осим наведених типова ивоземних сирева производи се у мањим количинама: *империјал*, *жерве*, *лиштовски*, *ромадур* и неки други.

Маслац производе све мљекаре у НРХ — без обзира, да ли су оријентисане претежно на конзумно млијеко или на прераду. Производња мљекарског маслаца у последње вријеме износи 1.000—1.100 тона на годину. Откако је донесен пропис о стандардизацији маслаца, све више мљекара пастеризира врхње и употребљава чисте културе за производњу маслаца. Осим тога производе маслац и пољопривредна домаћинства за властиту потребу и тржиште.

Масло производе углавном пољопривредна домаћинства за своје потребе од крављег, али и од овчјег маслаца. Мљекаре га производе само пригодице.

Кисели казеин производи већи број мљекара у НРХ. У последње вријеме квалитета му је устаљена и потпуно подмирује потребе индустрије, која га троши.

Кондензирано млијеко производи се већ од год. 1926. у мљекари Ст. Петрово Село. У току рата обуставиле су рад старије творнице млијечног прашка у Белом Манастиру и Ст. Петровом Селу, које су радиле по Јуст-Хатмакеровом поступку. Пулверизирани млијечни прашак производи се у новоизграђеним творницама млијечног прашка у Осијеку и Жупањи.

MILK PRODUCTS IN P. R. CROATIA

Ing. Matej Markeš

Association of Croatian Dairy Industry, Zagreb

The writer quotes data showing the development of the dairy industry in Croatia. He describes the development of the livestock industry in the Republic which, for this purpose, he divides into two parts; the Northern plains and the Central and Southern mountainous area including the Adriatic coast with the Islands. In the Northern plains there are 480.000 cows, mainly Simmenthals, and from this area the greater part of the milk is sold to the dairy plants after the domestic needs of the producers have been satisfied. In the Central and Southern parts the number of dairy plants is limited and milk surpluses are mainly manufactured in the homes of the producers.

In Croatia many types of milk products, mainly cheese, are produced; some of which are only of local importance. The writer mentions some 20 types of cheese; hard and soft, cheeses obtained from cow's milk, sheep's milk or from the mixed milk of cows and sheep. Some other milk products are mentioned and reference is made to products of foreign origin which are produced mainly in the dairy plants to the amount of 3,700 tons per year. Among the cheeses there are hard, semi-hard and soft types and other produce referred to is butter, pasteurised cream, casein, condensed milk and milk powder.