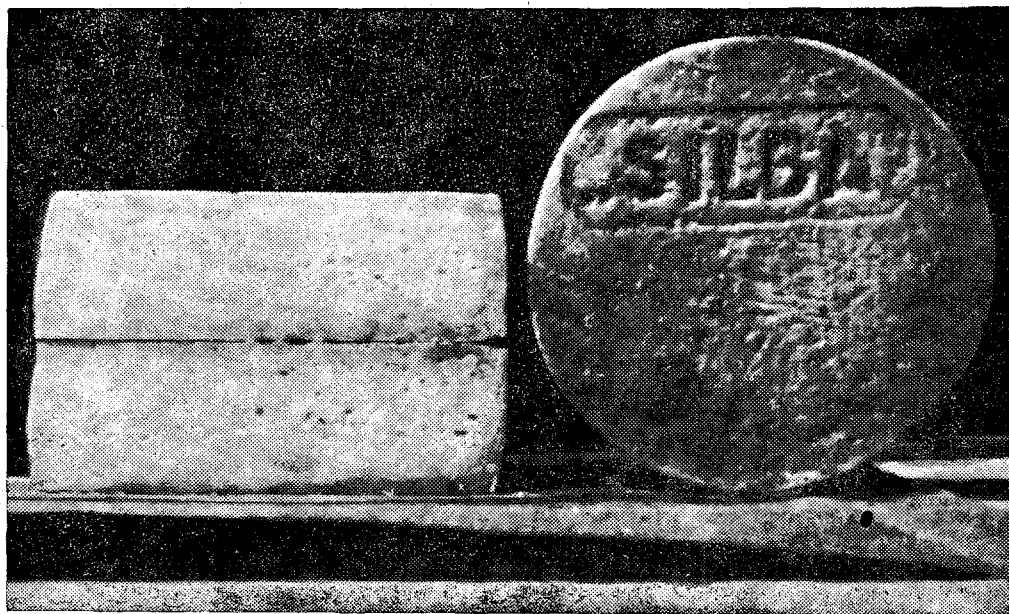


НАШИ ГЛАВНИ ОТОЧКИ СИРЕВИ

На већини јадранских отока овчарство је важна грана привреде.

Пролазећи бродом уз ове отоке тешко је странцу вјеровати, да на оним камењарама и ријеткој макији може живјети овца. Крш је деградиран и вегетација је у сталном регресу, те су пашњаци на оточима врло оскудни. Осим тога сушно и вруће лјето осуши све зелено. Међутим овца, која је доста ситна, добро је прилагођена овим приликама, те прелазећи велике површине налази и најмању травку. На неким оточима, као на Пагу и Силби, никад се овца не заклања под кров, а то је могуће ради благе зиме. Овца пасе у ограђеним пашњацима без пастира преко читаве године, те јој није потребно спремати сијено, а све то смањује уздржне трошкове. Зато је корист, коју оточанима има од овце, у односу на ниске трошкове прилична. Оточка овца се реловито једанпут на годину јањи и даје око 1 кг вуне, која је различите квалитете, већ према ступњу меринизације на поједином отоку.



Сир из Овчарско-мљечарске задруге Силба

Оточани од једне овце помозу 25 до 35 литара млијека у периоду лактације. Од млијека се искључиво прави пуномоасни тврди сир. Прерада омогућује оточанину да за овчје млијеко добије више, него за њезино месо и вуну заједно.

Од неко 37 вагона сира произведено на јадранским оточима само се сир с отока Пага, Силбе, Олиба и Брача афирмирао на ширем тржишту.

На отоку Пагу производи се на годину око 10 вагона сира, и то већином у домаћинствима. Мање количине млијека прераде Опће пољопривредне задруге у Пагу и Новајли.

Сир се прави обично од пуног овчјег млијека, и то већином на начин, који је од давнине уобичајен на Пагу. Подсирује се творничким сирилом, а подсиревина се обрађује или рукама или скраћеном гранчицом. Температура догријавања не контролира се. Прешање се врши тежином камена. Сир зрије на доста високој температури и ниској релативној влази, те много губи на тежини. Продаје се послје мјесец дана зрења, када се може конзумирати за десерт. Но трговачка подужења често га ускладиштују неколико мјесеци и тада продају као сир за стругање, који је врло добра замјена за пармезан.

Силбански, олибски и брачки сир производи се на истоименим отоцима и то у задружним мљекарама. Сада се у овим задругама производи око 2 вагона сира на годину. Прије рата је било двоструко овчарско-мљекарских задруга и укупна производња је била око 3 вагона на годину.

Сиреви се у задружним мљекарама праве од свјежег и пуномасног млијека. Зрно се формира харфом на величину пшенице. Друго загријавање је између 42 до 44°C. Сир се преша у лименим калупима 24 сата, а зрије око 3 мјесеца у подрумима. Сиреви су тешки од 1,5 до 4 кг. Редемнт се креће између 18 и 20%.

Сир произведен у задругама квалитетан је и по изгледу доста изједначен, а то је велика предност према сиревима произведеним у приватним домаћинствима. Између сирева појединих задруга разлике су мале, и то по облику, тежини и укусу.

Задружни сиреви постижу врло добру цијену, која је задњих година износила око 500 динара за 1 кг. Сир се продаје обично послје 2 до 3 мјесеца зрења, а кроз то вријеме сушењем изгуби на тежини 20 до 25%. Задругарима је задњих година 1 кг млијека био плаћен 53 до 77 динара.

Пашки сир постиже мању цијену од задружних сирева, али опет знатно већу од осталих оточких сирева индивидуалне производње.

Рестабилност прераде повећава прављење скуте, редовитог нузгредног производа код прераде овчјег млијека на отоцима. Скута се добије загријавањем сирутке. Од 100 кг млијека направи се око 5 кг скуте, која постиже цијену од неко 200 динара за 1 кг на велико.

Производња пашког, силбанског, олибског и брачког сира ни издалека не може подмирити потражњу. Повећати пак производњу не може се бројем оваца, јер је паша ограничена ради деградације крша, а и зато, што се сир производи на отоцима.

Производња типизираниог и квалитетног сира моћи ће се повећати само на тај начин, да се организирају мање задружне мљекаре на оним мјестима, гдје има довољно овчјег млијека. Зато треба организирати мљекарске задруге и на другим отоцима, а поготову на копну Далмације, гдје има много више оваца него на отоцима.

OUR PRINCIPAL ISLANDS CHEESES

Ing. Davor Baković

Institute for Mediterranean Agriculture, Split

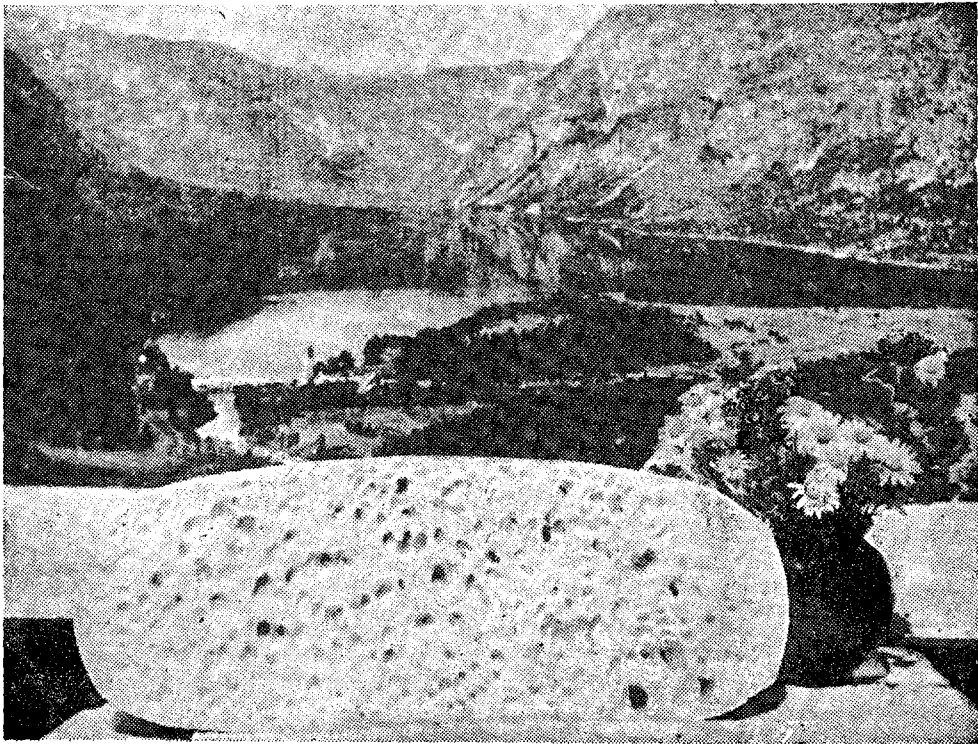
On the islands in the Adriatic the cheeses of outstanding quality are those manufactured at Pag, Silba, Olib and Brač. About 10 wagons of „Paški“ cheese per year are produced on the farms, and about 2 wagons of Silbanski, Olibski and Brački cheeses are

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.

Инж. Сречко Шабец, Крањ

СИРАРСТВО ОКО ТРИГЛАВА

Израђивање сирева у НР Словенији има већ лијепу традицију. Сматра се, да су вјештину израђивања сирева на словенском територију познавали већ староседеоци Илири или Келти. За господства Римљана римски насељеници израђивали су овај сир и слали га чак у Рим. Био је то овчји сир, цилиндричног облика, како га још данас израђују на нашем приморју и отоцима, а у Словенији редовито само још у бовшким и трентарским планинама. Још недавно био је такав сир проширен по цијелом словенском Кршу и у Горњој савској Долини, гдје се због све већег напуштања овчарства израђује



Бохињ с бохињским сиром