

120 godina sira Trapista

Slavko Kirin

Stručni rad – Professional paper

UDK: 637.352 / 4

Sažetak

Sir Trapist, proizvod banjalučkog trapističkog samostana Marija Zvijezda, prošle je godine obilježio 120 godina postojanja na ovim prostorima. Cilj ovog rada je, kroz povijesni prikaz njegovog nastanka i opis njegovih karakteristika, obilježiti i za hrvatsko sirarstvo tu značajnu obljetnicu. Prikazan je njegov put iz Francuske do Banje Luke, odakle se proširio po mnogim zemljama, prvenstveno u zemljama bivše Austrougarske monarhije. Na tom putu Hrvatska ga je prihvatila kao svoj sir kroz cijelo prošlo stoljeće. Prikazana su i opisana organoleptička svojstva sira Trapista, podrijetlom iz različitih zemalja, te uspoređena sa svojstvima sira Saint-Paulin, kojeg se može smatrati nasljednikom izvornog trapističkog sira Port-du Salut, odnosno Port-Salut. Isto je učinjeno i s opisom tehnologije i usporedbom kemijskog sastava. Kao zaključak predlaže se zakonska zaštita hrvatske varijante sira Trapista i njegovo definiranje kao standardne vrste.

Ključne riječi: trapisti, Port-du-Salut, Port-Salut, Saint-Paulin, Banja Luka, Trapist”Marija Zvijezda”, sir Trapist.

Uvod

Prošle se godine navršilo 120 godina od početka proizvodnje sira Trapista, sira koji je ušao u sirarstvo mnogih zemalja, prvenstveno onih koje su se nalazile u sastavu Austrougarske monarhije.

On je i danas živo prisutan u tim zemljama, dok su se njegove modifikacije pojavile i drugdje po svijetu. Premda ga ne možemo smatrati izvornim hrvatskim sirom, on je jedno čitavo stoljeće obilježio razvoj hrvatskog sirarstva kako po količinama koje su se tada proizvodile tako i po svojim tvorcima, redovnicima trapistima. Naime, povijest trapističkog samostana “Marija Zvijezda” (prije “Maria Stern”) kod Banje Luke vezana je

dijelom i uz Hrvatsku. Ponajprije zbog njihove prvotne namjere dolaska u Hrvatsku (što Hrvatski Sabor nije odobrio), a isto tako i zbog kasnijeg postojanja i djelovanja njihovog priorata u Zemuniku kod Zadra (Ostojić, 1965.). Hrvatska je bila prva zemlja koja je počela u obrtničkim mljekarama proizvoditi sir po uzoru na sir Trapist iz banjalučkog samostana. Tako ga pod nazivom "sir" već 1906. g. nalazimo među nagrađenim sirevima na Hrvatsko-Slavonskoj zemaljskoj gospodarskoj izložbi u Zagrebu. Vjerojatno ga je proizvodila mljekara Josip Modly iz Dežanovca, Gospodarsko učilište u Križevcima i Vlastelinstvo Klenovnik (Markeš i Vujičić, 1982.). Stručno ga 1925. g. u literaturi opisuje i prof. Stjepan Filipović. Stoga se može pretpostavljati da je upravo preko Hrvatske sir Trapist ušao u sirarstvo austrougarskih i susjednih zemalja. Ukratko rečeno, kao što samostan "Marija Zvijezda" možemo smatrati domom gdje je brižnim radom šutećih redovnika stvoren sir Trapist, tako Hrvatsku možemo smatrati otvorenim vratima kroz koja se ovaj sir uvrstio u sirarsku riznicu Europe.

Sir Trapist bio je glavni proizvod hrvatskog sirarstva između I. i II. svjetskog rata u prošlom stoljeću. Od ukupnih količina proizvedenog sira, 90 % otpadalo je na sir Trapist. Gotovo nije bilo mljekare koja ga nije proizvodila, te je u izvjesnom smislu bio sinonim za sireve obrtničke proizvodnje, kao što je npr. "Zdenka" sir Zdenke iz V. Zdenaca bio za topljene sireve. Nakon II. svjetskog rata taj se trend nastavlja i u bivšoj Jugoslaviji. Najviše se sira Trapista (60 %) proizvodilo u Hrvatskoj (Markeš i Vujičić, 1982.). Danas se u Hrvatskoj proizvodnja sira Trapista uspješno nastavlja u Lurinoj sirani u Bjelovaru, a u manjim količinama u mljekari Staro Petrovo Selo. Na temelju tehnologije sira Trapista hrvatske su mljekare razvile nekoliko svojih originalnih sireva, od kojih je najpoznatiji bjelovarski sir Podravec.

Na svom dugom povijesnom putu sir Trapist je u različitim zemljama poprimio specifične lokalne odlike koje su ga u određenom stupnju udaljile od izvornih svojstava. Stoga se danas može govoriti o siru Trapistu i s nacionalnim predznakom, pa tako i o hrvatskom Trapistu. Šteta je što kod nas ta specifičnost nije dovoljno stručno, zakonodavno i gospodarski valorizirana. Stoga neka ovaj prilog spomenu 120. obljetnice sira Trapista bude poticaj za standardizaciju i zaštitu naše varijante sira Trapista.

Naziv i podrijetlo sira Trapista

Već sam naziv sira upućuje na mjesto njegova postanka, a to su trapistički samostani koji su se bavili sirarstvom. Prije rasprave o nazivu samog sira, nekoliko riječi o redovnicima trapistima. Trapisti su katolički monaški red čija je službena oznaka O.C.S.O. (*Ordinis Cisterciensium strictioris observantie*), a nastao je, kako im i naziv govori, reformom cistercita jedne od grana benediktinaca. Prva reformirana cistercitska opatija bila je francuska opatija La Trappe kod Solignya na granici Normandije. Reformirao ju je 1664. g. opat A. J. le B. de Rancé. Po nazivu opatije, ovi reformirani cisterciti nazvani su trapistima i priznati kao jedna od kongregacija unutar cistercitskog reda. Cilj reforme bio je povratak životu prvih cistercita, nastalih obnovom benediktinskog reda. Reforma se širila iz novoosnovanog samostana u Citeauxu (lat. Cistercium), a predstavljala je povratak korijenima i strogom opsluživanju Regula Sv. Benedikta. U svoje konstitucije trapisti su ugradili svečano korsko bogoslužje, askezu, šutnju, poslušnost, fizički rad (“Ora et labora”), uzdržavanje od mesa, masla, ribe, jaja i vina. Nakon progona 1870. g., trapisti su se iz Francuske proširili po svijetu, a 1892.g. priznati su kao posebni monaški red s vrhovnom upravom na čelu koje je opat i matični samostan Notre Dame de la Trappe. Postoji i ženski ogranak trapističkog reda (Ostojić, 1965.).

Naziv sira Trapista, zapravo je “rezervno” ime za sve varijante sira Port du Salut proizvedenog u francuskom samostanu Notre-Dame de Port-du-Salut, (“Naša Gospa od luke spasa”) u mjestu Maine u općini Entrammes. Naime, sam naziv i podrijetlo sira Port-du-Salut samostan je 1876. g. zaštitio (“Véritable fromage de la Trappe du Port-du-Salut”) i nije se smio pod tim nazivom nigdje proizvoditi, osim u matičnom samostanu. Izrada ovog sira, doduše pod drugim nazivima, proširila se po ostalim trapističkim samostanima u Francuskoj i po ostalim zemljama, te tako dospjela i do Bosne, odnosno Banje Luke. Sirevi su nazivani po mjestima, ili po nazivima samostana, npr. Trappiste de Belval, Trappiste de Tamié, Citeaux, itd. Tako je i prvotni naziv banjalučkog sira bio “Trapist Maria Stern”, a poslije “Trapist Marija Zvijezda”. Nakon II. svjetskog rata naziv sira je samo - Trapist. Pravo na proizvodnju izvornog sira Port-du-Salut samostan je dao jednoj vanjskoj tvrtci koja ga je smjela proizvoditi pod nazivom Port – Salut. Pod tim su se nazivom proizvodili svi sirevi ove vrste sve do 1946. g., kada je i taj naziv zaštićen.

Umjesto njega, predložen je naziv Saint-Paulin, u čast Paula Mazé, stručnjaka zaslužnog za industrijsku proizvodnju sira Port-Salut. Saint-Paulin je danas najcjenjeniji polutvrđi sir u Francuskoj, zaštićen Konvencijom iz Strese (1951. g.) i definiran 1960. g. uredbom francuskog ministarstva poljoprivrede. Sir proizveden u samostanu Notre-Dame de Port-du-Salut ponovno je 1927. g. zaštićen, a sir nosi naziv mjesta Entrammes. Danas se u Francuskoj proizvodi nekoliko varijanti sireva po uzoru na Saint-Paulin. Najpoznatiji su Echourgnac, Chambarand, Campénéac, Igny, Oelenberg, Beaumont, Bricquebec i dr.

Prvotni naziv Trapist za sir koji se proizvodio u samostanu "Marija Zvijezda" zadržale su europske zemlje Hrvatska, Slovenija, Jugoslavija, Rumunjska, Češka, Slovačka, a u Bugarskoj se naziva Trapis, Trappista sajt u Mađarskoj, Trappisten i Trappistenkäse u Austriji i Njemačkoj, te Ser trapistów u Poljskoj.

U svijetu postoje mnoge inačice ovog sira. To su sirevi: Esrom (Belgija), Škatul (Bugarska), Penbryn (Engleska), Luostari (Finska), Oka (Kanada), St. Paulin (Nizozemska), Svensk port salutost (Švedska), i dr. (Mair-Waldburg, 1974.)

Banjalučki trapisti samostana "Marija Zvijezda"

Put do Banja Luke trapiste je vodio preko Hrvatske. U tom pothvatu isticao se o. Franjo Pfanner, poduzetni monah iz njemačkog priorata Mariawald kod Heimbacha. On se bratio Hrvatskom saboru molbom za dopuštenje uvođenja trapističkog reda u Bansku Hrvatsku. Budući da njegovoj molbi nije udovoljeno, pošao je 1869. g. u Bosnu i ishodio od velikog vezira (!) dozvolu za osnutak samostana. Od zemljoposjednika Tome Radulovića kupuje 100 jutara zemlje u Delibašinom Selu i s dva redovnička brata gradi crkvu i privremeni samostan koji naziva "Maria Stern", u znak zahvalnosti istoimenom samostanu u Saskoj koji im je omogućio kupnju prvog zemljišta. Samostan je imao status priorata, a 1873. g. inkorporiran je u opatiju Notre-Dame de Port-du-Salut. Došavši u Bosnu trapisti su započeli živu duhovnu, graditeljsku, gospodarsku, prosvjetiteljsku i socijalnu djelatnost. Narastao je i broj monaha, te se o. Franjo Pfanner 1880. g. s 30 trapista uputio u Južnu Afriku gdje su osnovali misijski samostan "Mariannahill" u Natalu (Ostojić, 1965.).

Sljedeće 1881. g. trapisti ponovno namjeravaju doći i u Hrvatsku. Naime, francuski trapisti su kupili dobro Rječica kod Karlovca gdje su planirali izgraditi svoj samostan i školu za obrt i ratarstvo. Trebale su doći i sestre trapistice. No, plan nije ni ovaj put uspio.

Banjolučki su trapisti 1893. g. preuzeli zadužbinu Fontanella u Zemuniku kod Zadra. Na mjestu stare tvrđave izgradili su samostan kao samostalni priorat i počeli djelovati na gospodarskom i odgojnom planu. Nažalost, 1920. g. morali su napustiti i rasprodati svoja dobra u Zemuniku (Ostojić, 1965.).

Priorat "Maria Stern" uzdignut je 1895. g. na rang opatije. Ona je bila najveća u svom redu i brojala je 1910. g. 219 članova. Većinom su to bili Nijemci, a manjim dijelom Hrvati i pripadnici ostalih narodnosti. Radi boljeg upravljanja, a po uzoru na stare cistercijske grangije, osnovani su majuri (podružnice) u Bos. Aleksandrovcu (Josipovac, 1887. g.) i u Novoj Topoli (Marijin dvor, 1893. g.). Podigli su novi samostan s crkvom u današnjem prigradskom banjalučkom naselju koje se naziva Trapisti. Pored svojih redovničkih i dijelom duhovničkih obveza, bosanski trapisti bavili su se uglavnom pionirskim suvremenim gospodarstvom. U Banja Luci su podigli 1899. g. prvu hidrocentralu, izgradili veliki mlin, tekstilne radionice, siranu, pivovaru, ciglanu, tvornicu tjestenine, pilanu, tiskaru, sušionicu šljiva, te dvadesetak obrtničkih radionica. U opatiji su držali sirotište s osnovnom školom i vlastitu bolnicu s apotekom. Držali su i dom za siromašne učenike zanatskih škola. Iz Zagreba su doveli sestre milosrdnice, a iz Badena sestre klanjateljice predragocjene krvi Kristove, koje su držale školu i sirotište za žensku djecu (Ostojić, 1965., Horvat, 2000.)

Cvatuću povijest samostana-opatije nasilno je prekinuo II. svjetski rat. Nova komunistička vlast nakon rata oduzela je samostanu sva dobra. Redovnici Nijemci morali su napustiti zemlju, te je od prijašnjih 130, ostalo svega 50 trapista Slavena. Natjerani u samostanske zidine i naprasno prekinuti u svojem služenju, trapisti su doživjeli sudbinu polaganog izumiranja (Ostojić, 1965.). Bolno su podnijeli i zadnji rat u Bosni. Jedan od braće morao je pobjeći u Hrvatsku. Nekada slavna i bogata opatija, koja je donijela toliko dobra banjalučkom kraju i tamošnjem stanovništvu, danas broji samo 4 redovnika. Pripojeni su opatiji "Maria Wald" u Njemačkoj. Imaju jednu kravu i nekoliko svinja (Horvat, 2000.).

Sir Trapist iz samostana “Marija Zvijezda”

Početak proizvodnje sira u banjalučkom trapističkom samostanu nalazimo još 1872. g. Naime, odmah po dolasku, trapisti su se počeli baviti poljodjelstvom, te su izgradili i malu siranu u kojoj su proizvodili sir za svoje potrebe. No njezin rad ubrzo je prekinut. Proizvodnja “pravog” sira Trapista započela je 1882. g., kada je u banjalučki samostan došao o. Ignacije iz francuskog samostana Notre-Dame de Port-du-Salut. On je pola godine brata Luku podučavao pravljenju sira. Najprije su sir pravili samo za potrebe samostana. Poslije su proizvodnju povećali, pa su sir prodavali i na tržištu Ugarske i Austrije, kamo je svakodnevno otpreman poštanskim kolima. Po samostanu, sir je imao naziv “Trapist Maria Stern”, odnosno kasnije “Trapist Marija Zvijezda”, jer je izvorni naziv “Port - du - Salut” bio zaštićen i rezerviran za dotični samostan u Francuskoj.

Trapisti su prerađivali mlijeko s vlastitog imanja, a otkupljivali su mlijeko i od domaćih seljaka. Zbog uspješne i povećane proizvodnje i potražnje, trapisti su 1887. g. godine izgradili siranu u Josipovcu (Bos. Aleksandrovcu), a 1893.g. u Novoj Topoli. No, zbog pomanjkanja stručnih sirara, u novoj sirani u Josipovcu nastali su problemi s kakvoćom sira. Zato je 1888. g. poslan brat Dositej u Francusku gdje je u tamošnjim samostanima, a najviše u samostanu Port-du-Salut, godinu dana obučavan u pravljenju sira. Vrativši se, nastavio je dalje podučavati svoju subraću. Kakvoća ovog sira i umijeće njegove izrade, počivala je najvećim dijelom na načinu njegove izrade. Naime, u proizvodnji sira sudjelovalo je desetak specijaliziranih stručnjaka. Pojedini proizvodni zahvat radio je samo jedan sirar. Svaki sirar znao je do perfekcije samo svoj dio posla, dok je posao ostalih za njega bila tajna. Početkom XX. stoljeća, u obje sirane prerađivalo se dnevno (osim nedjelje i blagdana) 3-5.000 litara mlijeka, odnosno proizvodilo 12 do 15 vagona sira Trapista.

Intenzivna proizvodnja sira Trapista trajala je do II. svjetskog rata, koji je opatiji prouzročio velika razaranja i štete. Tako je krajem 1944. g. razorena i izgorjela sirana u Bos. Aleksandrovcu. Sirana u Novoj Topoli preživjela je rat, no nacionalizirana je i ušla u sastav tamošnjeg poljoprivrednog kombinata. S prekidima, radila je do 1961. g., pokušavajući nastaviti proizvodnju izvornog sira Trapista (Markeš i Vujičić, 1982.). Međutim, bez braće monaha trapista iz “Marije Zvijezde” sve je bilo bezuspješno.

Svojstva, tehnologija i sastav sira Trapista

Ne postoje podatci o organoleptičkim svojstvima izvornog sira Trapista, kao ni podatci o njegovoj proizvodnji i kemijskom sastavu. Međutim, može se pretpostavljati da je bio istovjetan današnjem siru Saint-Paulinu koji je nasljednik Port-du Saluta i Port-Saluta. U Hrvatskoj nije bilo sustavnijeg istraživanja sira Trapista, osobito njegove tehnologije i mikrobiologije. Više je utvrđivan njegov kemijski sastav, kakvoća i organoleptička svojstva. Najveći doprinos njegovom proučavanju predstavljaju radovi prof. D. Sabadoša, prof. I. Vujičića, prof. S. Miletić, dr. M. Grüner i ing. M. Markeša.

a) Organoleptička svojstva

Današnje modifikacije sira Trapista, kako u Hrvatskoj tako i u drugim zemljama, udaljile su se od izvornih svojstava koja danas ima sir Saint-Paulin, a odnose se prvenstveno na konzistenciju i prerez sira. Dok Saint-Paulin pripada izričito grupi polutvrđih sireva za rezanje, ostale varijacije današnjeg sira Trapista u pojedinim zemljama kreću se od sira za rezanje do polutvrđih sireva za rezanje, a različitih su svojstava sirnog tijesta, te mirisa i okusa sira. U Hrvatskoj, prema važećem "Pravilniku", Trapist pripada grupi polutvrđih sireva što je istovjetno grupi sireva za rezanje. Naime, naš važeći Pravilnik ne razvrstava sireve na temelju sadržaja vode u bezmasnoj tvari sira (VBMT), nego po sadržaju vode u siru. U tablici 1. prikazana su usporedno organoleptička svojstva sira Saint-Paulina i varijacija Trapista i njemu sličnih sireva, opisanih u dostupnoj literaturi (Mair-Waldburg, 1974., Markeš i Vujičić, 1982., Kirin, 2002.).

Iz prikaza (tablica 1) je vidljivo, ako je sir Trapist bliži izvornomu, to ima mekaniju konzistenciju, odnosno pripada grupi polutvrđih sireva za rezanje. Modifikacije sira Trapista, udaljavajući se od izvora, pripadaju uglavnom grupi sireva za rezanje. Razlog ove čvršće konzistencije, vjerojatno, je u lakšoj manipulaciji sirom u transportu i u navikama potrošača. Uočljivo je da je sir zadržao svoj izvorni oblik niskog koluta, s glatkom i suhom korom. Danas se, međutim, sir Trapist proizvodi i u obliku bloka. Uglavnom se radi kao sir s korom koja je obično zaštićena premazom, odnosno kao sir bez kore, ako zrije i otprema se zapakiran u foliju, ili vakuumiran u plastičnu vrećicu, čime se smanjuje proizvodni kalo (Dorušić i sur., 1976., Kirin, 2002.). U odnosu na izvorni sir kod modifikacija sira Trapista češće se pojavljuju sirna okašca na prerezu sira. Miris i okus sira opisani su skoro jednako kod izvornog Saint-Paulina kao i kod prikazanih varijanti (Miletić, 1969., Sabadoš i Rajšić, 1980., Sabadoš, 1981.)

Tablica 1.: Organoleptička svojstva sira Saint-Paulina i nekih varijanti sira Trapista

Tablica 1: Organoleptic characteristics of Saint-Paulin and some Trapist types cheeses

Naziv sira Cheese name	Grupa Types	Vanjski izgled Appearance	Konzistencija Consistency	Prerez Cut	Miris i okus Aroma
Saint-Paulin (Francuska/ France)	polutvrđi sir za rezanje	kolut, d =20 cm, v = 4 -6 cm, masa: 1,5-2,0 kg, glatka, suha, žuta kora ravne plohe blago zaobljeni rubovi	mekana, reziva	svjetložuta boja tijesta bez ili sa lomljenim okašcima veličine zrna leća	čist, blago kiselkast aromatičan
Trappista (Mađarska /Hungary)	sir za rezanje	kolut, d =15 cm, v = 6 cm, masa: 1,2-1,5 kg, glatka kora s premazom, ili sir u foliji	mekana, reziva, elastična, topiva na jeziku	10-15 okruglih okašaca veličine zrna graška	čist, blago kiselkast aromatičan
Trappistenkä se (Njemačka /Germany)	sir za rezanje	glatka, suha žuto- smeđa kora	mekana, reziva, elastična	žuta boja tijesta, brojna, lomljena okašca	blag
Trapist "Marija Zvijezda"	polutvrđi sir za rezanje	kolut, d =16-24cm, v = 3 - 4 cm, masa: 1 - 2 kg glatka, suha, tanka, žućkasta kora	mekana, nježna, elastična, plastična	žućkasta boja tijesta, prerez gladak i sjajan bez ili sa malo okašaca veličine zrna leća	miris čist, specifičan, po mlijeku, okus slatkast i umjereno slan
Trapist (Jugoslavija, JUS) Yugoslavia	polutvrđi sir	kolut, d =15-16cm, v=5-6 cm, masa: 1,5-2,0 kg, glatka kora, žućkaste boje	plastična, lako reziva, ne lijepi se	žuta boja tijesta, 8 - 10 sjajnih okruglih okašaca veličine zrna veće leće	specifičan, blago kiselkast, miris ugodan
Trapist "Sirela" (LURA, Bjelovar)	polutvrđi sir	kolut, d =19,5cm, v = 10 cm, masa: 2,5-2,7 kg kora s premazom, žute boje, ili sir u plastičnoj vrećici	mekana, reziva, elastična	žuta boja tijesta pojedinačna, ravnomojno raspoređena sirna okašca, veličine zrna graška	blago kiselkast, čist, ugodan, aromatičan

b) Tehnologija sira Trapista

Tablica 2.: Tehnološki normativi Saint-Paulina i sira Trapista

Table 2: Technological norms for Saint-Paulin and Trapist cheeses

Premda je u sirarstvu sir Trapist bio dominantno prisutan čitavo prošlo stoljeće, u našoj stručnoj literaturi postoji vrlo malo podataka o tehnološkim postupcima izrade sira. Zbog tajnovitosti izrade, ne postoji opis proizvodnje ni izvornog banjalučkog Trapista, tako da se ona može nagađati tek iz današnje tehnologije sira Saint-Paulina. Prema raspoloživoj literaturi u tablici 2. prikazana je usporedno tehnologija Saint-Paulina, njemačkog Trapista i hrvatskog sira Trapista, kako bi se vidjeli parametri izvorne proizvodnje i razina odstupanja u tehnologiji spomenutih varijanti (Mair-Waldburg, 1974., LURA, 2002.).

Tehnološki parametri, prikazani u tablici 2, ukazuju na sličnost između navedenih vrsta sireva u osnovnim proizvodnim elementima. Međutim, vidljivo je i njihovo odstupanje od prototipa sira Trapista. Izraženije je kod izdvajanja sirutke i dodatkom vode tijekom proizvodnog procesa, kao i u nekim drugim pojedinostima. Posljedica su lokalne modifikacije i naslijeđenog sirarskog iskustva i ukusa potrošača.

c) Kemijski sastav sira Trapista

Osnovni kemijski sastav sira Trapista koji se proizvodi u Hrvatskoj relativno je dobro istražen. U tablici 3 prikazan je kemijski sastav sira Trapista, kojeg su utvrdili i objavili neki od naših autora.

Iz tablice 3 vidljivo je vrlo široko variranje kemijskog sastava istraživanih sireva. Uzroke ove pojave treba tražiti u velikom broju nekadašnjih malih sirana koje su po svojoj recepturi proizvodile sir Trapist, često zadržavajući samo osnovnu proizvodnu shemu izvornog sira Trapista. Slično se uočava i kod stranih vrsta sira Trapista (tablica 4), sa zajedničkom tendencijom povećanog sadržaja suhe tvari u odnosu na sir Saint-Paulin, nasljednika

izvornog sira Port-du-Salut, na čijoj su se osnovi razvile ove varijante sira Trapista (Mair-Waldburg, 1974.).

Tablica 3: Kemijski sastav sira Trapista

Table 3: Chemical composition of Trapist cheese

Sastojak Composition (%) (x)	Autori / Authors			
	Grüner, M. (1965.)	Vujičić, I. (1975.)	Sabadoš, D., Rajšić, B.(1980.)	Kirin, S. (2001.)
Voda (V) Water	38,50	39,18	40,65	-
Suha tvar (ST) Dry matter	-	60,82	59,35	-
Mast (M) Fat	26,21	28,67	30,41	27,00
MST	42,45	47,01	51,16	-
Bezmasna suha tvar(BMST) Solids not-fat	-	-	-	-
VBMST	-	-	58,43	57,14
Bjelančevine Proteins	27,98	25,61	-	-
Ukupni N Total – N	-	4,02	-	-
Topljivi N Soluble – N	-	0,61	-	-
Topljivi/Ukupan Soluble/Total N x 100	-	15,17	-	-
Laktoza Lactose	0,44	-	-	-
Kuhinjska sol Table salt	1,67	1,79	-	-
Pepeo Ash	4,35	-	-	-
Pepeo bez soli Ash without salts	-	4,08	-	-

Tablica 4: Kemijski sastav stranih vrsta sira Trapista

Table 4. Chemical composition of different Trappist cheeses

Sir (Država) Cheese (country)	Sastojak / composition (%)			
	Suha tvar (ST) Dry matter	Mast u ST Fat in dry matter	Voda u BMST Water in solids not-fat	Kuhinjska sol Table salt
Saint-Paulin Francuska France	44,00	40,00 (50,00)	-	1,50 – 2,50
Trappistenkäse Njemačka Germany	57,10	45,80	58,10	2,32
Trappista Mađarska Hungary	58,00	45,00	-	1,20
Trapist Jugoslavija Yugoslavia	50,00-55,00	45,00	-	1,50 – 2,00

Zaključak

Sir Trapist predstavlja vrlo raširenu i popularnu vrstu polutvrđih sireva za rezanje, čija proizvodnja i u Hrvatskoj ima dugu tradiciju. Obilježio je cijelo stoljeće razvoja našeg sirarstva, posluživši i kao osnova za nastanak nekoliko naših originalnih sireva, od kojih neki danas dominiraju na našem tržištu. Na temelju prikazanih svojstava i tehnoloških normativa proizvodnje može se zaključiti da je Trapist u Hrvatskoj zadržao osnovnu trapističku matricu, te da mu obilježja odgovaraju istovjetnoj vrsti sira u drugim zemljama. Budući da je njegova proizvodnja i naziv snažno udomaćen u našoj zemlji (svojedobno je dugo vremena bio sinonim za sirišne sireve), te da se i danas uspješno i kvalitetno proizvodi (LURA d.d. Tvornica Bjelovar; Slavija, Staro Petrovo Selo), trebalo bi pokrenuti postupak njegove standardizacije i uvrstiti ga kao standardnu vrstu u naš budući Pravilnik o mlijeku i mliječnim proizvodima, u kojem bi bile uvrštene i ostale originalne vrste hrvatskih sireva. Propisati bi trebalo oblik, dimenzije, organoleptička svojstva i kemijski sastav. Na taj bi se način postigla ujednačenost svojstava i sastava, te stalna kakvoća našeg sira Trapista, što bi ga definiralo kao svojevrsni i prepoznatljivi izvorni hrvatski sir. Ova zadaća pripada prvenstveno instituciji koja će donijeti dugo očekivani pravilnik, te ustanovama koje će stručno i znanstveno obaviti ovaj posao.

120 YEARS OF TRAPIST CHEESE

Summary

Last year Trapist cheese, the product of the monastery Marija Zvijezda in Banja Luka, celebrated 120 years of its production. The aim of this paper is to present, through historical development and Trapist cheese characteristics, such an important anniversary to Croatian cheese making industries. The paper describes the way of Trapist cheese from France to Banja Luka, from where it was spread through many countries, especially to former Austro-Hungarian empire. On its way it was also adopted by Croatia through the last century. Organoleptic properties of Trapist cheese, from different origin, as well as its comparison with Saint-Paulin cheese, which can be considered as heritable of the original Port-du Salut, i.e. Port-Salut, are also presented. The same comparison is made with regard to technological process and chemical composition. As a conclusion it is recommended that Croatian types of Trapist cheese should be protected by legislation and defined as standard types.

Key words: Trapist types of cheese, Port-du-Salut, Port-Salut, Saint-Paulin, Banja Luka, Trapist "Marija Zvijezda",

Literatura

DORUŠIĆ, D., KITONIĆ, A., ŠTEFEKOV, I., FUTAČ, S., VALINČIĆ, V. (1976.): Visokomehanizirana proizvodnja sira trapista u "Sireli" Bjelovar, *Mljekarstvo*, 26 (3), 50 - 56, Zagreb.

GRÜNER, M. (1965.): Prilog poznavanju kemijskog sastava Trapista na zagrebačkom tržištu, *Mljekarstvo*, 15 (5), 125-127, Zagreb.

FILIPOVIĆ, S. (1925.): Sirarstvo po najnovijoj nauci i praksi, St. Kugli, Zagreb.

HORVAT, M. (2000.): Ljubav šutnjom govori, *Veritas*, 10 (432), Hrvatska provincija sv. Jeronima franjevac konventualaca, Zagreb.

KIRIN, S. (2001.): Utjecaj načina zrenja na udjel vode u bezmasnoj tvari i na udjel masti u siru Trapistu, *Mljekarstvo*, 51 (3), 237-245, Zagreb.

KIRIN, S. (2002.): Utjecaj načina zrenja na kalo sira Trapista, *Mljekarstvo*, 52 (2), 155-161, Zagreb.

LURA (2002.): Proizvodno-tehnička dokumentacija, Bjelovar.

MAIR-WALDBURG, H. (1974.): Handbuch der Käse, Käse der Welt von A-Z, 668-669, 715-717, 783-785, Volkswirtschaftlicher Verlag GmbH, Kempten.

MARKEŠ, M., VUJIČIĆ, I. (1982.): Stoljeće sira Trapista, *Mljekarstvo*, 32 (12), 355-363, Zagreb.

MILETIĆ, S. (1969.): Karakteristike kvalitete našeg sira trapista, *Mljekarstvo* 19 (3), 29-32, Zagreb.

OSTOJIĆ, I. (1965.): Benediktinci u Hrvatskoj i ostalim našim krajevima, sv. III, 245-253, Benediktinski priorat Tkon, Split.

SABADOŠ, D., RAJŠIĆ, B. (1980.): Trapist – I. Sastav, *Mljekarstvo* 30 (10), 291-297, Zagreb.

SABADOŠ, D., RAJŠIĆ, B. (1980.): Trapist – II. Organoleptička kvaliteta, *Mljekarstvo*, 30 (11), 323 - 330, Zagreb.

SABADOŠ, D. (1981.): Trapist – III. Vizuelne varijacije presjeka, *Mljekarstvo*, 1(4), 99-107, Zagreb.

VUJIČIĆ, I. (1975.): Neke hemijske i fizičke osobine jugoslovenskog trapista, *Mljekarstvo*, 25 (10), 220-225, Zagreb

Adresa autora – Author address:

Mr. sc. Slavko Kirin
LURA d.d. Tvornica Bjelovar
Bjelovar, V. Sredice 11

Prispjelo - Received: 15. 01. 2003.

Prihvaćeno - Accepted: 01. 03. 2003.