

## O PROIZVODNJI KAČKAVALJA U NIŠAVSKOM SREZU

### U v o d

Na državnim poljoprivrednim dobrima N. R. Bosne i Hercegovine uvedeno je pred nekoliko godina sirenje kačkavalja s razloga, što je ta vrsta sira osobito prikladna za nepovoljne prilike planinskih područja, u kojima treba organizirati preradbu većih količina ovčjeg mlijeka u kvalitetne proizvode.

Ima nekoliko momenata, koji čine taj sir osobito interesantnim za nas:

1. Tehnologija kačkavalja je veoma jednostavna, i siriti taj sir mogu i sirari s ograničenom stručnom spremom.
2. Nestašica suvremeno uređenih mljekara u N. R. Bosni i Hercegovini nadoknađuje se jednostavnošću postupka kod sirenja kačkavalja.
3. Loše higijenske prilike, koje se očituju na svim mliječnim proizvodima, sirenjem kačkavalja se eliminiraju na taj način, što se on kod sirenja podgrijava, odnosno pasterizira na 70—75°C, a time se njegova štetna mikroflora gotovo uništava.
4. Kisanje (zrenje) sirne grude traje nekoliko sati i tako pruža mogućnost, da se ona transportira od mjesta, gdje je izrađena, do uređenijih centralnih radionica, gdje se podvrgava daljnjoj obradi. Na taj se način može u jednoj radionici s dobrim uređajem i dobrim majstorom skoncentrirati preradba grude sa više mjesta, na kojima radi jednostavnosti primarne preradbe ne treba da budu angažirani prvoklasni stručnjaci i montirani suvremeni uređaji.

Pored spomenutih okolnosti kačkavalj pripada u one sireve, koji imaju svog stalnog ljubitelja i potrošača i kojima je osigurana prođa ne samo kod nas, već i u inozemstvu. I zaista, taj je sir eksportiran prije rata, kad se iz Jugoslavije izvozilo oko 200 vagona kačkavalja.

Da proizvodnja ovog sira bude što rentabilnija, potrebno je proučiti njegovu tehnologiju u onim područjima, gdje je njegovo sirenje već odavno uvedeno, a tehnologija dotjerana dugogodišnjim radom i iskustvom majstora sirara. Jedno od takvih područja je okolina Pirota, kamo me je god. 1951. uputio Zavod za mljekarstvo i planinsko gospodarstvo Poljoprivredno-šumarskog fakulteta — Sarajevo, sa zadatkom, da prikupim podatke o načinu sirenja kačkavalja, pa o važnijim okolnostima, koje se odnose na njegovu proizvodnju. Rezultate svojih zapažanja donosim ovdje u kraćim crtama.

### KRATAK OPIS POLJOPRIVREDE NIŠAVSKOG SREZA

Pirót se nalazi u nišavskom srezu, koji leži u istočnoj Srbiji. Veliki planinski vijenac Stara planina, koji se pruža od sjeverozapada prema jugoistoku, ograničuje ovaj srez s istoka.

Srèz je pretežno planinski, brdovit, s ravnicama uz rijeku Nišavu i njene pritoke. Prema ovakvom geografskom položaju može se razdijeliti u dva rajona: visinski (planinski) i nizinski (dolinski).

Prvi obiluje vrlo prostranim i kvalitetnim pašnjacima, a drugi plodnim livadama i oranicama. U planinskom je dijelu stočarstvo glavna grana poljoprivredne proizvodnje. Najviše se uzgajaju ovce, koje su vrlo sitne (16—20 kg žive težine), a daju prosječno 40—50 litara mlijeka bez onoga, što posiše jag-njad. Goveda se uzgajaju u znatno manjem broju, a i ona su također vrlo

slabe mliječnosti (600—700 litara na godinu). Koza je u ovom kraju bilo mnogo, ali poslije izašle uredbe o zabrani držanja koza, njihov je broj znatno opao.

Iskorišćivanje zemljišta u visinskim krajevima vrlo je primitivno. Plodoreda gotovo i nema, a poslovi se obavljaju ljudskom i stočnom radnom snagom. Dobro uspijeva ječam, zob, raž. Ore se drvenim plugom. Planinski su stanovni (mandra, stan) građeni od kamena i pokriveni kamenim pločama. Sastoje se većinom od jedne prostorije, a rjeđe od dvije.

U nizinskim pak krajevima upotrebljuju i mašinsku radnu snagu. U poljoprivredi tih krajeva ima i određeni plodored, a zahvaljujući Nišavi i njenim pritokama, zemljište se natapa i đubri nanosima. Zbog toga su i prinosi obiljni.

Na blagim sućanim padinama vrlo dobro uspijeva vinova loza i voće.

## PRERADBA MLIJEKA U KAČKAVALJ

### Organizacija dostavljanja mlijeka

God. 1947. sagrađena je u Pirotu velika mljekara (sirara) za isključivu preradbu mlijeka u kačkavalj. Ova mljekara prerađuje mlijeko iz samog mješta Pirota i okolice, kuda proizvođači donose mlijeko u kantama. Iz udaljenijih pak sela, iz terenskih mljekara — t. zv. »baskija«, — dostavlja se svaki dan u drvenim sanducima sirna gruda, t. zv. »baskijski sir«, koji je ovdje dalje prerađuje. Majstor-sirar, koji prerađuje mlijeko u baskijski sir, zove se baskijar. Baskije se nalaze u ovim selima: Krupac, koji je udaljen od Pirota 9,5 km, Petrovac 9 km, Kamik 12,5 km, Izvor 5 km, Sukovo 16,5 km, Staničenje 9 km, Blato 6 km, Basara 8,5 km, Činilovac 19,5 km, Nišor 7 km, Sopot 4 km. Baskije su opskrbljene posebnim inventarom, kao separatorima, kacama za podsirivanje mlijeka, tezgama za cijeđenje sirne grude i kantama za sirutku.

U nekim selima ima zadruga, koje rade isključivo za gradsku mljekaru, a ona ih je i kreditirala. One u svojim prostorijama proizvode kačkavalj i na kraju sezone dostavljaju ga mljekari. Ova sela imaju također svoje baskije, a to su: Topli do, s baskijom Zaskovci; Velika Lukanja s baskijom Pakleštica i Bela; Dobri do; Gostuša; Zavoju s baskijama Pokrivenik i Pokrivštica; Visočka Ržana s baskijom Rsovcí.

Mljekara u Pirotu je filijala gradskog mljekarstva Beograd. Evidencija primljenog mlijeka i baskijskog sira vrši se svaki dan prema dnevniku primitka mlijeka, mliječnih poluproizvoda i proizvoda: miler (vrhnje), maslo, baskijski sir, vurda (skuta), bijeli sir, puter, kačkavalj. Masnoća mlijeka kontrolira se 2—3 puta na mjesec, ali se rezultati kontrole ne uzimaju u račun kod naplaćivanja mlijeka, nego je samo neznatna razlika između cijene kravljeg i ovčjeg mlijeka. God. 1951. cijena je ovčjeg mlijeka iznosila 30 dinara, kravljeg 28 dinara.

Imala sam priliku obići većinu spomenutih mljekara i baskija. Kako je način rada svuda istovjetan, to ću opisati onaj, koji se primjenjuje u gradskoj mljekari u samom Pirotu.

(Nastavit će se)

---

Sanitarna inspekcija NRH izdala je okružnicu br. 3791 od 14. V. o. g., prema kojoj se zabranjuje svaka upotreba kemijskih sredstava za neutralizaciju kiselosti mlijeka, te upotreba svih t. zv. sredstava za konzerviranje mlijeka. Zabrana vrijedi od 1. VI. o. g. Nadzor nad provedbom ove zabrane vršit će sanitarni organi.