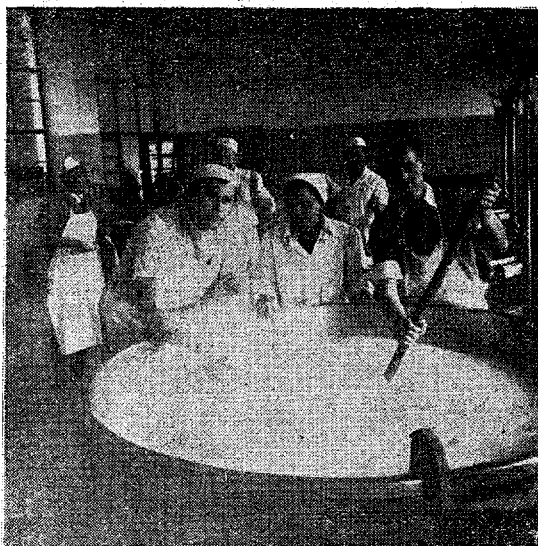


SIRARSKI TEČAJ U BJELOVARU

Već dulje vremena raspravljalo se o tome, da se organizira sirarski tečaj za sirare praktičare i da tom prilikom polažu stručni ispit oni, koji ga nemaju, a da na tečaju prošire znanje oni sirari, koji taj ispit imaju.

Na sjednici od 15. XI. 1952. upravni odbor Udruženja mljekarskih poduzeća zaključio je, da se taj tečaj i održi.

Nažalost nije bilo dosta razumijevanja kod nekih poduzeća, koja, iako su prijavila svoje polaznike, nisu ih poslala (Županja, Rijeka). Tečaj je organiziran pri Mljekarskom zavodu Bjelovar, a počeo je 19. I. 1953.



Polaznici sirarskog tečaja u Bjelovaru na praktičnom radu
s nastavnicom ing. Miletić Silvijom (Foto: Jembrek)

Tečaj je bio teoretski i praktičan. Imao je svrhu, da što više proširi znanje nas sirara praktičara, a paralelno s time da proširi kvalitet i asortiman mljekarskih produkata na našem tržištu.

Glavna svrha ovog tečaja bila je, da se polaznici tečaja usavrše u izradi glavnih sireva, i to: trapista, grijera, ementalera, edamca, zatim imperijala, a isto tako i kazeina kao i industrijske sirovine.

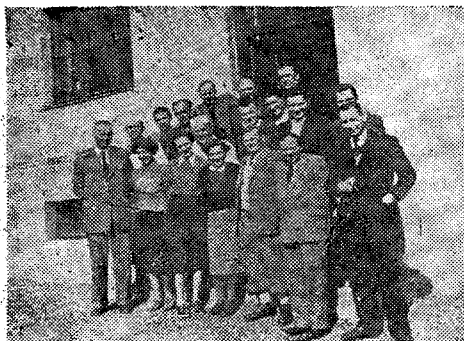
Tečaj je vrlo dobro organiziran, što se tiče smještaja i prehrane polaznika tečaja, a također i rasporeda predavanja i praktičnog rada. Uvjete za rad imali smo veoma dobre iz teoretskog i iz praktičnog dijela nastave.

Polaznici ovoga tečaja većinom su upravitelji terenskih pogona, i to: Hosu Andrija, TMP Osijek, pogon Osijek; Pub Ivan, TMP Osijek, pogon Beli Manastir; Jelen Ivan, GMZ, pogon Štefanje; Franulić Dragutin, GMZ, pogon Vrbovec; Tadeus Stjepan, GMV, pogon Rušani; Škvarić Josip, GMV, pogon Lozan; Lebinac Dragutin, GMV, pogon Virovitica; Jembrek Ivan, »Vinoplod«, Varaždin, pogon Varaždin; Čeović Mato, GM Split, pogon Glina.

Svi polaznici ovog tečaja raspoređeni su u grupe, kako bi se praktičan rad bolje odvijao.

Dobra je strana ovog tečaja, što su sva predavanja bila popraćena praktičkim radom u pogonu i laboratoriju, gdje su odmah na licu mjesta utvrđivana znanja stečena na teoretskom predavanju. Na taj se način vrlo lako može shvatiti teoretsko predavanje.

Sve proizvode, koje smo napravili na našim praktičkim vježbama, sami smo nježovali u podrumu, pratili smo svaku promjenu na pojedinim vrstama sira i tok samog zrenja.



Polaznici sirarskog tečaja s nastavnicima

(Foto: ing. Markeš)

Pri izradi pojedinih vrsta sireva upotrebljavali smo čiste kulture i tako smo upoznali, kako se primjenjuju u okolnostima, pod kojima radimo u našim pogonima.

Sve laboratorijske vježbe vršile su se u samom laboratoriju, a prethodno su temeljito objašnjeni pojedini načini ispitivanja i demonstracije.

Nije potrebno više govoriti o tehničkoj strani tečaja, jer mislimo, da smo dovoljno u ovo nekoliko redaka iznijeli rad tečaja.



Polaznici sirarskog tečaja

(Foto: ing. Markeš)

Ovom prilikom zahvaljujemo Udruženju mljekarskih poduzeća Hrvatske, što su organizirali tečaj i smjestili nas polaznike, pa nastavnicima: ing. Miletić Silviji, Poljoprivredno-šumarski fakultet, Zagreb, ing. Švigir Slavici i Šlipogor Darinki, koji su učinili sve, kako bi ovaj tečaj bio što plodonosniji, a napose drugu ing. Markeš Mateju, koji je našao način i metodu, da nas

zainteresira za učenje i rad, te pravilno rasporedio nastavu i praktičan rad tečaja.

Ujedno zahvaljujemo našim poduzećima, koja su nam omogućila polazak ovog tečaja, te obećavamo, da ćemo sve znanje stečeno na ovom tečaju pravilno primijeniti na svojim radnim mjestima, a time ujedno koristiti našem kolektivu i čitavoj zajednici.

Pozivamo sva mljekarska poduzeća, da se na buduće ovakove tečajeve pripremnije odazovu i da odašalju što veći broj sirara-praktičara.

Polaznici sirarskog tečaja u Bjelovaru

VIJESTI

AGRONOMSKI GLASNIK BROJ 2 — 1953.

Agronomski glasnik u br. 2 donosi ove članke:

Ratarska proizvodnja I. i II. poljoprivrednog rajona NR-Hrvatske — ing. Sečen Branko, Ampelografski problemi sjeverne Hrvatske — Turković Zdenko, suradnik Miklaužić Ljudevit, Rana proizvodnja mladog krumpira — ing. Vitasović Zdenko, dr. Mohaček Marko, Voda u vrtlarstvu — ing. Crnjaković Dragutin, Oštećenje ozimih usjeva od sniježne plijesni — ing. Milohnić Josip, Obavještajna služba zaštite bilja u Hrvatskoj — ing. Špehar Višnja, Problematika stočarstva Dalmacije — ing. Baković Davor, Pred obnovu vinograda — Talan Adam, VIII. međunarodna konferencija poljoprivrednih ekonomista — dr. Starc Artur, Da li se biljni virusi razmnažaju u tijelu insekta? — ing. Panjan Milan, Stočarske i selekcijske stanice na PD i u SRZ — dr. ing. Vukina Rudo, Dohodak u poljoprivredi, Kroz našu zemlju, Poljoprivreda u svijetu, Zanimljivosti, Vremenske prilike i stanje usjeva, Vijesti iz Društva i podružnica.

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

TJEDAN MLJEKARSKE INDUSTRIJE U KIELU

U vremenu od 14. do 16. travnja o. g. održat će se u Kielu tjedan mljekarske industrije. Uz istaknute njemačke stručnjake, koji će prisustvovati ovom sastanku, očekuju se i inostrani mljekarski stručnjaci. Prva dva dana rezervirana su za konferencije i diskusije o mljekarama. Pored toga održat će prof. dr. Mork (sadašnji predsjednik Međunarodnog mljekarskog udruženja) jedno predavanje. Istodobno će se održavati sastanci mljekarskih organizacija i pojedinih grupa mljekarskih stručnjaka.

KONZERVIRANJE MLIJEKA ATOMSKOM ENERGIJOM

U SAD izvršeno je pokusno konzerviranje mlijeka s pomoću atomske energije i ustanovljeno je, da tako konzervirano mlijeko ostaje nepromijenjeno na temperaturi od 25°C kroz 3 tjedna. Radioaktivne zrake, koje nastaju za vrijeme bombardiranja atoma, unište u mlijeku bakterije, a ne djeluju štetno na upotrebljivost mlijeka za ljudsku hranu.

MLJEKARSTVO SAD U BROJKAMA

God. 1950. proizvelo se u SAD više od 53 milijarde litara mlijeka. Kad bi tim mlijekom napunili korito rijeke široko 12,20 m, a duboko 91,4 cm, tada bi ta rijeka bila dugačka 4828 km. Ako bi s tim mlijekom napunili boce sadržine 9,5 del i kada bi te boce poručili jednu do druge, tada bi taj niz boca bio dugačak 5,600.000 km takko, da bi njime mogli opasati kuglu zemaljsku 140 puta. — Godišnji prihod od mljekarske industrije u god. 1950. cijeni se na 3,763,450 dolara /t. j. preko 1 milijarde i 129 milijuna dinara). — God. 1950. proizvedeno je 633 milijuna kg maslaca i 2 milijarde litara sladoleda. — Prosječno svaki stanovnik pojede na godinu 4,72 kg maslaca, 3,40 kg sira i 12,87 litara sladoleda. — God. 1951. U SAD bilo je 24,579.000 muznih krava s prosječnom muznošću od 2328 litara. — Mlijeko namijenjeno opskrbi vojske i 88% mlijeka, što ga piju potrošači u gradovima većim od 10.000 stanovnika, pasterezirano je. Oko obrade i razdiobe mlijeka zaposleno je 250.000 radnika. Mlijeko i mliječne prerađevine prevoze se na 190.000 kamiona.

MLIJEKO KAO LIJEK ZA OPEKLINE

U sudaru dvaju brodova brojni članovi posade zadobili su teške opekline po tijelu. Ove opekline uspješno su izliječene upotrebom novog lijeka, koji je priređen od mlijeka.