

PRERADA MLIJEKA U PODRUČJU GACKA (HERCEGOVINA)

Okolina Gacka u Istočnoj Hercegovini važno je stočarsko područje, gdje se uzgaja poznato gatačko govedo, koje je nastalo oplemenjivanjem buše sojevima sivog tirolskog goveda-viptalcima i oberintalcima. Uzgoj goveda je karakteriziran ekstenzivnošću, primitivnošću i prirodni blizim držanjem životinja. Kako je u tom kraju karakteristično, da se krave sezonski pripuštaju i tele — 75% teljenja pada u mjesecima martu i aprilu — to je i laktacija krava vezana uz period ispaše do mjeseca novembra. Laktacija gatačkih krava traje razmjerno kratko — u prosjeku 232 dana, a kod čistih buša još i kraće. Zato je napose u prošlosti bila proizvodnja mlijeka kod krava i kod ovaca ograničena na proljeće, ljeto i jesen, a zimi u Gacku nije se moglo dobiti mlijeka »ni za lijek«. U tim su mjesecima odrasli pili kavu, a djeca prihranjivana su poparom, čorbama i kajmakom.

Mužnja krava i higijenskom dobivanju mlijeka ne obraća se u Gacku posebna pažnja. Krave muzu većinom djevojke i žene, jer se smatra sramotom, da muškarac obavlja taj posao. Ako je domaćica bolesna ili gdje izbiva, onda pomuze krave koja žena iz susjedstva, samo ne muškarac. Mužnja se obavlja bez posebnih priprema i masaže vimena, izuzev što se u prvim mjesecima laktacije pušta tele, da samo malo podoji kravu, a zatim žene pomuzu krave većinom nabrzo u čučućem stavu, ne sjedajući na kakovu klupčicu ili stolicu. Kako se govedima ne stere, to su ona zbog ležanja na blatnom podu često vrlo zamazana, a isto tako su im i vimena nečista, pa je i te kako potrebno prati vime i sise. Taj posao obavlja djelomice tele, koje se pušta prije mužnje, da malo odoji kravu, a samo kod »ozimačnih« krava (koje nemaju teleta) prvim se mlazovima mlijeka operu sise. Muze se većinom zatvorenom šakom, a rjeđe vidi se mužnja savijenim palcem. Krave se izmuzaju u male drvene kablice s jednim postranim drškom poput muzlica — »kravljače« ili pak u »kablove«, koji imaju sa strane dva produžetka, kroz koje se provlači pritka za nošenje.

Krave se muzu dva puta na dan, samo rijetko se najbolje muzare muzu češće. Krave se obično muzu izjutra oko 5—7—8 sati i popodne oko 4—6—8 sati, već prema godišnjoj dobi. Izuzetak čine samo dvadesetak dana u mjesecu maju, kad je vegetacija najbujnija i paša najbogatija. Tada se krave, koje su se s proljeća otelile i idu na pašu u neposrednoj okolini sela, ne izmuzaju izjutra, nego se puštaju na t. zv. »mali popasak« (ili popas*), pa se oko 9 sati vraćaju u selo i pomuzu, a zatim idu na pašu i naveče po povratku s paše opet pomuzu. Mužnja na popasak vrši se zato, da bi krave dale više mlijeka pasući jutarnju pašu.

*) »Veliki popas (ak)« se prakticira u Gacku samo kod ovaca. Ovce se dvadesetak dana u maju muzu na mali popasak kao i krave, a u junu i julu ujutru izmuzu i onda pašu odijeljeno od jagnjadi isprva do 4 sata, a kasnije sve duže. U 4 sata ili kasnije ovce se pomuzu po drugi put i onda puste do mraka na pašu zajedno s jagnjadi. Taj večernji period zajedničke ispaše matera s njihovom jagnjadi i sisanja kasnije se skraćuje, dok se na početku augusta jagnjad posvema ne odbije. Deset dana iza odbića jagnjad se ujutro operu, a oko podne ošišaju i opet deset dana odvojeno napasuju, a zatim spoje s materama u jedno stado.

Pomuzeno se mlijeko procijedi kroz čistu krpu rijetkog tkanja, pa se onda odijeli mlijeko određeno za potrošnju, i mlijeko za preradu. Od mlijeka se izrađuje kajmak, maslac, maslo, sir, sirutka i mlaćenica. Za preradu mlijeka u većem opsegu određena je obično posebna žena »planinka«, koja muze, vari mlijeko i siri, te vodi brigu o mljekarstvu uopće i o redu u mljekarskoj kolibi.

Mlijeko se prerađuje u posebnoj mljekari, t. zv. (»sirnoj) kolibi«, koja je obično velika 4×6 cm, a gradi se kao stalna uz samu kuću ili pak kao privremena uz ljetne torove, pa se može od godine do godine i prenositi. Stalna koliba za mlijeko ima kameni temelj visok 15 cm, zatim debele bukove grede »povoznice« kao podlogu, na koju se postavljaju stijene od ljeskova pruća. Krovšte je načinjeno od »rožnica« i »žioka«, o koje se kao krovni pokrivač rakitom veže »mlačevina«, t. j. mlaćena ražena slama. Kod privremenih koliba, na zemlju direktno — bez temelja — stavljaju se povoznice, pa zimi po 5—6 pari volova prevezu na povoznicama po snijegu cijelu kolibu na novi pašnjak. U kolibi je zemljan, a djelomice i kameni pod, sa strane su smještene police za škipe, u sredini obično ognjište s verigama, a po strani vreće sa soli, mješine i drugi pribori, a katkad i ležaj na gunjevima za planinku.

Pri preradi se obično pomiješa kravlje i ovčje mlijeko. Jutarnje i večernje mlijeko prerađuje se posebno, »baška«.

Za dobivanje kajmaka mlijeko se na verigama na otvorenom ognjištu skuha u kalaisanom bakrenom kotlu, dok ne provrije. Ako je dosta primiješanog ovčjeg mlijeka — a osobito s jeseni, kada je ono gusto — razrijedi se sa nešto vode, da ne bi zagorjelo. Zatim se mlijeko razlije u »škipe«, plosnate, plitko izdubljene drvene posude, duge oko 80 cm, široke 40 cm, a duboke 10—15 cm, u koje može stati većinom od 4—6 pa i više litara. Škipi stoje na policama u kolibi. Iza 24 do 48 sati pokupi se kašikom sabrani kajmak iz škipa i stavlja u drvenu kacu. Škipi se mogu i »salijevati«, t. j. skine se u uglu nešto kajmakove kore, pa se mlijeko iscijedi u kazan, a zaostali kajmak sabere se kašikom u kacu. Škipi se na to operu vodom ili pak sirutkom za slijedeću upotrebu. U kaci se sloj kajmaka svakih 10 cm posoli, a zatim sutra stavi opet novi sloj kajmaka i t. d., dok se kaca ne napuni. Na donjem dijelu kace — oko 2 cm od dna — ima otvor, kroz koji se povremeno ispušta suvišak tekućine, koji se cijedi djelovanjem soli. Na kajmak se u kaci stavlja »zaklop«, drvena pločica, i prekrije krpom, da se ne bi trunila prašina u kacu. Kada se kaca napuni, a kajmak dozori, onda se (obično potkraj augusta, kada zahladi) prebacuje kajmak u mješinu, gdje može stajati i mjeseca, ako je mješina »zdrava«. Mješine (bravlje) stave se prije upotrebe na 12 sati u vodu ili surutku, kako bi se smekšale. Kajmak se u mješini sabije šakom, a zatim dobro zatvori, kako bi se mogao u mješinu ući zrak. Mješina se drži u sobi i prevrće svaki dan, te briše suhom krpom, jer kajmak pušta vodu, i mješina je vlažna. U mješinu stane već prema veličini 30 do 80 kg kajmaka, koji se i tamo nešto sasušuje za cca 7—10% svoje težine — već prema dužini čuvanja.

Maslac se u Gacku rijetko pravi, a napose rijetko od kajmaka, nego koliko se i izrađuje, onda se dobiva iz »slake« ili »pavlake«, koja se sutradan sabire s podgrijanog mlijeka. Slaka se sakuplja u posebnom sudu i u stapu izmete u maslac, a mjestimice se za to uzima i cijelo mlijeko ozimačnih krava.

U onim rijetkim slučajevima, gdje se od kajmaka pravi maslac i maslo, stavlja se kajmak iz škipova u »stap« — cca 1 m visoku drvenu jelovu kacu sa širokim dnom. Stap se napuni nešto ispod polovine kajmakom, koji se onda

mete (tuče) »mećajom« ili »mećajicom«, t. j. drvenim kolcem, dugim oko 1,5 m, na kome je dolje pričvršćena okrugla daščica. Na toj su daščici izrezane rupice bilo uz rub (Danići), bilo probušene u krugu u daščici (Borač). Kajmak se u stapu mete jedan do tri sata — što je kajmak stariji, to se kraće »stapa«. Istapani se maslac zatim izručí u posudu (kazan) s vodom, gdje se propere u 2 do 3 vode, mlaćenica se ispere, a maslac zgrudne i formira rukama. Maslac se stavi u sud ili mješinu, gdje stoji 15 do 30 dana, a zatim se može u kazanu na blagoj vatri pretopiti u maslo, koje se iz kazana ocijedi u kante. Preostatak u kazanu, t. zv. »truska«, masna je i nešto ljutkasta masa, koja se upotrebljava za spremanje jela.

U stapu preostaje »mlaćenica«, koja služi većinom za piće.

Obrano mlijeko iz škípa se izlije u kotao i podgrijava na vatri, a prije toga doda mu se oko ½% količine domaćeg ili rjeđe kupljenog sirila. Za pripre-



Sirna koliba u Danićima (Gacko) sa planinkama, te mješinama, kablom, stapom, kazanom, mećajicom i škipovima.

(Foto: Ilančić 1951.)

mu domaćeg sirila uzima se obično s jeseni pri klanju sirište preživaa, pa se opere, osoli i razapne. Zatim se ono 5—6 dana suši na zraku, a negdje i na dimu. Tako sušeno sirište može stajati i godine, ako ga ne izjedu insekti (slaninari — *Domestidae*). Za sirenje se odreže komadić sirišta i stavi u lonac sa surutkom kroz 24 sata, a zatim surutka (sirilo) upotrebi za podsirivanje, a na sirište nadolije nova surutka, i tako može služiti jedno sirište i mjesec i više dana. Ako je mlijeko svježje, »taze«, onda se mora staviti više sirila (osobito u hladnije vrijeme; a kada je »prozuklo« (nakiselo), a to se deševa osobito za vrućina onda se stavlja manje sirila. Kada se rastavi sir od surutke, na jedan kazan ili posudu stavi se cjedilo (platnena krpá), u koju se »susakom« ili »saplakom«* stavlja sir.

*) »susak« je kuhača (varjača), »saplak«-posuda za uzimanje vode slična varjači. Napomena redakcije.

Sir u krpi dolazi pod okruglu drvenu daščicu, t. zv. »dance«, na koju se stavlja kamen. Surutka, koja se iscijedi, pije se ili daje stoci.

Sir pod kamenom stoji 2—3 sata, a onda se izvadi iz krpe i stoji 2—3 dana, za koje se vrijeme dosta osuši. Zatim se reže na kriške, mrvli, soli i stavlja u bravlje mješine ili u kace, koje se moraju dobro zatvoriti, kako ne bi u njih došao zrak. Okruglom batinom, dugom jedan metar, t. zv. »palj« ili »zbijača«, sir se nabija u mješinu, pa se tako zrak istiskava iz mješine. Dobro nabijena mješina zaveže se, pa sir može u njoj u hladnoj, suhoj prostoriji stajati i godinu dana. Napunjene mješine stave se na daske, svaki dan prevrću i brišu suhom krpom, i tako na zraku suše. U jednoj godini može mješina izgubiti i 15, pa i više % na težini, a sir dobiva stalno na kvaliteti. Ovaj se sir naziva »vareni«, jer je dobiven od »varenog« (kuhanog) mlijeka. Kako je dobiven od obranog mlijeka, to on sadrži malo masnoće. Prije rata se vareni sir dosta prodavao u Gacku, Trebinju, Mostaru i dr. gradovima, a danas ga uglavnom troše samo stočari.

Rjeđe se priprema »cijeli« sir od neobranog mlijeka, koje se prvo zagrije na temperaturu oko 40°C pa razlije u šcipe, gdje ostaje preko noći, da se malo ukiseli. Ujutro se opet to mlijeko podgrije na vatri, dodaje mu se sirište i dalje postupa kao i kod »varenog« sira. Ovaj je sir veoma cijenjen, a izrađuje se samo za vlastitu potrebu — osobito pak za spremanje pite, cicvare i t. d., a podgrijavanjem može se veoma istezati u dužinu.

Mjestimice se sirevi spremaju u kace od jelovog drveta, tako da se 4—5 »grudica« stavi u kacu, dobro posole i zaliju surutkom, pa pritisnu dancem ili kamenom. Pod jesen se sir može iz kaca prenijeti u mjehove, odakle se dobiva sir bolje kvalitete.

Stočari računaju, da se od 100 litara kravljeg mlijeka može dobiti 7 kg kajmaka i 7 kg posnog varenog sira, ali se većinom prerađuje zajedno i kravlje i ovčje mlijeko. God. 1950. izrađivali su PD-i Gacko i Kalinovik i kačkavalj, pa se sabirala na pašnjacima u Zelengori sirna gruda, koja je konjima prenošena u Kalinovik i tamo se prerađivala. U tu je svrhu upotrebljavano pomiješano ovčje i kravlje mlijeko, pa je iskorišćavanje toga pomiješanog mlijeka variralo od 13% u mjesecu junu do 15 i više % u augustu i septembru, kada je mlijeko gušće. Grubo se može uzeti, da se od 100 lit mlijeka — pomiješanog po polovinu kravljeg i ovčjeg — može dobiti oko 14 kg kačkavalja i 0,9 kg masla, koje se skupi pri izradi sira.

Ing. Andrija Žic, Zagreb

ZNAČENJE I PRIKAZ MLJEKARSTVA NA I. POLJOPRIVREDNOJ IZLOŽBI NR HRVATSKE

Na I. republičkoj poljoprivrednoj izložbi održanoj od 21. do 30. X. o. g. u Zagrebu mljekarstvo je, u odnosu na ostalu prerađevačku poljoprivrednu industriju, bilo najbolje zastupano.

U dva paviljona na prostoru od neko 400 m² ispod lijepo ispisanih natpisa pregledno su bili razmješteni štandovi mljekara: »Slavija«, zadružne mljekare St. Petrovo Selo, pa zadružnih mljekara iz Nove Gradiške i Donjeg Kraljevca,