

IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

Dodjela nagrada za rekordnu proizvodnju u poljoprivredi — Savez poljoprivredno-šumarskih komora nagradio je 16 proizvođačkih organizacija za rekordne prinose u proizvodnji pšenice, kukuruza i šećerne repe, a 46 organizacija za rezultate u proizvodnim pokusima i to 16 organizacija za pokuse kod proizvodnje pšenice, 6 za kukuruz, 8 za pokuse na travnjacima, 9 za rekordnu proizvodnju mlijeka i 12 za rezultate u proizvodnim pokusima na polju voćarstva i vinogradarstva.

Poljoprivredno - industrijski kombinat »Belje« je na prvom mjestu u pogledu proizvodnje pšenice. Na 113,76 ha postigao je prosječno 73,81 mtc po ha, i za to dobio nagradu od 3,762.000 dinara.

U proizvodnji mlijeka najveći rekord je postigao Kombinatski »Bratstvo i jedinstvo«, koje je kod 100 krava proizvelo po 14.551 litru mlijeka po krmnom ha, a proizvodna cijena mu je bila 20,07 dinara po litri. Zato je dobio nagradu od 8.000.000 dinara. Osim toga je dobilo i drugih 7 poljoprivrednih organizacija nagradu za rekordnu proizvodnju mlijeka po 8.000.000.— dinara.

Proizvodnja mljekarske opreme — Poduzeće »TITO« iz Vogošća će u kooperaciji s tvornicama »Jedinstvo«, Jankomir Zagreb i »Utvom« iz Pančeva naskoro proizvoditi mljekarsku opremu, koja se dosad uvozila. Ono je potpisalo licencni ugovor s tom »Alfa-Laval« iz Švedske za proizvodnju separatora za mlijeko od 500—5.000 lit/ha, prečištača za mlijeko, crpaljka za mlijeko kapaciteta do 10.000 l/h, crpaljka za sirno zrno i pneumatskih sirnih preša. Ujedno će navedeno poduzeće proizvoditi: strojeve za punjenje i zatvaranje boca, strojeve za pranje boca, bučkalice i dr. *

Sirevi - sastavni dio obroka u hrani u SAD (Dr. W. Sch.) — U SAD se troši više vrsti sireva i to ne samo u domaćinstvima, već i u restoranima, hotelima i kafeterijama (restaurancima za samoposluživanje). Mnogo se troše sandwichi sa sirom. Posljednjih 25 godina godišnja potrošnja sira od 4,71 funti po stanovniku povećala se na 7,50 funti.

Bez sumnje je povećanje sira u SAD posljedica povećanja životnog standarda.

Prošle godine u restoranima i domaćinstvima potrošeno je domaćih sireva u vrijednosti od 575 milijuna dolara, što je za neko 55 milijuna dolara više nego pred 10 godina. Sireva je uvezeno za 45 milijuna dolara, a to je tri puta više nego prije 10 godina. Prošle godine je ukupno potrošeno 1,2 milijarde funta sireva.

U SAD najviše se uvozi sira iz Italije. Prošle godine uvezlo se više od 21 milijuna funta, a preko polovice čini sir pecorino. Sirevi za ribanje najviše se troše u talijanskim restoranima, ali i u netalijanskim, gdje se serviraju minestroni, spaghetti i drugi talijanski specijaliteti.

Druga po redu zemlja, iz koje se uvozi sir u SAD, je Švicarska, odakle je prošle godine uvezeno preko 10 milijuna funta sira. Importirani ementalac iz Švicarske je kod mnogih Amerikanaca obiljubljeniji nego domaći ementalac. Iz Danske je uvezeno u SAD prošle godine gotovo 6 milijuna funta sira. Osim toga uvoze se sirevi iz Argentine, Francuske, Norveške, Kanade i Finske.

U New Yorku je otvorena radnja »Cheese-unlimited«, u kojoj uvijek ima oko 400 vrsti sireva, što je malo prema 2.000 vrsti sireva, koje nalazimo u civiliziranim zemljama. Najviše ljudi se zadovoljava sa 10 do 15 vrsti sireva. Ima i onih, koji se odluče na jednu vrst sira nakon što su kušali cijeli niz. Sirevi su stvar osobnog okusa i minimalne nijanse mirisa i okusa i čini ih prijatnim ili odbijajućim.

Stari gastronom Brullant-Savarin je prvi puta god. 1825. izdao knjigu o gastronomiji u kojoj je rekao: »Obrok bez sira je kao djevojka bez očiju!« Time je htio kazati kako je sir potreban za harmoničan sastav obroka hrane.

U siru nalazimo bakterije i gljivice, koje povoljno utječu na rad i crijeva. To djelovanje je bilo i prije poznato, pa tako Shakespear u »Troilus i Cressida« navodi: »Sir moj prašak za probavu!« Mekki zreli sirevi podražajno djeluju na crijeva. On povoljno utječe na zdravlje i trajanje života slično kao i kiselo mlijeko.

(Die Molkerei-Zeitung, 1959.)