

MLJEKARSTVO

LIST ZA UNAPREĐENJE MLJEKARSTVA JUGOSLAVIJE

GOD. X.

ZAGREB, LISTOPAD 1960.

BROJ 10

Dr. Dimitrije Sabadoš, Zagreb

Zavod za mljekarstvo
Poljoprivredni fakultet

PROBLEMI PLANINSKOG SIRARSTVA

Sve naše republike obiluju u manjoj ili većoj mjeri planinskim terenima, čija se travna vegetacija iskorišćuje ispašom ili košnjom i tako služi za ishranu stoke. Većinom je to muzna stoka iz čijeg se mlijeka sezonski ili cijele godine proizvode uglavnom sirevi, a drugi mliječni proizvodi samo u svrhu dopunskog iskorišćenja sastojaka mlijeka. Tako se može planinsko mljekarstvo poistovjetiti s planinskim sirarstvom, a poljoprivreda većine tih područja sa stočarstvom, odnosno govedarstvom i ovčarstvom.

Planinski krajevi stranih zemalja, osobito zapadnih, od kojih su neke izrazito planinske, odnosno alpske, imaju u cijelom svijetu poznato, izvanredno razvijeno mljekarstvo, zapravo sirarstvo, koje tim zemljama i svjetskom tržištu daje najkvalitetnije sireve. Obzirom na slične klimatske i orografske prilike nema zaprijeke da se i u našim planinskim krajevima ide istim putem. To je koncem prošlog stoljeća i učinjeno u nekim područjima Slovenije, gdje su pozvani švicarski sirarski instruktori zaveli za ondašnje vrijeme najsavremeniju izradu sireva. Iza njih su djelovali njihovi direktni učenici, koji su poznavanje proizvodnje sira prenijeli na svoju okolinu, te je na pr. u Bohinju skoro svaka kuća imala sirara. U novije vrijeme je u tom pogledu mnogo izmijenjeno. Siraripraktičari zamijenjeni su stručno obrazovanim sirarima putem redovitog ili kursnog školovanja u mljekarskoj školi, koju su pohađali izabrani mladići iz porodica sa starom stručnom tradicijom. Stare planinske sirarne, izgrađene iz drvenog materijala, s otvorenim ognjištem, ustupile su posljednjih godina mjesto svrsishodno zidanim i uređenim sirarnama s pomičnim ognjištem. Dolinske sirarne u selima tih planinskih krajeva, od kojih su neke građene prije prvog svjetskog rata, a neke između dva rata, i danas mogu za mnoge krajeve naše zemlje poslužiti kao uzor sirarni malog kapaciteta, ali s prosječno visokim kvalitetom svojih proizvoda. Ovo su rezultati zajedničkih interesa stanovništva tih krajeva, koje je iskorišćenje mlijeka proizvodnjom sira postiglo udruživanjem u sirarske ili mljekarske zadruge i organizovanim radom svojih članova po svim pitanjima vezanim za postizavanje što viših prihoda u tom tipu poljoprivrednog privređivanja. Zahvaljujući tome ovi krajevi imaju i danas najrazvijenije sirarstvo u zemlji.

Sadašnje stanje planinskog sirarstva, općenito uzevši, zabrinjava iz više razloga, jer i u onim krajevima koji se i danas odlikuju kvalitetom

sireva, a koji su iza rata čak i relativno mnogo investirali u same sirarne, ima mnogo kompleksnih problema, koji čekaju svoje rješenje. U mnogim drugim krajevima nije u planinskom mljekarstvu uopće ništa učinjeno da se otrgne od primitivizma, te su planine zapuštene ili napuštene.

Proizvodnja mlijeka u planinama nije toliko visoka, kolika bi mogla biti, ne samo radi rijetkog provođenja organizovanog izbora stoke na mliječnost, nego i radi zapuštenosti pašnjaka, zakorovljenja, nezasijanja odgovarajućim travnim smjesama, zasipanja kamenjem koje nose bujice i lavine, radi neometane erozije, porasta grmlja i prirodnog pošumljenja i t. d. Njega pašnjaka je zapostavljena, a sav posao oko gnoja se sastoji samo u izbacivanju iz staja, ako postoje. Na nekim planinama se može vidjeti višegodišnje hrpe gnoja, preostale iza djelovanja kiša i sunca, ali uređenih gnojišta i gnojničnih jama nema. Nije uobičajeno niti razgrtanje ekskremenata, a kamo li gnojenje umjetnim gnojivima. Stoka prevlađuje prevelike udaljenosti u potrazi za hranom i vodom, koja često ni po količini ni po kvaliteti ne zadovoljava. Mužača nema dovoljno, ili su to slabija djeca i stari, nevjestici ili nemarni, pa je mužnja krava i ovaca nepravilna i nestručna, a mlijeka manje, s manje masti, ali više nečistoće. U nekim krajevima nitko niti ne pomišlja na izgradnju, dok se u nekim više ne obnavljaju zgrade za stoku, ljude i preradu mlijeka, a kamo li da se uređuju napajališta, putovi, staze i ograde.

Prerada mlijeka u planinama prepuštena je većinom osobama bez ikakvog stručnog školovanja, sa svojim shvaćanjem o higijeni i tehnici rada, te o kvaliteti mliječnih proizvoda. Odraslog stanja su prilike u kojima se prerađuje mlijeko. Samo u nekim predjelima zemlje postoje savremeno izgrađene i opremljene planinske sirarne s odjeljenjima za primanje, držanje i preradu mlijeka i zrenje sireva, te sa odvojenim stambenim prostorijama za sirara i pastire (naslovná slika u »Mljekarstvu« br. 10). Često puta se i mužnja obavlja u prostoriji za sirenje, gdje se također priprema jelo, gdje jede i boravi čitava pastirska zajednica. I to, pored drugog, otežava, pa i onemogućuje ispravnost prerade mlijeka, a da sami učesnici u tom primitivnom gospodarenju nisu toga svijesni. U mnogim krajevima se siri na otvorenom prostoru, »pod vedrim nebom«, pored torova koji se sele s pašnjaka na pašnjak, a s njima i sirarski inventar (sl. 1). Ne manje važno je pitanje vode kojom raspolažu planinski sirari. Često puta se moraju zadovoljiti otapanjem snijega, ustajalom vodom iz lokava za napajanje stoke (sl. 2) i kišnicom iz cisterni. Štednja vodom, bilo iz razloga da je u okolini nema dovoljno, ili je treba u sirarnu nositi, ima različite negativne posljedice po higijenu u radu i kvalitetu mliječnih proizvoda, osobito sireva.

Kao što je primitivnost i ekstenzivnost karakteristika eksploatacije planinskih pašnjaka, stočarenja, stambenih, prehrambenih i radnih uvjeta pastira i sirara, tako je većinom i s tehnološkim procesima u preradi mlijeka i samim mliječnim proizvodima (sl. 3). Način i pribor koji se rabi kod usitnjavanja gruševine ne omogućuje potpuno iskorišćenje kazeina i mliječne masti, te smanjuje randman sira. Potpuni gubici se izbjegavaju tek uobičajenom proizvodnjom skute (urde), koja se rijetko unovčuje. Odraslog tih prilika su i tradicionalne vrste sireva, koji obično imaju niz nedostataka, ali mogu poboljšanjem prilika biti izvrsne kvalitete (sl. 4).



Sl. 1 — »Sirarna« grobničkih ovčara pod »vedrim nebom«

(Foto: D. S.)



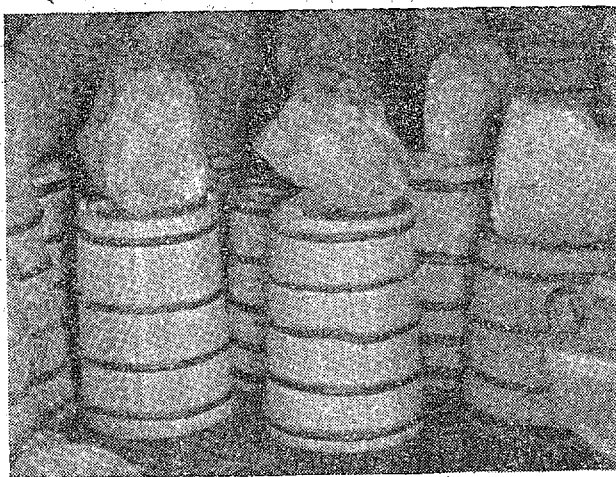
Sl. 2 — Zapuštena zidana lokva na pašnjacima ispod Platka udaljena od mjesta sirenja

(Foto: D. S.)



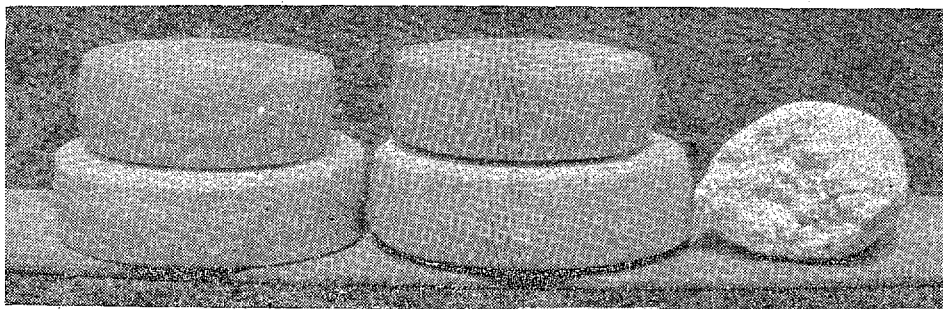
Sl. 3 — Mješine s ovčjim sirom i skorupom. Piva

(Foto: D. S.)



Sl. 4 — Kačice crnogorskog »cijelog sira« na poljoprivrednom dobru »Jezera« na Sinjajevini

(Foto: D. S.)



Sl. 5 — Ovčji sir i skuta na trentarskoj planini Zapotok, Slovenija

(Foto: D. S.)

Raznovrsni sirevi, osobito ovčji, predstavljaju bogati mljekarski fond naše zemlje, koji nije još ni inventariziran, a kamo li proučen, upoređen, klasificiran, te korišten za usavršavanje pojedinih vrsta u delikatesne specijalitete, kakvih više nema u industrijskom sirarstvu. Ovome fondu u većoj ili manjoj mjeri već sada prijeti opasnost da izgubi neke kvalitetne predstavnike (sl. 5). Razlog za to ne leži možda u tome da ih potiskuju nove vrste sireva, čije uvođenje bi bilo negdje i poželjno, već u potpunom ili smanjenom napuštanju držanja ovaca. Za ovo u nekim krajevima sve više slabi interes u novim generacijama stanovništva, koje zasad pred sobom ne vidi tako privlačive materijalne i kulturne perspektive za život od proizvodnje u svojim planinama kao u industriji. Ista je pojava i u planinama koje se iskorišćuju govedarstvom, pa se veoma teško dobiva podmladak, koji bi postepeno preuzimao rad i iskustva svojih starijih i bio nosilac novih i naprednijih načina iskorišćenja planinskih terena.

Mnogi od navedenih problema nisu ni novi, ni u principu nepoznati, barem ne u uskom krugu stručnjaka, ali nisu tretirani s gledišta mljekarstva. U cjelini uzevši problem planinskog mljekarstva je akutan i krajnje je vrijeme da se o njemu povede računa. U njegovom razvoju leže velike neiskorišćene mogućnosti za bolji život u planinskim krajevima i za proizvodnju najkvalitetnijih proteina i masti. Za ovima stalno rastu potrebe stanovništva naše zemlje, koja se industrijalizira i time povećava broj potrošača. Osim toga inozemstvo može i sada i u budućnosti biti nepresušni uvoznik sireva.

Za ostvarenje ovog zamašnog zadatka potrebno je osnivanje i obimna akcija specijalnih organizacija najširih republičkih i saveznih razmjera, koje bi stalno i sistematski djelovale, organizovale i provodile sve mjere za unapređenje planinskog gospodarstva — u krajnjoj liniji mljekarstva, odnosno sirarstva. Jedna od najvažnijih mjera, koju bi trebalo provoditi paralelno s drugima, jeste široko svrsishodno školovanje iz planinskog gospodarstva i mljekarstva i stvaranje specijalnih tehničkih i organizacionih kadrova.