

## PREGLED PROIZVODNJE SIRA U SLOVENIJI

U članku »O otkupu i iskorišćivanju mlijeka u Sloveniji« (Mljekarstvo 10/1958) govorila sam o mljekarstvu uopće, a sada bih obradila sirarstvo, specijalnu granu mljekarstva. Podatke sam uzela iz ankete Mlekarske škole u Kranju, o kojoj sam već govorila u spomenutom članku.

Brojčani podaci o svim vrstama sireva, koji se izrađuju u Sloveniji, nalaze se u tabeli I. (u kg)

Tabela I

sir	god. 1955	god. 1956	god. 1957
ementalski	90 026	150 687	235 958
bohinjski	50 892	60 924	52 210
tolminski <sup>1</sup>	679 265	683 015	510 150
poluementalski	10 400	24 894	52 174
grijer	189 921	224 407	260 114
parmezan	—	—	2 468
tilzit	2 888	2 455	182
<b>tvrdi sirevi</b>	<b>1 023 392</b>	<b>1 146 382</b>	<b>1 113 256</b>
gouda	7 341	10 865	17 934
edamski	19 422	35 014	79 450
1/1 trapist	6 757	19 221	23 028
3/4 trapist	51 616	157 554	309 311
1/2 trapist	37 691	45 753	127 083
<b>polutvrđi sirevi</b>	<b>122 827</b>	<b>268 407</b>	<b>556 806</b>
bel paese	—	1 524	2 373
gorgonzola	6 537	8 824	15 001
romadur	1 081	826	1 521
bijeli srpski	—	—	509
<b>meki sirevi</b>	<b>7 618</b>	<b>11 174</b>	<b>19 414</b>
kvargli	—	—	830 kom.
topljeni sir	9 206	4 268	32 831

Iz tabele vidimo, da se u Sloveniji izrađuje najviše tvrdog sira, a polutvrdog za polovicu manje, mekog pak veoma malo. Prema razvoju iz godine u godinu vjerojatno je, da će tvrdi sirevi ustupiti svoje prvenstvo polutvrdima. Produkcija tvrdog sira ostala je ista kao god. 1955., a god. 1957. izrađeno je 4,5 puta više polutvrdih sireva nego god. 1955. Isto tako su u porastu meki sirevi, iako ih je malo. Tabela II. nam to ilustrira:

1) Za tolminski sir samo procjena

Tabela 2.

sir	Indeks tvrdih, polutvrdih i mekih sireva		
	god. 1955.	god. 1956.	god. 1957
tvrdi	100	112,0	108,8
polutvrđi	100	217,0	452,8
meki	100	146,7	248,1

Iz prikazanog razvoja sirarski su stručnjaci iz prakse ustanovili, da je naše mlijeko prikladnije za polutvrde sireve, a izrada tvrdih sireva ograničit će se na one krajeve, gdje su uvjeti najpovoljniji.

Na pitanje o uspjehu najbolje vrste sira dobili smo interesantne odgovore: svaka je vrsta sira barem u jednoj mljekari proglašena najuspjelijom. Izuzimaju se tek sirevi, s kojima su pravljeni samo pokusi (parmezan, neki od mekih sireva). Ovo nam može služiti kao garancija; da će izbor sireva i ubuduće biti dosta raznolik, i ne na štetu kvalitete.

S obzirom na područje, gdje se izrađuju pojedine vrste sireva opažamo, da se tvrdi sirevi proizvode uglavnom u alpskom području, izuzevši Ljutomer, polutvrđi sirevi u predgorju (Dolenjska, Štajerska, Kranj, Škofja Loka), a meki sirevi najviše u mljekarama iz okoline većih gradova (Ljubljana, Kranj, Novo Mesto, Murska Sobota).

Rad na konačnoj rejonizaciji ne će biti težak, jer je na pojedinim područjima za stanovite sireve već zapravo i započet, s obzirom na prirodne uvjete, tradiciju, tehnički napredak i potrebe kraja. Svakako, treba će još točnije provesti analizu mlijeka kao sirovine za sir i proučiti ekonomiku izrade pojedinih vrsta sireva.

Kvalitet sira ne zadovoljava, iako je on osnovni problem sirarstva. Jedan od uzroka za ovakvo stanje je mala proizvodnja i veliko potraživanje. Zbog toga se mljekare premalo brinu za želje potrošača, a potrošači nemaju prilike, da se upoznaju sa zaista prvoklasnim sirom, te da prema tome obrazuju i svoj ukus.

Potrošnja kod nas u Sloveniji je zaista veoma malena, te je god. 1957. iznosila prosječno 1,21 kg po osobi. (Švicarska 8,3 kg, a Danska 8,8 kg).

Iako je kupovna snaga našeg stanovništva manja nego u zemljama s rekordnom potrošnjom sira, možemo ipak očekivati, da će potrošnja porasti tako naglo kao i proizvodnja. S razvojem sirarstva povećat će se i naša prehrana mliječnim bjelančevinama, u kojima još svejednako oskudijevamo.

## I z n a š i h m l j e k a r a

**Tomo Vila, Zupanja**

»Pionir« tvor. ml. praška

### POSTUPAK PRI OTKUPU I TRANSPORTU MLJEKA

U mljekarama s dobrom organizacijom rada, osnovani su sirovinski odjeli, a uz ove »terenska savjetodavna služba«, čija je dužnost, da se brine o pravilnom otkupu, manipulaciji i transportu mlijeka od proizvo-