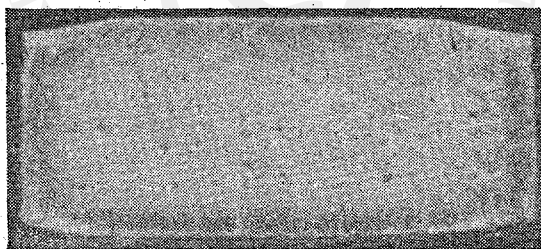


TIPOVI DALMATINSKIH OVČJIH SIREVA

Na području Dalmacije izrađuje se veliki broj raznih tipova ovčjih sireva. Kao što se ti sirevi razlikuju u tehnološkom pogledu, tako se razlikuju i kao gotov proizvod, i to u vanjskom i unutrašnjem izgledu, konzistenciji tijesta, boji, mirisu i okusu. Ipak možemo sve dalmatinske ovčje sireve svrstati u 3 osnovne grupe: 1. punomasni otočki sir, 2. tvrdi lokalni sir i 3. planinski mješinski sir. Ova razdioba osniva se na razlici gotovog proizvoda, koja je u osnovi rezultat sličnih uvjeta prerade i zrenja.

1. Punomasni otočki sir proizvodi se uglavnom na svim dalmatinskim otocima i rjeđe u primorskim mjestima. Sličan tip sira nalazimo izvan jadranskog primorja još i na Lovćenu, i to nječuški sir (1).

Na zadarskim otocima mlijeko se podsirava sirilom pripremljenim od jagnječeg želuca. Gruševina se usitni grančicom ili rukama u vrlo sitna zrnca, za što otočani kažu da »ide u mlijeko«. Ovakovom obradom veliki dio masti ostane u sirutki, pa i skuta dobivena od ove bude masnija.



Brački sir (presjek)
(Foto: dr. Baković)

Sirnina se obrađuje kraj vatre te se prema tome jače ne zagrijava. Gruda se polagano formira u samoj sirutki u kotlu. Komad sira ovako formiran stavlja se u tanko platno, pa u limeni kalup, koji je obično nešto niži od napravljenog sira. Gdje gdje služi za to još drveni kalup zvan lùb, koji se u prošlosti isključivo upotrebljavao. Sir se tlači kamenom, a soli se »u suho«, i to drugi dan nakon pravljenja, a gdje gdje još isti dan. Sir zrije u nadzemnim prostorijama. Oko mjesec dana stari sir, a katkada i stariji, namaže se murkom (murgom), t. j. talogom od maslinova ulja ili pak čistim uljem.

Navedeni način sirenja vrlo je sličan tehnologiji pašskog sira, koji i pripada u ovu grupu sireva kao i sirevi iz Silbe i Oliba.

U srednjoj Dalmaciji najpoznatiji je sir s otoka Brača. Zdanovski je opisao način pravljenja sira, koji postepeno nestaje na ovom otoku, a u osnovi pravi se slično kao i paški sir. (2). Brački sir je nekada bio preoštrg okusa, čemu je glavni uzrok bio loše pripravljeno sirilo. Nekada se na Braču na praznike svježi sir umetao u rascijepljenu grančicu i tako

se, ili narezan u odreske, pržio sa šećerom. Taj sir naziva se procip i danas, iako se ne stavlja u rascijepljenu grančicu.

Na otocima južne Dalmacije proizvode se mali sirevi teški $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg, a to je uvjetovano držanjem malog broja ovaca po domaćinstvu, gdje se isključivo pravi sir, jer nije organizirana zadružna prerada.

Neke obitelji (Ston, Suđurad na Šipanu) stavljaju sir star nekoliko dana u ulje, a neke i poslije mjesec dana zrenja (Dol na Šipanu) radi toga, da sir ne postane presuh.

Punomasni otočki sir redovito je punomastan, zrnate strukture, ugodnog okusa i mirisa tipičnog za ovčje sireve. Cilindričnog je oblika, dosta nizak, a razne težine što zavisi o raspoloživoj količini mlijeka. Izuzevši paški i zadružno proizveden sir težina se obično kreće između 30 i 150 dkg. Ovi su sirevi po kvaliteti bolji od onih iz ostale dvije grupe. Većina tipova punomasnog otočkog sira predstavlja sireve poznate po imenu otoka odnosno mjesta proizvodnje, od kojih neki kao paški, silbanski, elibski i brački imaju prođu daleko izvan njihova proizvodnog područja.

Glavne karakteristike tehnološkog postupka ove grupe sireva jesu: upotreba tvorničkog sirila, predgrijavanje mlijeka, određeno vrijeme usiravanja (15 do 60 minuta), dogrijavanje sirnina, prešanje, soljenje u suhom i zrenje u zatvorenim prostorijama. Kod ovih zajedničkih postupaka ima čitav niz većih ili manjih razlika; pogotovo ondje, gdje sir preraduje pojedina domaćica, pa stoga i jesu ovi sirevi netipizirani. Sirevi ove grupe poslije zrenja od nekoliko mjeseci upotrebljavaju se za struganje (gratanje), kao začim tjestenini ili drugim jelima. Ovi sirevi zriju u neprikladnim prostorijama, te se brzo suše, a to im povećava tvrdoću. Samo zadružni sirevi zriju u dobrim podrumima.

2. Tvrdi lokalni sirevi Dalmacije nisu poznati izvan usko lokalnih tržišta. Njihova osnovna karakteristika je velika tvrdoća, koja im jako smanjuje organoleptički kvalitet. Takvi sirevi obično dolaze na tržište kao vrlo mladi, t. j. prije nego otvrdnu. Tako nezreli u nekim dalmatinskim mjestima nailaze ipak na potrošače, koji ih rado troše. Zato ovdje polučuju dobru cijenu, to više, što tokom zrenja nisu puno izgubili na težini.

Tvrdi lokalni sir radi se po čitavoj Dalmatinskoj Zagori izuzevši one pastirske stanove u planini, gdje se radi mješinski sir. Navodimo kao primjer sirenje u Konjskom kraj Klisa. Obire se skuhanu večernje i jutarnje mlijeko. Od skorupa mete se maslac, a od obranog mlijeka pravi se sir. Najprije se u mlijeko stavi malo soli. Mlijeko se podsiruje domaćim ili kupovnim sirilom, i to s tolikom količinom, da je već za nekoliko minuta usireno. Sirnina se razdrobi drvenom žlicom, kojom se nastavi miješati nad vatrom. Sirutka se odlije i formirana gruda stavi se u platno. Tako se sir stavlja u kalup (tvorilo), koji je većinom od lima. Više od pola dana sir se tlači pod težinom kamena. Uveče se sir vadi iz tvornice, soli i stavlja ispod krova dalje od ognjišta. Gdjetko drži sir 1 do 2 dana na suncu. Ovako napravljeni sir pretvrd je i bez ugodnog okusa ovčjih sireva.

Osnovne karakteristike tehnološkog postupka ove grupe sireva jesu: česta upotreba domaćeg sirila (katkad od nepreživača) vrlo loše priprav-

ljenog, prethodno obiranje mlijeka, razne temperature predgrijavanja kao prebrzo ili presporo trajanje podsirenja, naglo i presitno drobljenje sirnine, prebrzo tiještenje, prerano i preobilno soljenje, zrenje u slabim uvjetima. Svi navedeni postupci smanjuju kvalitet sira a uvjetuju mu više ili manje veliku tvrdoću, kompaktnost i opor okus. Nekoliko tipova sireva iz ove grupe imaju nešto popravljenu tehnologiju, te su u odnosu na druge sireve nešto bolji. To je na pr. segetski sir iz G. i D. Segeta, koji se pravi od djelomično obranog mlijeka i sa tvorničkim sirilom. Sličan ovome je slatinski sir sa Ciova, koji se prodaje nezreo i neposoljen u Splitu, gdje je dosta tražen.

3. Mješinski sir nije tako karakterističan za Dalmaciju, a i rjeđe se nalazi na dalmatinskim tržištima. Njegova izrada je lokalizirana na Dinari i Velebitu. Spremanje u mješine čini ga bitno drugačijim od tvrdog lokalnog sira. Ono mu daje prednost pred ovim, što se u mješini ne može previše stvrdnuti. Okolnost, da se vadi iz mješine, odbija konzumenta, koji sumnja i u higijensku preradu, često sasvim opravdano. Ovdje ne ćemo opisivati način pravljenja mješinskog sira, jer takvih opisa možemo naći u literaturi (3 i 4).

L I T E R A T U R A

1. Rakočević M.: Njeguški sir. Stočarstvo 6, 1950.
2. Zdanovski N.: Prerada ovčjeg mlijeka na otoku Braču. Stočarstvo 1, 1947.
3. Tejkal Lj.: Sirarstvo u Dalmaciji. Zadar 1912.
4. Zdanovski N.: Ovčje mljekarstvo. Zagreb 1947.

Franc Štros, Kranj
Mlekarska šola

IZRADA EMENTALCA U MEHANIZIRANOM SIRARSKOM KOTLU (STEINECKER)

Selo Kissleg nalazi se u pokrajini Allgäu oko 700 m nad morem. U listopadu 1956. započela je radom novosagrađena i suvremena sirana s kapacitetom od 20.000 lit. mlijeka na dan. Siranu je izgradilo mljekarsko poduzeće OMIRA Oberland-Milchverwertung g. m. b. H. v. Ravensburg. Istovremeno su u tom području prestala radom 4 manja pogona, jer nisu mogli više opstojati zbog tako jake konkurencije. Spomenuta sirana opremljena je prije svega za preradu ementalca i manjih sireva za rezanje (edamac i tilzit u bloku). Zimi prestaje izrada ementalca radi toga, što se krave pretežno hrane silažom. Ementalac prave od sirovog mlijeka, a edamac i tilzit od pasteriziranog.

U pogonskoj prostoriji nalaze se dva mehanizirana sirarska kotla po 5.000 lit., 12 zidnih »Ceka« preša i betonirani stol za prešanje, obložen keramičkim pločicama. Preše su montirane u udaljenosti od 1,60 m jedna od druge. Tu se također nalaze 3 aluminijske kade po 200×90×60 cm, koje pune grušom, a istodobno u njima prešaju eda-