

ZNAČAJ ŠKOLSKIH KUHINJA

U Višoj Pedagoškoj školi za ekonomiku domaćinstva-Zemun održan je seminar u vremenu od 7 do 13 maja 1958 godine »O školskim kuhinjama« u FNRJ. Uvodno predavanje je održala dr. Olga Milošević, sekretar Centralnog odbora Crvenog krsta Jugoslavije. Ona je izložila postojeće stanje školskih kuhinja u našoj zemlji, govorila o perspektivi razvoja a naročitu pažnju je poklonila značaju ovih kuhinja. Danas u našoj zemlji ima 11.000 kuhinja koje obuhvataju oko 2 miliona dece. Ovaj broj dece dobija obroke mleka u toku trajanja školske nastave. Pri osnivanju dečjih školskih kuhinja mislilo se da su nam mogućnosti mnogo manje, te je bilo planirano da se obuhvati oko 1 milion, no ta brojka je udvostručena već u prvoj godini rada kuhinja. Deca dobijaju 1/4 lit. mleka dnevno, što znači da dnevna količina mleka koje se potroši u dečjim kuhinjama iznosi oko pola miliona litara.

Mleko koje troše deca najvećim je delom iz američkih viškova koje naša zemlja prima kao pomoć od raznih organizacija kao što su KER, UNICEF i dr.

Udeo koga daje naša zemlja također je velik, jer sem materijalnog, razne društvene organizacije daju pomoć u održavanju i podizanju kuhinja, za njihove uređaje i sl.

Značaj je školskih kuhinja višestruk:

Kao prvo treba istaći poboljšanje ishrane dece. Na osnovu oglada koje je izvodio Institut za ishranu stanovništva, može se zaključiti da su postignuti rezultati ogromni. Težina dece raste u toku godine, pa i ako još nije postignuta potrebna težina za određeni uzrast, vidi se da postoji vidna razlika između dece koja dobijaju obroke mleka i one koja ih ne primaju. U oglednim školama bila su detaljno pregledana sva deca i nađeno da je krvna slika bila skoro kod svih loša. Nakon jedne godine, uz kontrolisano uzimanje obroka mleka, nađeno je da je krvna slika popravljena skoro u 100% slučajeva. Pažnja dece, po mišljenju pedagoga bila je znatno bolja, te samim tim i uspeh.

Kao drugo treba napomenuti vaspitni karakter školskih kuhinja. Deca paze na ličnu higijenu, peru ruke pre jela, paze na držanje za vreme jela jer im se njihovi drugovi podsmevaju ukoliko to nije onako kako im nalažu učitelji. Ovu svoju naviku deca prenose na starije ukućane koji mnogo brže i sa više volje prihvataju ono što im deca donose. Školske kuhinje uče decu kolektivnom životu. Ona primaju iste obroke, sede za istim stolovima, zbližavaju se čak više nego za vreme predavanja, rade na zajedničkim poslovima oko pripreme ili donošenja obroka. Deca jednom naviknuta na mleko ili mlečne proizvode postaju stalni potrošači ove veoma važne životne namirnice. Ovim se razbija fama da se mleko, troši samo za vreme nazeba ili neke druge bolesti.

Imajući u vidu značaj školskih kuhinja ne treba ih zapostaviti, već naprotiv treba da se radi na tome kako bi se broj kuhinja povećao, a samim tim i broj dece u njima. Količine mleka u prahu koje smo dobijali na ime pomoći, postepeno se smanjuju, a biće sve više smanjivane sa razvojem naše mlekerske industrije.

Potrošnja mleka po glavi stanovnika u našoj zemlji još je uvek niska, što znači da moramo težiti ka povećanju. Navike potrošača se stvaraju, a ovo je jedan od najboljih i najsigurnijih načina. Istina da deca u početku nerado uzimaju mleko, ali treba naći način da im ono postane omiljena hrana.

Kako se količine proizvedenog mleka iz dana u dan povećavaju, naša mlekerska industrija će u najskorije vreme biti u stanju da zadovolji osnovne potrebe. Već danas u pojedinim krajevima proizvodnja je takva da treba sprovesti veću propagandu potrošnje pasterizovanog mleka.

Ovo će se pitanje postaviti u narednim godinama, sa sve većim povećanjem količina mleka. Radi toga mlekaru već danas moraju gledati u školskim kuhinjama najbolje propagatore potrošnje mleka. Zato je potrebno da mlekaru uspostave vezu sa školskim kuhinjama. Treba unositi u ove dečje restorane razne mlečne napitke i proizvode od mleka, kao sir i dr. Deci bi trebalo obezbediti pogodnu ambalažu, kako bi se pomoglo kuhinjama s jedne strane, jer još nisu dobro snabdevene i izbegla opasnost od zagađenja. Isto tako bilo bi korisno pozivati decu da pogledaju mlekaru i mašine koje se tamo upotrebljavaju. Ovakvo upoznavanje bi im koristilo, jer bi mogli videti kakva se pažnja poklanja mleku koje prolazi kroz mlekaru.

Prof. ing. Tihomir Miljković, Pirot
Mlekarska škola

PROIZVODNJA MLEČNOG ŠEĆERA

Mlečni šećer je proizvod koji se nalazi samo u mleku, jer je to specifičan produkt mlečne žlezde i ne nalazi se ni u jednom drugom biljnom ili životinjskom soku. Mlečni šećer je kristalna materija, koja kristališe u rombičnim prizmama, staklasto bele boje, prilično tvrda, slatunjava ukusa. U čistom alkoholu i eteru ne rastvara se, dok se u vodi rastvara. Sadrži 5% kristalne vode i hemiska formula mu je $C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O$.

Sirovina, odakle se dobija mlečni šećer jest sveža surutka. On ima vrlo veliku primenu u mnogim granama privrede a naročito u prehranbenoj industriji i medicini. Upotrebljava se za spremanje dečjih hranjivih preparata, u vinarstvu služi kao pogodna sredina za ishranu plesni. Koristi se takođe i za proizvodnju penicilina.

Dobijeni mlečni šećer iz surutke nije hemijski čist i sadrži, pored laktoze u manjim količinama, i druge sastojke: glukozu, belančevine, mlečnu kiselinu, laktate i vodu. U zavisnosti od količine ovih sastojaka, mlečni šećer se deli u tri klase: ekstra klasu, prvu i drugu klasu.