



МЛЕЧНА ИНДУСТРИЈА СТАПАР

**ГУЛМЛЕК**

**МИС**

Стапар, Краља Петра I 136, телефон 025/827-784, e-mail: gulmlek@beo.net

## СИР ИЗ КАЧИЦЕ

По предању, прво су почеле да га праве жене у Стапару.

Кришке свеже направљеног сира слагале су се у разне посуде у којима је сазревао и на врху посуде "кипио" у висину и ширину.

Данас се ставља у мале бачве у којима се, после одлежаванја, и продаје. Примат таквог прављења сира вековима су држале жене са сомборских салаша и обода града. Зато је и назван - **сомборски**. Деценијама је овај сир прављен у сомборској млекари, а данас га, поред старијих жена са салаша, једино прави стапарска млекара "Гулмлек".

Стапарци кажу да није више **сомборски**, већ поново - **стапарски!**



## Tehnološki proces:

Tehnološki proces izrade je jedinstven u sirarstvu a odlikuje se sledećim karakteristikama:

- врши се dodavanje vode u mleko, pre podsiravanja,
- potapanje formirane i isečene grude u vodu,
- formiranje i zrenje sira delom u kačici, delom izvan kačice.

- Mleko: Koristi se sveže kravlje mleko koje se standardizuje, pasterizuje i po dolasku u sud za podsiravanje, врши се dodavanje pasterizovane vode do 30% od količine mleka radi razblaženja sastojaka i dobijanja nežnijeg gruša, usporavanja mikrobioloških procesa i dobijanja testa nežne konzistencije. Mleku se zatim dodaje kultura koja sadrži mikroorganizme maslačne i jogurtne kulture. Zatim se врши podsiravanje, gruš treba da je elastičan, srednje čvrstine i da podsiravanje ne traje predugo.

- Obrada gruša: slična je kao kod belog sira s tim što se formira nešto krupnije zrno. Gruš se после lagane obrade naliva u kade za predpresovanje i u njima se uz pritisak formira gruda. Gruda se seče na komade koji se potapaju u toplu vodu.

- Solenje i zrenje: Kod klasičnog načina radi se suvo soljenje. Komadi grude se utrljavaju u kuhinjsku so i slažu u drvenu kačicu. Kad se naslaže i deo iznad kačice, oko trećine od visine kačice, prebaci se preko mase platnena krpa i tzv. glava sira omota se platnenim kaiševima. Zatim se врши presovanje sira.

Zrenje Somborskog sira se врши u prostorijama pri temperaturi od 18-20 stepeni, 80% relativne vlažnosti za 20-30 dana. Mlekara MIS GULMLEK je zadržala klasičan način izrade Somborskog sira. Već 10 pupih godina izrađujemo Somborski sir na tradicionalan način.



## КУВАЊЕ МЛЕКА И ПОДСИРАВАЊЕ





**КОНТРОЛА И ОБРАДА ГРУША**





**ПРИПРЕМА КАЧИЦА**





**РАЗЛИВАЊЕ ГРУША И ПРЕД ПРЕСОВАЊЕ**





**СЕЧЕЊЕ ГРУДЕ И СЛАГАЊЕ У КАЧИЦЕ**





**ПУЊЕЊЕ И ПРЕПОВИЈАЊЕ КАЧИЦА**





**САМОПРЕСОВАЊЕ**





**ЗРЕЊЕ**





ГОТОВ ПРОИЗВОД



Kad ni ćerke ne smeju da vide

# Koliko majstora toliko tajni



U Somboru i Staparuu postoji zavet ćutanja: o pripremi pravog somborskog sira u ćabrici ne govori se pred ćerkama, da tajnu ne odnesu u drugu kuću kad se udaju

**S**veyska mlekarska organizacija tvrdi da je somborski sir naš jedini autohtoni sir! Čast i čest zlatiborskom, njeguškom, sjeničkom, paškom, bjelovarskom, durmitorskom siru... Svi ti, i ovdašnji, i tamošnji, bili su i jesu sirevi na jednoj strani, a somborski je na suprotnoj.

Istina, nekadašnji somborski sir bio je samo od ovčijeg mleka, ali kako sada tog mleka ima dovoljno tek tamo u Banatu, "Somborac" se pravi ili isključivo od kravljeg, ili se ono meša s ovčijim mlekom. Boja mu ni žuta, ni bela, nego žućkasto-bela, tek poneku rupu ima, tolišnu da bi u nju, recimo, stalo zrno sočiva. O rupi i to da bezмерно podseća na

žut krug zaljuljuškane masnoće u nedeljnoj supi. U znacima prepoznavanja mu je i to da je ni mek, ni tvrd, već da je - onako, i da mu trećina, kao kakav radoznalac, viri iz kačice.

Pravi "Somborac", i to da se pomene, jedino u kačici obitava. Dobro de, kakav mu je ukus, kada ga toliko hvale prati. Ih. Ta kakav bi mogao biti. Somborski k'o somborski. Fin. Šta ima da se priča? Na npecu je da razazna i ukus mleka i miris vazduha, da uoči severozapadnjak i košavu, da oseti vodu u kraju, da raspozna miris trave i drugog bilja. O tome kako se pravi ne zapovedajte razgovor. Jednom davno, ali tada zauvek, tehnologija je uvrštena pod stavku "strogo pov.", a gde god da se zapita kako se pravi, dobiće se

odgovor okruglo pa na čoše. Nijanse se prećutkuju.

**O**voj kući ostalo je u amanet da ga radi ovako, onoj - onako, dok je znalcima prepušteno da raspoznaju je li to taj, ili je k'o pravi, a nije. Fin je to sir, mnogo fin. Koliko? Toliko, kazaće nam se, da su ga ovdašnji trgovci, oni iz vremena K und K, nosili na pijace svih većih gradova carstva. I na bečki dvor! A ti što po dvorcima stanuju, ti znaju šta valja. Ni pred njima nije skidan veo tajne o tome kako se spravlja. Vreme je i tu, jašta, činilo svoje i veo je postajao sve gušći, s tim da se stiglo do ovog neprozirnog, današnjeg. Ko na priču o zavetu ćutanja odmahne rukom, stavlja mu se do znanja da se o pripremi pra-