TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE

Nakon muže mlijeko se cijedi. Ako sirovina ne ide odmah u obradu, hladi se na temeperaturu ispod 10˚C, u suprotnom ocijeđeno mlijeko podgrijava se na temepraturi od 30-32˚Ci podsirava tečnim sirilom, životinjskog porijekla u trajanju 40min-1h.

Dobijeni gruš se siječe na kockice 5-7cm za meke, odnosno 3-5cm za polutvrde sireve, nakon čega slijedi obrada gruša i pretakanje u četvrtaste platnene vrećice. Cijeđenje gruša se odvija pod uticajem gravitacije i podvezivanjem kod kriške, a presovanjem kod polutvrdog sira, u trajanju od 5 časova. Formirana gruda siječe se na polovine, pa na trećine i takva odležava oko sat vremena prije soljenja.

Soljenje se vrši u količini od 5% na težinu kriške na radnom stolu ili u ambalažama za zrenje. Najbolja ambalaža za zrenje sira jeste ona izrađena od drveta (kačice), a u novije vrijeme koristi se i plastična ambalaža.

U prva dva dana zrenje sira odvija se u aerobnim uslovima, a nakon toga u anaeorbnim, tačnije u salamuri. Optimalna temperatura zrenja je 15-18˚C, dok je vlažnost vazduha 70%. U ovim uslovima kriška zri do 30 dana.
Zreo sir čuva se na temperaturama od 6-8˚C.

Odlike zrele kriške su izrazito bijela boja, prijatan miris i ukus, kremasta struktura pogodna za siječenje sa pokojom rupicom na presjeku. Udio suhe materije u ovakvom proizvodu je 50% od čega 45% čini mliječna mast.



MANIFESTACIJA

ZNAČAJ MANIFESTACIJE “DAN BLATNIČKOG SIRA” OGLEDA SE U PROMOCIJI DOMAĆIH PROIZVOĐAČA KAO I EKOLOŠKI POZNATOG ZDRAVOG PROIZVODA KARAKTERISTIČNOG ZA OVO GEOGRAFSKO PODRUČJE – BLATNIČKOG SIRA, KOJI JE TAKOĐER DIO TURISTIČKE PONUDE OPŠTINE TESLIĆ.

CILJ JE PODRŽATI DOMAĆU PROIZVODNJU I UPOZNATI ŠIRI KRUG LJUDI SA POTENCIJALIMA PROIZVOĐAČA OVOG JEDINSTVENOG PROIZVODA.

OVAJ VID DOGAĐAJA JE IDEALAN ZA OČUVANJE VRIJEDNOSTI SIRA, KAO I ZA PROMICANJE I NJEGOVANJE OVE LOKALNE TRADICIJE.

REZULTAT OVE MANIFESTACIJE JE OBOSTRANA KORIST IZLAGAČA I POSJETILACA, A ŠIRE SE ZASNIVA NA JAČANJU PODRŠKE RURALNOM STANOVNIŠTVU.

SWG RRD

german cooperation
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

DAN blatničkog sira

UDRUŽENJE POLJOPRIVREDNIH PROIZVOĐAČA “POLJOTES”





O UDRUŽENJU

Udruženje poljoprivrednih proizvođača "Poljotes" osnovano je 2005. godine i okuplja poljoprivredne proizvođače sa područja opštine Teslić, koji su uglavnom tržišno orijentisani. Udruženje trenutno broji 114 članova koji su podijeljeni u 4 sekcije prema vrsti proizvodnje kojom se bave. Između ostalog, formirana je i sekcija voćara koja broji 32 člana. Posebnu pažnju posvećuje podršci ugroženim kategorijama stanovništva kao što su nezaposleni, stari ljudi koji nemaju drugih izvora prihoda, mladi poljoprivrednici i povratnici.

AKTIVNOSTI UDRUŽENJA

Aktivnosti Udruženja usmjerene su na stvaranje pozitivnog poslovnog ambijenta za poljoprivredne proizvođače, na zaštitu njihovih prava, stvaranje pretpostavki za uređene odnose na tržištu, povećanje rentabilnosti proizvodnje i podizanje kvaliteta života proizvođača, posebno među ugroženim kategorijama stanovništva. .



BLATNIČKI SIR

Blatnički sir proizvodi se u južnim brdsko-planinskim predjelim opštine Teslić, u gornjem toku sliva rijeke Velike Usore, a ovo područje omeđavaju planine Očauško lice, Vučja planina i Borja.

Veća naseljena mjesta su Blatnica, Jezera, Mladikovine, Ugodnović, Očauš, Bijelo Bučje i Brić.
Sir se u ovim krajevima počeo proizvoditi sa prvim doseljenicima, a po predanju tehnologiju su donijeli Vlasi prije oko 150 godina, koja se dalje prenosila sa koljena na koljeno. Osnivanjem OOK „Planina“ Blatnica, od sedamdesetih do devedesetih godina proslog vijeka, na tržište se plasiralo i do 300t ovog proizvoda godišnje.

Bogastvo pitkom vodom i vodotocima (Žiraja, Studena, Crkvena, Toljnica, Očaušnica), netaknuta i nezagađena priroda, te raznovrsnost biljnog pokrivača i veliki broj endemskih vrsta čine ovo područje idealnim za proizvodnju.

U početku blatnički sir se radio isključivo od ovčijeg mlijeka, a usljed migracija stanovništva i promjena u načinu življenja osnovnu sirovinu danas čini kravlje mlijeko. Ovaj delikates spada u grupu mekih, bijelih sireva, a pored kravljegkoristi se ovčije i kozije mlijeko ili mješavina istih.

Zbog zahtjeva tržišta i lakšeg čuvanja, te trajnosti od iste sirovine rade se polutvrdi sirevi, sušeni i dimljeni sa raznim dodacima i začinima. Za izradu jednog kilograma zrelog sira utroši se oko 8l kravljeg i 5-6l ovčijeg odnosno kozijeg mlijeka.