

КАЈМАК-ПРЕПОЗНАТЉИВ СРПСКИ ГАСТРО ПРОИЗВОД У УГОСТИТЕЉСТВУ НОВОГ САДА

КАЈМАК – KNOWN SERBIAN HOSPITALITY GASTRO PRODUCT OF NOVI SAD

Др Драган Тешановић, Бојана Калењук*, Катарина Миљковић**

РЕЗИМЕ: Србија располаже са великим бројем препознатљивих гастрономских производа произведених у домаћинствима, занатским радионицама, индустрији или у угоститељским објектима (Тешановић и Копривица, 2007), која су од великог значаја за богатство аутентичне гастро понуде у угоститељству. Један од тих производа је и кајмак. Овај рад управо има задатак да укаже на специфичности производње овог аутентичног гастро производа и истражи његову заступљеност на узорку од двадесет новосадских ресторана.

Кључне речи: гастрономија, кајмак, аутохтони гастро производ.

ABSTRACT: Serbia has a large number of recognized gastronomic products produced in homes, workshops, industry or restaurants (Koprivica and Tesanovic, 2007), which are of great importance for the wealth of authentic gastronomic offer in the hospitality industry. One of these products is kajmak. This paper has the duty to point out the specifics of the production of authentic gastro products and explore its representation in the sample of twenty restaurants Novi Sad.

Key words: gastronomy, kajmak, indigenous gastronomic product.

УВОД

Кајмак је нашао заслужено место у многим ресторанима широм Србије али и Босне и Херцеговине, Македоније и других земаља. Најчешће је саставни део хладних и топлих предјела али и чорби, главних јела, прилога и салата. То је млечни производ који се производи у земљама Југоисточне Европе, Мале Азије и Блиског Истока, а најзначајнија подручја производње традицио-

* Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Трг Доситеја Обрадовића 3, Нови Сад; www.dgt.uns.ac.rs

налног кајмака у Србији су Западна Морава, планине Златибор и Тара (Пејић, 1956; Дозет и сар. 1996). У Србији производња и потрошња кајмака има веома дугу традицију те се стога овај производ сматра домаћим аутохтоним производом и представља један од симбола наше препознатљиве гастрономије. Јединствени хемијски састав и специфична сензорска својства кајмака су веома цењена, те га из тог разлога сврставају у групу деликатесних и ексклузивних млечних производа (Пуђа и сар. 2006). И данас се углавном производи у сеоским домаћинствима традиционалним поступком (Дозет и сар. 1996; Пејић, 1956). Постоје и покушаји индустријске производње кајмака, али без великог успеха у очувању изворних нутритивних и сензорних својстава квалитета.

АУТОХТОНА ПРОИЗВОДЊА МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА

Код постављања питања шта се сматра аутохтоном производњом неопходно је утврдити јасне границе и развијати прераду најбољих производа на одређеним заокруженим подручјима, где се производња обавља по старој, оригиналној технологији, поштујући основне принципе прераде.

Прерада млека и производња препознатљивих аутохтоних српских производа, су основа за ширење асортимана и квалитета млечних прерађевина на тржишту. Аутохтони производи су имали и још увек имају своју вредност, цену и потрошаче. Они се траже са сигурног географског подручја, са јасно означеним пореклом и квалитетом, те као такви постижу своју вредност. Сви аутохтони производи нису исте вредности, неопходно је издвојити најбоље (Дозет и сар. 2004), а то је управо кајмак.

Код аутохтоне, оригиналне производње неопходно је сагледати низ фактора као што су употреба одговарајућег млека, врста и раса животиња, прерада, зрење, дистрибуција, а посебно људи који су сачували традиционални начин прераде, јер сви наведени фактори збирно дају оцену квалитета производа (Дозет и сар. 2004).

ИСТОРИЈСКИ АСПЕКТИ НАСТАНКА И ПРОИЗВОДЊЕ КАЈМАКА

Назив кајмак преовладавао је на подручју Србије, мада у ранијој литератури све до двадесетих година прошлог века у планинским подручјима носио је име „скоруп“ (Цвијић, 1922; Тројановић, 1896), на нашем тржишту се појављује под турском речју „кајмак“ (Усипси, 1989). Реч „скоруп“ што значи кора, код других словенских народа означава масни слој млека.

Због лаког руковања и чувања, био је познат још у периоду номадског сточарства, јер се могао чувати у периоду кретања стоке на испаша, а употребљавао се и као међупроизвод за производњу масла (Дозет и сар. 2004).

Према доступној литератури може се предпоставити да су центри производње кајмака били на истоку и северо-истоку Европе и у граничним подручјима према Азији. Производи се у Турској „Lyle Kaumagi“ и на подручју Дона, као и према Уралу (Цвијић, 1922; Тројановић, 1896).

ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ КАЈМАКА

У класификацији млечних производа, заузима место између сира и маслаца, а најближи је групи производа чија је основа млечна маст. Специфичан је по садржају масти и протеина као и по процесу зрења. По својим особинама, кајмак је високо калорична намирница (Дозет и сар. 2004).

Кајмак је производ који је по одредбама Правилника (2002) дефинисан као производ добијен као масни слој или кора која се одваја са куваног и охлађеног млека.

Кајмак се најчешће производи од крављег млека, али се може израђивати и од овчјег или мешаног млека. По зрелости кајмак се дели на:

- млади кајмак и
- зрео кајмак.

Млади кајмак је производ који је спреман за конзумирање одмах након производње, а рок трајања је око 1–2 недеље. Структура младог кајмака је лисната, слојевита с делићима неоцеђеног теста, одликује се континуитетом водене фазе у којој је млечна маст у већој мери задржала свој изворни појавни облик. С тим у вези, структура младог кајмака је блиска структури појединих сирева, али је мекша и мазивија. Боја младог кајмака је изразито светла (боја слоноваче до бледожуте) што зависи од млека од којег је произведен. И мирис и укус младог кајмака су благи, типично млечни, подсећају на кувано млеко и, може се рећи, да су знатно ближи маслацу него сиревима.

Зрео кајмак настаје након одређеног периода зрења. Током зрења кајмака долази до низа сложених физичких и хемијских промена, пре свега масти и протеина, при чему се формира типична структура и арома кајмака. Бројне промене током зрења кајмака настају као резултат раста и активности карактеристичне микрофлоре. Зрење кајмака траје један или више месеци, а ако је процес зрења правилно изведен, рок трајања производа може бити и шест месеци па и дуже. Зрео кајмак се одликује типичном зрнастом структуром и веће је мазивости у односу на млади кајмак. Таква структура зрелог кајмака последица је сложених промена током зрења које доводе до нарушавања континуитета протеинске фазе при чему доминанту основу структуре постепено преузима масна фаза. На тај се начин структура зрелог кајмака приближава структури маслаца. Укус и мирис зрелог кајмака веома су изражени и специфични. Липолитичне промене током зрења кајмака резултирају настајањем великог броја испаривих спојева због којих настаје оштар и веома интензиван укус и мирис зрелог кајмака. Стога, арома зрелог кајмака подсећа на поједине сиреве дугог периода зрења. Осим тога, током зрења кајмака јављају се и протеолитичке промене које такође доприносе формирању сензорских карактеристика производа.

Проучавајући сензорна својства може се закључити, да се током зрења арома кајмака мења, и то од маслаца према сиру, док су промене конзистенције (структуре) усмерене од сира према маслацу.

Хемијски састав младог и зрелог кајмака су прописани Правилником (2002).

Млади кајмак мора садржати:

- најмање 65% млечне масти у сувој материји,
- најмање 60% суве материје,
- највише 2% кухињске соли,
- киселост не сме бити већа од 25°SH.

Зрели кајмак мора садржати:

- најмање 75% млечне масти у сувој материји,
- најмање 65% сувих материја,
- највише 3,5% кухињске соли,
- киселост не сме бити већа од 40°SH.

Сви параметри хемијског састава кајмака, без обзира ради ли се о младом или зрелом кајмаку, налазе се унутар распона вредности појединог параметра за сир и маслац (Пуђа и сар. 2005а).

Кајмак који је данас на тржишту, због непостојања организоване производње, показује веома велика варирања хемијског састава и карактеристика. (Пуђа и сар. 2004; Ђеровски и сар. 2006; Вучић и сар. 2006). Значајна варирања посебно су изражена у садржају масти, односно садржају масти у сувим материјама кајмака. (Пуђа и сар. 2004; Вучић и сар. 2006).

ТРАДИЦИОНАЛНИ НАЧИН ПРОИЗВОДЊЕ КАЈМАКА

Данашња производња кајмака заснована је на традиционалном поступку и одвија се у великом броју сеоских домаћинстава и у малим, занатским погонима за прераду млека. Аутохтона производња кајмака врло је разнолика по начину израде, што резултира широким варијацијама састава, својстава и квалитета производа. Поступак израде кајмака на традиционалан начин почиње кувањем млека, након чега се оно разлива у отворене плитке посуде при чему долази до формирања иницијалне покожице. Формирање покожице на површини млека заснива се на површинској активности куваног млека (Ђорђевић, 1978). Следећа фаза поступка добивања кајмака је процес спорог хлађења до температуре од око 10–15°C током 12–24 сата, некада и дуже. У том времену долази до испливавања масти из дубљих слојева млека и инкорпорације у већ формирану покожицу. Формира се слој познат као кајмак. Количина кајмака, која се формира у одређеном временском интервалу, сразмерна је садржају масти у млеку и површини разливеног млека, а обрнуто сразмерна висини слоја млека и брзини пада температуре. Формирани кајмак се скида с површине млека, слојевито слаже и соли у одговарајућим најчешће дрвеним посудама (Дозет и сар. 1996). Кајмак се производи и скупља сваки дан на исти начин, док се посуда не напуни. Кајмак се може употребљавати непосредно након производње као млади кајмак или се оставља на температури 15–18°C током 1–2 месеца, након чега се добија зрео кајмак. (Пејић, 1956; Дозет и сар. 1996).

ИНДУСТРИЈСКА ПРОИЗВОДЊА КАЈМАКА

Индустријска производња кајмака захтева стандардизацију поступка производње у циљу постизања производа стандардних, поновљивих карактеристика. За стандардизацију појединих аспеката у производњи кајмака неопходно је обезбедити ближу карактеризацију процеса током производње и зрења кајмака и његовог састава и карактеристика. Класификација кајмака треба да пружи могућности пласмана стандардизованих производа у оквиру кајмака као робне групе, а сви параметри процеса производње и зрења, као и састава и карактеристика кајмака, налазе се у оквиру интервала одговарајућих параметара робних група сира и маслаца (Пуђа и сар. 2005б), као што је већ објашњено. А која је потенцијалним произвођачима нанела доса мука, у покушајима да произведу кајмак сразмеран по квалитету традиционално произведеном кајмаку због лоше бактериолошке слике, и/или великих одступања сензорских својстава у односу на производ добијен традиционалним начином (Пуђа и сар. 2006).

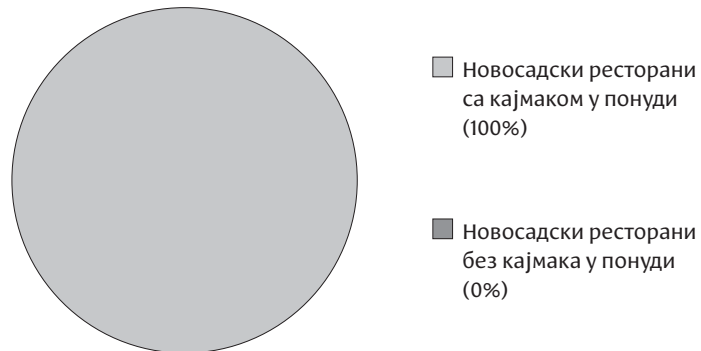
ПРЕДНОСТИ И МАНЕ ТРАДИЦИОНАЛНОГ И ИНДУСТРИЈСКОГ НАЧИНА ПРОИЗВОДЊЕ КАЈМАКА

Ђеровски и сар. (2006) су се бавили испитивањима хемијског састава аутохтоне микрофлоре и микробиолошке исправности, као и сензорним карактеристикама узорака кајмака који се могу наћи у слободној продаји. У погледу хемијског састава и сензорног квалитета сви испитивани узорци кајмака показују велику разноликост, док у микробиолошком погледу узорци нису одговарали важећим нормама Правилника, те као такви не би смели да се стављају у промет. Решење питања стандардизације процеса производње и квалитета кајмака могло би бити управо у индустријској производњи која би дала производ доброг стандардног квалитета. То би омогућило и већи пласман кајмака како на домаћем, тако и страном тржишту.

КАЈМАК У ПОНУДИ НОВОСАДСКИХ КАТЕГОРИСАНИХ РЕСТОРАНА

Анализом понуда Новосадских ресторана високих категорија, дошло се до закључка да у свим ресторанима који се баве услуживањем и производњом домаће, националне и интернационалне хране и пића, налази кајмак, који се гостима најчешће послужује у склопу закуски, односно хладних предјела, али и уз многа топла предјела, главна јела и слично (графикон 1). Изузетци су национални ресторани као што су: кинески, индијски, мексички и слични ресторани.

У понуди Новосадских ресторана се претежно може наћи традиционално произведен кајмак (графикон 2) управо због сензорног квалитета у односу на индустријски произведен кајмак, који са микробиолошког аспекта има много

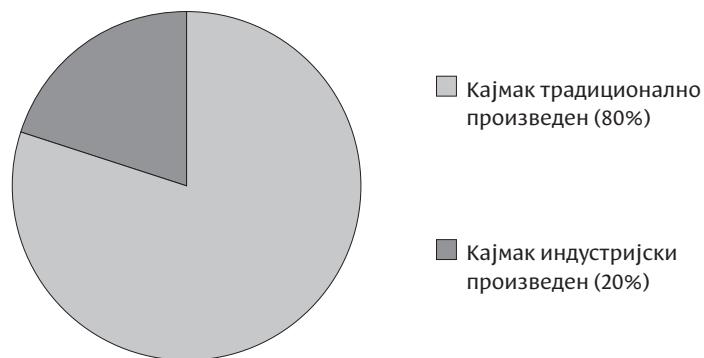


Графикон 1. Присутност кајмака у понуди новосадских ресторана

Chart 1. Presence of kajmak offered in Novi Sad restaurants

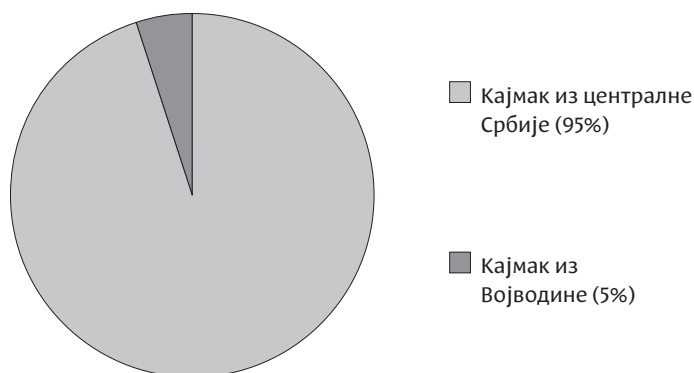
веће предности када је квалитет производа у питању, који би требао да буде прворазредног значаја (Тешановић и Копривица, 2007).

Анализирајући порекло кајмака које има примену у новосадским ресторанима, видећемо да највећи значај има кајмак који стиже из Централне Србије (графикон 3), што није без разлога јер се ради о кајмаку које је произведен од високо квалитетног млека, крава које су напасане по брдско-планинским подручјима Централне Србије. Кајмак углавном добија назив по региону у којем се производи, па тако често носи назив: Чачански кајмак, Краљевачки кајмак, Ужички кајмак и слично (Јовановић и Калинић, 2000). Овде се често ради о повезаности оригиналних производа и подручја где је производ настао, јер је често тај однос означен и познат као процес географске заштите (Дозет и сар. 2004).



Графикон 2. Поступак производње кајмака из понуде новосадских ресторана

Chart 2. Kajmak production process, offered in Novi Sad restaurants



Графикон 3. Порекло кајмака из понуде новосадских ресторана
 Chart 3. Origin of kajmak offered in Novi Sad restaurants

ЗАКЉУЧАК

Анализирајући гастрономску понуду високо категорисаних новосадских ресторана, и значај кајмака као аутохтоног гастрономског производа, по утврђеној методологији уз коришћење литературе и анализираних јеловника, дошло се до следећих закључака:

- Кажмак који представља биолошки вредносну намирницу у исхрани људи, налази у понуди свих новосадских ресторана домаће, националне и интернационалне кухиње, при чему из оправданих разлога, који су наведени у раду највећи значај па и примену има кајмак који је традиционално произведен, поред бројних мана у односу на индустријски произведен кајмак, а да највећу заступљеност имају кајмаци произведени у домаћинствима из Централне Србије, што је такође образложено у раду.
- Најзаступљенији је у хладним предјелима, затим јелима са роштиља и другим главним јелима а нешто мање у чорбама и салатама.
- И поред чињенице да су тровања кајмаком веома ретка, санитарним мерама од муже производње, прераде и дистрибуције у угоститељству, треба посветити изузетну пажњу.

ЛИТЕРАТУРА

1. Вучић, Т., Јовановић, С., Мађеј, О., Бараћ, М., Сераглић, С. (2006): Квалитет ужичког кајмака, Зборник радова Симпозијум „Млеко и производи од млека“, Тара.
2. Дозет, Н., Мађеј, О., Јовановић, С. (2004): Аутохтони млечни производи за развој специфичних, оригиналних млијечних прерађевина у са-

временим условима, Биотехнологија у сточарству, Институт за сточарство, Земун.

3. Дозет, Н., Аџић, Н., Станишић, М., Живић, Н. (1996): Аутохтони мљечни производи, Пољопривредни институт, Подгорица.
4. Ђорђевић, Ј. (1978): Кајмак— питање класификације и прописа о квалитету, Млјекарство бр. 28, Хрватска млјекарска удруга, Загреб.
5. Ћеровски, Ј., Радуловић, З., Радин, Д., Радовановић, М., Пуђа, П. (2006): Испитивање квалитета кајмака: хемијски, сензорни и микробиолошки аспект, Прехрамбена индустрија, бр. 17, Технолошки факултет и Савез хемичара и технолога, Нови Сад.
6. Пејић, О. (1956): Технологија млека, II део, Научна књига, Београд.
7. Јовановић, М., Калинић, С. (2000): Познавање робе, Завод за издавање уџбеника и наставна средства, Београд.
8. Predrag P., Radovanović M., Đerovski, J. (2006): Proizvodnja i svojstva kajmaka, Млјекарство, бр. 56, Хрватска млјекарска удруга, Загреб.
9. Правилник о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе, Службени лист СРЈ 26/2002.
10. Пуђа, П., Радовановић, М., Ћеровски, Ј. (2005а): Прилог проучавању и класификацији кајмака, Прехрамбена индустрија, бр. 16, Технолошки факултет и Савез хемичара и технолога, Нови Сад.
11. Пуђа П., Радовановић М., Ћеровски Ј. (2005б): Прилог проучавању и класификацији кајмака, Прехрамбена индустрија— млеко и млечни производи, Пројекат Министарства науке Републике Србије, Београд.
12. Пуђа, П., Радовановић, М., Старчевић, В. (2004.): Поступак производње кајмака традиционалног квалитета у условима индустријског начина рада, Прехрамбена индустрија, бр. 15, Технолошки факултет и Савез хемичара и технолога, Нови Сад.
13. Цвијић, Ј. (1922): Балканско полуострво и јужнословенске земље, Загреб.
14. Тешановић, Д., Копривица, М. (2007): Утицај квалитета дефинисања регионалних гастрономских производа на формирање туристичке понуде Србије, Интернационална конференција, Блед, Словенија.
15. Тројановић, С. (1896): Старинска српска јела и пића, Српски етнографски зборник, Српска краљевска академија, Београд.
16. Ucuncu, M. (1989): Herstellung und Zusammensetzung von Kaymak, Milchwirtschaft 5, Dausche.