

SRPSKO VETERINARSKO DRUŠTVO



34.

SAVETOVANJE  
VETERINARA  
SRBIJE

ZBORNİK RADOVA I  
KRATKIH SADRŽAJA

[www.svd.rs](http://www.svd.rs)



SRPSKO VETERINARSKO  
DRUŠTVO

07 - 10. septembar 2023. god.  
Zlatibor

**SRPSKO VETERINARSKO DRUŠTVO  
SERBIAN VETERINARY ASSOCIATION**



# **ZBORNİK RADOVA I KRATKIH SADRŽAJA**

**34. SAVETOVANJE VETERINARA SRBIJE  
34<sup>TH</sup> CONFERENCE OF SERBIAN VETERINARIANS**



**Hotel Palisad – Zlatibor, 7-10. septembar 2023.  
Hotel Palisad – Zlatibor, September 7-10. 2023.**

**34. SAVETOVANJE VETERINARA SRBIJE  
Zlatibor, 7-10. septembar, 2023.**

**Organizator / Organizer:**  
SRPSKO VETERINARSKO DRUŠTVO

**Suorganizatori / Co-organizer:**  
Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beograd  
Evropska agencija za bezbednost hrane - EFSA

**Pokrovitelj / Patron:**  
Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Uprava za vetrinu  
Veterinarska komora Srbije

**Predsednik SVD-a / President of SVA:** Prof. dr Milorad Mirilović, dekan FVM

**Organizacioni odbor / Organizational board:**  
**Predsednik/President:** Milorad Mirilović  
**Potpredsednici/Vice-presidents:** Branislav Vejnović i Miodrag Rajković  
**Sekretar/Secretary:** Jasna Stevanović  
**Tehnički sekretar/Technical secretary:** Katarina Vulović

**Programski odbor / Programme committee:**  
**Vladimir Dimitrijević (predsednik),** Danijela Kirovski, Sonja Radojičić, Vanja Krstić,  
Bojan Toholj, Milan Maletić, Dejan Krnjaić, Zoran Stanimirović, Dragan Šefer, Drago Nedić,  
Vesna Đorđević, Miloš Vučićević, Dragan Vasilev

**Počasni odbor / Honorary committee:**  
Jelena Tanasković, Miloš Petrović, Ivan Bošnjak, Jakov Nišavić, Negoslav Lukić, Mišo  
Kolarević, Radivoj Anđelković, Saša Bošković, Nenad Budimović, Velibor Kesić, Ranko Savić

**Sekretarijat / Secretariat:**  
Slađan Nešić, Slobodan Stanojević, Sava Lazić, Ivan Miloš, Miodrag Bošković, Katarina  
Nenadović, Milutin Simović, Zoran Rašić, Milan Đorđević, Predrag Maslovarić, Zoran Jevtić,  
Zoran Knežević, Vojislav Arsenijević, Ljubinko Šterić, Dragutin Smoljanović, Bojan Blond,  
Dobriła Jakić-Dimić, Miloš Arsić, Zorana Kovačević, Milica Lazić, Laslo Matković, Darko  
Bošnjak, Petar Milović, Rade Došenović, Nikola Milutinović, Mirjana Ludoški, Gordana Žugić,  
Dragan Knežević, Miodrag Milković

**Izdavač:**  
Srpsko veterinarsko društvo

**Za izdavača:**  
Prof. dr Milorad Mirilović

**Urednik:**  
Prof. dr Vladimir Dimitrijević

**Tehnička obrada:** doc. dr Branko Suvajdžić i doc. dr Branislav Vejnović

**Štampa:** Naučna KMD, Beograd, 2023.

**Tiraž:** 500 primeraka

**ISBN** 978-86-83115-50-1

## SADRŽAJ

	Strana
<b>TEMATSKO ZASEĐANJE I / PLENARY SESSION I</b> JEDNO ZDRAVLJE <i>ONE HEALTH</i>	
<b>Radmila Resanović: AVIJARNA INFLUENCA</b>	3
<b>TEMATSKO ZASEĐANJE II / PLENARY SESSION II</b> AKTUELNA EPIZOOTIOLOŠKA SITUACIJA U REPUBLICI SRBIJI I ZEMLJAMA IZ OKRUŽENJA <i>CURRENT EPIZOOTIOLOGICAL SITUATION IN THE REPUBLIC OF SERBIA AND NEIGHBOURING COUNTRIES</i>	
<b>Miloš Petrović: EPIZOOTIOLOŠKA SITUACIJA U SRBIJI U 2023. GODINI</b>	15
<b>Vesna Milićević, Branislav Kureljušić, Dimitrije Glišić, Bojan Milovanović, Ljubiša Veljović: SLINAVKA I ŠAP-BOLEST KOJA NAM STALNO PRETI</b>	16
<b>Aleksandar Živulj, Igor Todorović, Jasmina Parunović, Pavle Gavrilović, Vladan Đurković, Mirjana Ludoški, Dragana Antić, Marko Ilić, Đorđe Sfera, Jovana Petrov, Dragana Kosić: AFRIČKA KUGA SVINJA U JUŽNOBANATSKOM OKRUGU U 2023. GODINI</b>	21
<b>Dimitrije Glišić, Vesna Milićević, Dejan Krnjaić, Radiša Prodanović, Ivan Toplak, Sonja Radojičić: GENSKA VARIJABILNOST VIRUSA AFRIČKE KUGE SVINJA U SRBIJI</b>	24
<b>Nataša Stević, Elena Kosović, Tamara Radovanović, Sonja Radojičić: KRPELJSKI ENCEFALITIS</b>	29
<b>Dragan Bacić: HANTA VIRUSI - ULOGA VETERINARA U KONTROLI I PREVENCIJI</b>	35
<b>TEMATSKO ZASEĐANJE III / PLENARY SESSION III</b> REPRODUKCIJA I ZDRAVSTVENA ZAŠTITA DOMAĆIH ŽIVOTINJA <i>REPRODUCTION AND HEALTH CARE OF DOMESTIC ANIMALS</i>	
<b>Milan Maletić, Jovan Blagojević, Vladimir Magaš, Marko Ristanić, Slobodanka Vakanjac, Vukašin Belobrковиć, Rade Jovanović: PRIMENA SAVREMENIH TEHNOLOGIJA U UPRAVLJANJU REPRODUKCIJOM NA FARMAMA VISOKO MLEČNIH KRAVA</b>	45
<b>Natalija Fratrić, Dragan Gvozdić, Katarina Nenadović, Milan Maletić, Dejan Bugarski: UTICAJ STRESA TOKOM KASNE GESTACIJE NA RAST, ZDRAVLJE TELADI MLEČNIH KRAVA I PROIZVODNE REZULTATE KAO ODRASLE JEDINKE</b>	53
<b>Benjamin Čengić, Amel Čutuk, Vedad Zerdo, Pamela Bejdić, Aida Glavinić, Tarik Mutevelić, Amina Hrković-Porobija: USPEH SINHRONIZIRANOG UMETNOG OSEMENJAVANJA MLEČNIH KRAVA U FARMSKIM USLOVIMA</b>	62
<b>Ivan Galić, Ivan Stančić, Milan Maletić, Jelena Apić, Tomislav Barna, Stevan Rodić, Dragan Risteovski: NEGATIVAN EFEKAT OKSIDATIVNOG STRESA NA PLODNOŠT PRIPLODNIH NERASTOVA</b>	69
<b>Katarina Nenadović, Milan Maletić, Dragiša Pauković, Milutin Đorđević, Ljiljana Janković, Natalija Fratrić, Jelena Aleksić Radojković, Marijana Vučinić: ODNOS IZMEĐU DOBROBITI ŽIVOTINJA I REPRODUKCIJE GOVEDA</b>	78
<b>Nemanja Jezdimirović, Branislav Kureljušić, Božidar Savić, Bojan Milovanović, Dimitrije Glišić, Jelena Maksimović Zorić, Vesna Milićević: PRVA MOLEKULARNA DETEKCIJA CITOMEGALOVIRUSA SVINJA U SRBIJI</b>	90

**TEMATSKO ZASEDANJE IV / PLENARY SESSION IV**  
ISHRANA ŽIVOTINJA U FUNKCIJI MENADŽMENTA  
KVALITETA NAMIRNICA ANIMALNOG POREKLA  
*ANIMAL NUTRITION IN THE FUNCTION OF FOOD QUALITY MANAGEMENT*

<b>Dragan Šefer, Dejan Perić, Stamen Radulović, Svetlana Grdović, Dragoljub Jovanović, Radmila Marković:</b> JAJE OBOGAČENO SELENOM - SUPERIORAN VID PROMOCIJE ZDRAVLJA LJUDI	99
<b>Radmila Marković, Milan Ž. Baltić, Dragan Šefer, Dejan Perić, Svetlana Grdović, Milica Todorović-Laudanović:</b> ZNAČAJ IZBORA HRANIVA ZA MASNOKISELINSKI SASTAV MESA SVINJA	106
<b>Stamen Radulović, Živan Jokić, Dragan Šefer, Radmila Marković, Branko Petrujkčić, Dejan Perić, Aleksandra Ivetić:</b> RESTRIKTIVNA ISHRANA BROJLERA – UTICAJ NA PROIZVODNE REZULTATE I KVALITET MESA	114
<b>Svetlana Grdović, Dejan Perić, Radmila Marković, Dragoljub Jovanović i Dragan Šefer:</b> MIKROALGE KAO IZVOR OMEGA-3 MASNIH KISELINA U ISHRANI ŽIVOTINJA	124
<b>Dejan Perić, Dragan Šefer, Milan Ž. Baltić, Ivana Branković, Jelena Janjić, Stamen Radulović, Radmila Marković:</b> UTICAJ DODAVANJA CLA U ISHRANI BROJLERA NA VREDNOSTI LIPIDNIH INDEKSA U MESU	133
<b>Aleksandra Ivetić, Rade Jovanović, Stamen Radulović, Bojan Stojanović, Milivoje Ćosić, Vesna Davidović, Marija Bajagić:</b> UTICAJ AFLATOKSINA NA ZDRAVSTVENU BEZBEDNOST I KVALITET MLEKA	140
<b>Branko T. Petrujkčić, Stamen B. Radulović, Jelena Nedeljković-Trailović:</b> DODAVANJE MASTI OBROCIMA VISOKO MLEČNIH KRAVA - TRENUTNI TREND ILI POTREBA	155
<b>Vesna Davidović:</b> EFEKTI DODAVANJA ORGANSKIH I NEORGANSKIH OBLIKA MIKROELEMENTA CINKA, SELENA I BAKRA U OBROKE MLEČNIH KRAVA	164
<b>Bojan Stojanović, Vesna Davidović, Aleksandra Ivetić:</b> EFIKASNA PROTEINSKA ISHRANA I LIMITIRAJUĆE AMINO KISELINE U OBROCIMA ZA KRAVE U LAKTACIJI	180
<b>Jelena Janjić, Radmila Marković, Dragan Šefer, Dejan Perić, Milorad Mirilović, Milan Ž. Baltić, Željko Maksimović:</b> EFEKTI DODAVANJA RAZLIČITIH KONCENTRACIJA <i>SASSHAROMYCES CEREVISIAE</i> U ISHRANI BROJLERA NA PARAMETRE EKONOMSKE EFIKASNOSTI TOVA	194

**TEMATSKO ZASEDANJE V / PLENARY SESSION V**  
VETERINARI I LOVCI U ZAJEDNIČKOJ BORBI PROTIV  
BOLESTI ŽIVOTINJA I ZOONOZA  
*VETERINARIANS AND HUNTERS IN THE JOINT FIGHT AGAINST ANIMAL  
DISEASES AND ZOOZOSES*

<b>Dejan Krnjaić, Milutin Đorđević, Andrea Radalj, Dimitrije Glišić, Jakov Nišavić:</b> PREVENCIJA ŠIRENJA I SUZBIJANJA AFRIČKE KUGE SVINJA KOD DIVLJIH SVINJA	199
<b>Jovan Mirčeta, Jelena Petrović:</b> LANAC PROIZVODNJE MESA KRUPNE DIVLJAČI – OD ŠUME DO TRPEZE	216
<b>Milutin Đorđević, Ružica Cvetković, Vladimir Drašković, Branislav Pešić, Krnjajić Dejan, Ljiljana Janković:</b> LOVIŠTA KAO IZVOR SPOREDNIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA	226
<b>Zoran Popović, Vesna Davidović, Vukan Lavadinović:</b> STANJE I PROBLEMI GAZDOVANJA DIVLJOM SVINJOM ( <i>SUS SCROFA L.</i> ) U LOVIŠTIMA SRBIJE	237

<b>Saša Vasilev, Branko Suvajdžić, Milorad Mirilović, Duško Ćirović, Branislav Vejnović, Budimir Plavšić, Dragan Vasilev: TRIHINELA KOD DIVLJIH ŽIVOTINJA U SRBIJI</b>	248
--	-----

**TEMATSKO ZASEĐANJE VI / PLENARY SESSION VI**  
**AKTUELNA PROBLEMATIKA RESPIRATORNOG TRAKTA PASA**  
*CURRENT PROBLEMS OF THE RESPIRATORY TRACT OF DOGS*

<b>Vladimira Erjavec: LARYNGEAL PARALYSIS IN DOGS AND CATS</b>	253
<b>Vanja Krstić i Miloš Đurić: TRAHEOBRONHOSKOPIJA U MALOJ PRAKSI</b>	256
<b>Bojan Toholj: MEHANIČKA VENTILACIJA U ANESTEZIJI I INTENZIVNOJ NEZI</b>	259
<b>Maja Vasiljević i Darko Davitkov: AKUTNI RESPIRATORNI DISTRES SINDROM KOD PASA</b>	263
<b>Andrija Daković: BRAHICEFALNI SINDROM KOD PASA</b>	266
<b>Tatjana Stevanović: UVOD U PERIODONTALNO OBOLJENJE PASA</b>	272

**TEMATSKO ZASEĐANJE VII / PLENARY SESSION VII**  
**APITERAPIJA – POMOĆ ILI ALTERNATIVA VETERINARSKOJ MEDICINI**  
*APITHERAPY - HELP OR ALTERNATIVE TO VETERINARY MEDICINE*

<b>Jevrosima Stevanović, Uroš Glavinić, Marko Ristanić, Nemanja Jovanović, Nina Dominiković, Zoran Stanimirović: APITERAPIJA – POMOĆ ILI ALTERNATIVA VETERINARSKOJ MEDICINE</b>	279
<b>Uroš Glavinić, Marko Ristanić, Stefan Jelisić, Jovan Blagojević, Nemanja Jovanović, Jevrosima Stevanović, Zoran Stanimirović: MEHANIZMI LEKOVITOG DEJSTVA PROPOLISA U APITERAPIJI ŽIVOTINJA</b>	290
<b>Marko Ristanić, Uroš Glavinić, Nemanja Jovanović, Mia Niketić, Aleksa Pejčić, Jevrosima Stevanović, Zoran Stanimirović: PRIMENA MEDA U APITERAPIJI ŽIVOTINJA</b>	299
<b>Barış Denk: PERSPECTIVES OF APITHERAPY, PRIMARILY BEE VENOM THERAPY, IN VETERINARY MEDICINE</b>	305
<b>Nemanja M. Jovanović, Nevenka Aleksić, Tamara Ilić, Uroš Glavinić, Marko Ristanić, Jevrosima Stevanović, Zoran Stanimirović: ANTIPARAZITSKI POTENCIJAL PČELINJIH PROIZVODA</b>	310

**TEMATSKO ZASEĐANJE VIII / PLENARY SESSION VIII**  
**BEZBEDNOST I KVALITET HRANE ŽIVOTINJSKOG POREKLA**  
*FOOD SAFETY AND QUALITY*

<b>Tamara Bošković i Miloš Petrović: NOVI ZAKONODAVNI OKVIR U OBLASTI BEZBEDNOSTI HRANE I VETERINARSKOJ POLITIKE</b>	319
<b>Branko Suvajdžić, Miroslav Dedić, Tamara Ilić, Nikola Čobanović, Nevena Grković, Ivan Vičić, Dragan Vasilev: ALARIA ALATA U MESU DIVLJIH SVINJA KAO RIZIK PO JAVNO ZDRAVLJE</b>	321
<b>Jasna Kureljušić, Nikola Rokvić, Dragana Ljubojević Pelić, Suzana Vidaković Knežević, Jelena Vranešević, Miloš Pelić, Nedeljko Karabasil: OCENA HIGIJENE U PROCESU PROIZVODNJE TRUPOVA SVINJA NA JEDNOJ KLANICI U SRBIJI</b>	330
<b>Tijana Ledina, Jasna Đorđević, Marija Kovandžić, Snežana Bulajić: GAMAMINOBUTERNA KISELINA (GABA) PRODUKUJUĆE BAKTERIJE MLEČNE KISELINE U MLEKU I PROIZVODIMA OD MLEKA</b>	338
<b>Dragana Ljubojević Pelić, Miloš Pelić, Nikolina Novakov, Nikola Puvača, Jasna Kureljušić, Bojana Prunić, Milica Živkov Baloš: ZOONOTSKI ZNAČAJNE NEMATODE SLATKOVODNIH RIBA SA ASPEKTA BEZBEDNOSTI HRANE</b>	346

<b>Ana Vasić, Nikola Rokvić, Oliver Radanović, Ivan Pavlović, Jelena Maletić, Vladimir Radosavljević, Jasna Kureljušić:</b> RIBE KAO NAMIRNICA: ZNAČAJ PARAZITOLŠKOG PREGLEDA PRE STAVLJANJA U PROMET	357
<b>Aleksandra Tasić, Ivan Pavlović, Milan Ź. Baltić:</b> STRATEGIJA ODREĐIVANJA FAKTORA OBRADU U KONTROLI HRANE ANIMALNOG POREKLA NA PRISUSTVO REZIDUA PESTICIDA	365
<b>Milica Laudanović, Jelena Janjić, Branislav Baltić, Radmila Mitrović, Aleksandra Tasić, Marija Starčević, Milan Ź. Baltić:</b> MORKA – OD UKRASNE PTICE DO NUTRITIVNO VREDNOG OBROKA	374
<b>Biljana Pećanac, Bojan Golić, Dragan Knežević:</b> KONZERVE OD MESA – KVALITET I BEZBEDNOST	382
<b>Velemir Kadirić, Boriša Ivanić, Novalina Mitrović, Teodor Marković, Slobodanka Panić, Slaviša Kreštalica:</b> MONITORING SALMONELE U UVOZNIM POŠILJKAMA HRANE U BOSNI I HERCEGOVINI ZA PERIOD 2021-2023. GODINE	384

#### TEMATSKO ZASEDANJE IX / PLENARY SESSION IX

EGZOTIČNI KUĆNI LJUBIMCI – OD OSNOVNOG KLINIČKOG PREGLEDA DO  
 OBDUKCIJE

*EXOTIC PETS - FROM BASIC CLINICAL EXAMINATION TO NECROPSY*

<b>Maja Lukač:</b> NAČINI APLIKACIJE LIJEKOVA I ANESTETIKA U GMAZOVA	393
<b>Darko Marinković, Jožef Ezved, Miloš Vučićević, Milan Aničić:</b> PREGLED ČEŠĆIH PATOLOŠKIH STANJA REPTILA	400

#### TEMATSKO ZASEDANJE X / PLENARY SESSION X

SLOBODNE TEME

*FREE TOPICS*

<b>Andrea Radalj, Nenad Milić, Isidora Prošić, Aleksandar Źivulj, Damir Benković, Milica Ilić, Jakov Nišavić:</b> ISPITIVANJE PRISUSTVA ADENOVIRUSA PASA U POPULACIJAMA LISICA I ŠAKALA	405
<b>Sara Kovačević, Elmin Tarić, Mila Savić, Źolt Bečkei, Vladimir Dimitrijević, Nikola Čobanović, Milan Ź. Baltić:</b> OVČARSKA PROIZVODNJA U REPUBLICI SRBIJI: KOMPARATIVNA ANALIZA DVE DECENIJE	415
<b>Jelena Aleksić Radojković, Dajana Davitkov, Katarina Nenadović, Vladimir Nešić:</b> FORENZIČKA ANALIZA NASILNIH UGINUĆA PASA I MAČAKA U PERIODU OD 2018. DO 2022. GODINE	422
<b>Miloš Pelić, Nikolina Novakov, Dušan Lazić, Jurica Jug - Dujaković, Milica Źivkov Baloš, Ana Gavrilović, Dragana Ljubojević Pelić:</b> IMPLEMENTACIJA PLANA BIOSIGURNOSTI NA RIBNJACIMA	430
<b>Nemanja Krstić, Saša Vasilev, Ljiljana Sabljjić, Nina Jeremić, Filip Janjić, Marija Gnjatović:</b> ZNAČAJ PRIMENJENIH ISTRAŹIVANJA – ISKUSTVO INSTITUTA ZA PRIMENU NUKLEARNE ENERGIJE – INEP	437
<b>Zoran Ružić, Zdenko Kanački, Zorana Kovačević, Srđan Todorović, Slobodan Knežević, Marko Pajić, Suzana Vidaković:</b> ZNAČAJ PRAĆENJA TELESNE TEMPERATURE U ŹIVINARSTVU	439
<b>Jasna Stevanović:</b> VETERINARSKA DELATNOST U SVETLU PORESKIH ODREDBI	442

#### TEMATSKO ZASEDANJE XI / PLENARY SESSION XI

ISTORIJA VETERINARSKJE MEDICINE

*HISTORY OF VETERINARY MEDICINE*

<b>Gordana Garić Petrović:</b> PASTUVSKE STANICE U KRALJEVINI SRBIJI	447
--	-----

<b>Snežana Bulajić, Radoslava Savić Radovanović, Tijana Ledina, Marija Kovandžić, Jasna Đorđević: BELI SMOK</b>	456
<b>Milica Kovačević Filipović: U TORNADU OTKRIĆA - VITAMIN K I NJEGOVI ANTAGONISTI</b>	468
<b>Milena Đorđević, Milan Baltić, Nikola Cukić, Ivana Nešić, Miloš Blagojević, Dejana Ćupić Miladinović, Milorad Mirilović: ISTORIJSKI ASPEKT ANATOMSKOG MUZEJA FAKULTETA VETERINARSKJE MEDICINE U BEOGRADU</b>	477
<b>Radivoje Anđelković: PRILOZI ZA ISTORIJU VETERINARSKJE MEDICINE 19. VEKA</b>	483
<b>Milan Ž. Baltić, Jelena Janjić, Milena Đorđević, Radivoje Anđelković, Branislav Baltić, Marija Starčević, Vladimir Dimitrijević: HIPOLOGIJA JOVANA GECA PRVA KNJIGA IZ VETERINARSKJE MEDICINE U SRBIJI</b>	489

## RADIONICE/ WORKSHOPS

### Radionica 1 / *Workshop 1*

#### APITERAPIJA – POMOĆ ILI ALTERNATIVA VETERINARSKOJ MEDICINI *APITHERAPY HELP OR THE ALTERNATIVE TO VETERINARY MEDICINE*

<b>Božin Miljojković, Jasenka Vasić Vilić: PRIMENA APITERAPIJE U VETERINARSKOJ MEDICINI</b>	501
<b>Kristina Dolinar Paulič: NATIONAL PROFESSIONAL QUALIFICATION APITHERAPIST</b>	502
<b>Božin Miljojković, Jasenka Vasić Vilić: PRVA PORTABILNA APITERAPEUTSKA KOŠNICA</b>	504
<b>Slobodan Dolašević, Ratko Pavlović: PRIMENA APITERAPIJE UZ UPOTREBU INOVATIVNE KOŠNICE ZA ENTERIJER</b>	505
<b>Zorica Plavšić: INHALACIJA VAZDUHA IZ AKTIVNE KOŠNICE</b>	509
<b>Ivan Evtić: SAKUPLJANJE PČELINJEG OTROVA I PRIPREMA PREPARATA NA NJEGOVOJ BAZI</b>	515
<b>Danijela Nikodijević, Milena Milutinović: APITOKSIN U PRETKLINIČKIM ISPITIVANJIMA ANTITUMORSKE TERAPIJE</b>	518
<b>Jasenka Vasić Vilić, Božin Miljojković: PČELINJI PROIZVODI U ONKOLOGIJI</b>	519
<b>Dragan Pekić: PRIMERI PRIMENE APITERAPIJE U VETERINARSKOJ MEDICINI</b>	522
<b>Kristina Dolinar Paulič: RESEARCH ON THE USE OF HONEY, ROYAL JELLY, APILARNIL AND PROPOLIS IN ANIMALS AT BIOTECHNICAL SCHOOL MARIBOR</b>	524
<b>Marija Živković: API-MELEM ZA RANE I GLJIVIČNE INFEKCIJE – PRIMENA U VETERINI</b>	527
<b>Sanja Ćirić Žeravica: PRIMENA MEŠAVINA PROPOLISA I ETERIČNIH ULJA KANTARIONA I NEVENA U APITERAPIJI ŽIVOTINJA</b>	529
<b>Jasenka Vasić Vilić, Božin Miljojković: PRIMENA APITERAPIJE U HUMANOJ MEDICINI – NAŠA ISKUSTVA</b>	530
<b>Snežana Simeunović: APITERAPIJA KAO DODATNI VID LEČENJA INFEKCIJA UGLOVA USANA I UPALE SLUZOKOŽE USNE DUPLJE</b>	531
<b>Aleksandar Ž. Kostić, Danijel D. Milinčić, Mirjana B. Pešić: BIOAKTIVNOST (PČELINJEG) POLENA KAO POMOĆNOG SREDSTVA U POBOLJŠANJU ZDRAVLJA ŽIVOTINJA I ČOVEKA</b>	532
<b>Slobodan Virijević: APITERAPIJA I POST-KOVID SIMPTOMI</b>	536



**Radionica 2 / Workshop 2**  
**OSNOVNE HIRURŠKE PROCEDURE NA KAPCIMA KOD PASA I MAČAKA** *BASIC*  
*SURGICAL PROCEDURES ON EYELIDS IN DOGS AND CATS*

**Milan Hadži Milić, Bogomir Bolka Prokić, Petar Krivokuća:** HIRURGIJA OČNIH KAPAKA KOD PASA I MAČAKA 537

**Radionica 3 / Workshop 3**  
**UTICAJ PRIMENE HIGIJENSKIH MERA U POSTUPKU MUŽE NA ZDRAVLJE**  
**VIMENA I KVALITET MLEKA**  
*THE IMPACT OF IMPLEMENTING HYGIENE MEASURES DURING THE MILKING*  
*PROCESS ON UDDER HEALTH AND MILK QUALITY*

**Milutin Đorđević, Ružica Cvetković, Vladimir Drašković, Ljiljana Janković, Radislava Teodorović, Branislav Pešić:** DEZINFEKCIJA VIMENA KRAVA KAO FAKTOR PREVENCIJE MASTITISA 542

**Ljiljana Janković, Milutin Đorđević, Katarina Nenadović, Štefan Pintarič:** UTICAJ PRIMENE HIGIJENSKIH MERA PRE MUŽE KRAVA NA KVALITET MLEKA 549

**Štefan Pintarič, Milutin Đorđević, Ljiljana Janković:** HIGIJENA OPREME ZA MUŽU KAO FAKTOR PREVENCIJE MASTITISA KRAVA 558

**Radionica 4 / Workshop 4**  
**EGZOTIČNI KUĆNI LJUBIMCI – OD OSNOVNOG KLINIČKOG PREGLEDA DO**  
**OBDUKCIJE**  
*EXOTIC PETS - FROM BASIC CLINICAL EXAMINATION TO NECROPSY*

**Miloš Vučićević, Tatjana Stevanović, Ana Pešić:** UZROCI NASTANKA, DIJAGNOSTIKA I SANACIJA BOLESTI ZUBA KUNIČA 564

**Darko Marinković, Milan Aničić:** OBDUKCIONA TEHNIKA I MAKROSKOPSKI PREGLED MALIH SISARA 578

**Radionica 5 / Workshop 5**  
**PROCENA EKSTERIJERA I STAROSTI ŽIVOTINJA - POMOĆ VETERINARIMA NA**  
**TERENU**  
*ASSESSMENT OF THE EXTERIOR AND AGE OF ANIMALS - HELP TO*  
*VETERINARIANS IN THE FIELD*

**Elmin Tarić, Žolt Bečkei, Sara Kovačević, Nikola Cukić, Nina Dominiković, Mila Savić, Vladimir Dimitrijević:** ZNAČAJ ZUBA U PROCENI STAROSTI KOPITARA I MALIH PREŽIVARA 581

**BELI SMOK**

**Snežana Bulajić<sup>1\*</sup>, Radoslava Savić Radovanović<sup>2</sup>, Tijana Ledina<sup>3</sup>, Marija Kovandžić<sup>4</sup>, Jasna Đorđević<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>*dr Snežana Bulajić, redovni profesor, Univerzitet u Beogradu, Fakultet veterinarske medicine, Beograd, Srbija*

<sup>2</sup>*dr Radoslava Savić Radovanović, vanredni profesor, Univerzitet u Beogradu, Fakultet veterinarske medicine, Beograd, Srbija*

<sup>3</sup>*dr Tijana Ledina, docent, Univerzitet u Beogradu, Fakultet veterinarske medicine, Beograd, Srbija*

<sup>4</sup>*Marija Kovandžić, istraživač pripravnik, Univerzitet u Beogradu, Fakultet veterinarske medicine, Beograd, Srbija*

<sup>5</sup>*dr Jasna Đorđević, asistent, Univerzitet u Beogradu, Fakultet veterinarske medicine, Beograd, Srbija*

*\*e-mail kontakt osobe: snezab@vet.bg.ac.rs*

**Kratak sadržaj**

U radu su, uvažavajući istorijske, antropozoološke, etnološke i etnografske izvore, ali i zanimljive putopise Pirha i Kanica, oduševljenih i svestranih istraživača Srbije prošlih vremena, prikazane činjenice o belom smoku. Koliko nas poznaje sledeće izraze: grušavina, ovčenik, studenica, presipka, izmetilj, jatka, urda (vurda, furda, izvara), bijeno sirenje, presukača, cijeli sir, jomužni sir, sosimas, sirac, škripavac, provara, prlja, jardum, bačovanje, bač, ćehaja, potćehajnik, prićehajnik, iskaruvač, stadnik, komarnik, zagon, prevara, rnza, tiri, brkljača (turil), manarulj, torotan, kjaga i mnoge druge? Cilj rada jeste pokušaj autora da od zaborava otrgne bogato etnografsko i gastronomsko nasleđe belog smoka u srpskim zemljama.

**Ključne reči:** Srbija, sirarstvo, istorija

**UVOD**

*"Prošlost je grozan, mutan bezdan; što u taj sumrak ode, ne postoji više i nije nikada postojalo."* Dobro poznata rečenica iz "Seoba", Miloša Crnjanskog, romana, koji nosi opor ukus uzaludnosti života i prolaznosti vremena. Negde je ostalo zapisano da je najočitija karakteristika izuzetnih osoba, (a Miloš Crnjanski to svakako jeste), složenost njihova karaktera. Takvi ljudi su i ozbiljni i razigrani, i tvrdi i blagi, i logični i intuitivni, i vredni i lenji, i stidljivi i napadno otvoreni, jednostavno, paradoksalni ljudi, koji se ne uklapaju u uštogljene socijalne obrasce. Istina. Crnjanski, i kroz svoj život, i kroz ono što stvara, jeste sama protivrečnost. Crnjanski, donosi zajedničku podlogu poeziji i prozi uvodeći "prozaizaciju" stiha i "poetizaciju" proze. Osećate li u njegovoj poeziji skladni "antired"? Pomeranjem granica stihova, Crnjanski biva

“oglašen za lepru” od strane sive eminencije elegancije toga vremena “Srpskog književnog glasnika”. Poslušajmo i ovog Crnjanskog:

“Vezujmo svet i ne rasparčavajmo ga. Treba ga grliti kao jedno, drago, nevidljivo brdo; smrti su prolazne, a bitke šareni leptirovi; ali vedrine su večne, vazduh i skok igrača. Ljube li se redom sredozemne obale, ukus je jedan isti.” (“Ljubav u Toskani”).

Naravoučenije – spojimo, samo naizgled, nespojivo. Porušimo veštačke granice. Pobegnimo od stereotipova. Napojimo se sa bogatijeg vrela - izvora sveobuhvatnosti. Beli smok, prema Vuku “smok bijeli” (Stefanović Karadžić, 1977; Nolitovo reizdanje iz 1977. Vukovog Srpskog rječnika, prvobitno štampanog u Beču 1852. godine; *prim.aut.*), odnosi se na sir, skorup i maslo. U srpskim srednjovekovnim dokumentima navodi se i drugi naziv za sir – „sirenje“. Veliki je značaj belog smoka za srpski narod. Od najstarijih vremena Srbija je bila veliki izvoznik sira. Sirom se plaćala so, ali i mnogi zanatski proizvodi. U vremena nemanjićka, postojao je i namet u siru. U turska vremena, uz sir i kajmak se mezetilo (meze – prema Vuku – što ljudi zalažu kad piju rakiju, ne jedući upravo; *prim.aut.*). Poslednja nedelja pred Veliki post naziva se siropusna nedelja; poznata i kao sirna nedelja, bela nedelja, ali i nedelja praštanja. Siropusna nedelja podrazumeva nedelju lagane pripreme za sedmonedeljno odricanje od svih namirnica životinjskog porekla. Tokom ove nedelje mrsi se na belom mrsu i jedu se samo proizvodi od mleka i jaja, tzv. „beline“. Poslednji dan ove nedelje su „bele“ ili „sirene“ poklade. Poklade predstavljaju dan za praštanje i veselje. U domaćinstvima se, tradicionalno, priprema bogata mrsna trpeza, naročito beli mrs. Starine kažu da se na taj dan pozivaju siromašne komšije i prijatelji jer svi treba da se "omrse" tokom zajedničkog obreda i složno i u veselju uđu u post koji će trajati do Vaskrsa. Na dan belih poklada opraštaju se sve uvrede i zaboravljaju sve svađe.

Tradicionalni srpski sirevi - beli sirevi u kriškama opstaju i danas; i dalje su značajno zastupljeni u ishrani srpskog stanovništva, čineći 60% od ukupne potrošnje siveva. Priča koja sledi, pionirski je pokušaj autora da temu belog smoka prepričaju uvažavajući princip sveobuhvatnosti. Sima Trojanović (1862-1935), etnolog i prvi srpski antropolog, upravnik Etnografskog muzeja u Beogradu, u predgovoru svog dela “Starinska srpska jela i pića” (Trojanović, 2022), lepo kaže “Nije samo istorija pozvana da nam skida tamu sa očiju...”. Autori su se služili naučnim izvorima (etnologija, antropologija, arheozoologija, istorija, higijena i tehnologija hrane životinjskog porekla, etnografija), ali i manje naučnim, ne ustručavajući se da posegnu i za nenaučnim izvorima, putopisima ljudi, mahom stranaca, koji su otvoreno i živo se zanimajući za Staru Srbiju pokazali neobično dobro znanje topografije, istorije i književnosti srpske, odnosno opštih prilika Srbije toga vremena. Isto tako, nikako nije slučajnost što su kao izvor poslužile i knjige naših poznatih, a ipak, zaboravljenih etnologa, čija su dela doživela nova izdanja i publikovana u ediciji “Otrgnuto od zaborava” jedne od beogradskih izdavačkih kuća. Upravo to je i bila namera autora – izbeći “grozan, mutan bezdan prošlosti”, i priču o belom smoku “otrgnuti od zaborava” i sačuvati za buduće naraštaje.

#### **„REVOLUCIONARNI“ SUŽIVOT LJUDI I ŽIVOTINJA**

Dobro je poznata činjenica da se domestikacija životinja i kutivisanje biljaka veže za period neolita. Promene toga vremena usled sveobuhvatnog karaktera i važnosti za dalju evoluciju ljudskog roda, zaslužno dobijaju naziv „neolitska revolucija“. Manje je poznato da je neolitskoj revoluciji, prema hipotezi američkog arheologa Kent Flannery (1973), prethodila tzv. „revolucija širokog spektra“. Prema istoj teoriji ljudi šire

spektar životinja koje su lovili i biljaka koje su sakupljali, kada lov na krupnije migratorne sisare zamenjuje lov i sakupljanje sitnijih životinja i biljaka. Na ovaj način, iskustvena spoznaja sveta biva obogaćena i dalji napredak ljudskog društva ovaploćen u neolitu. Na neolitsku revoluciju nadovezuje se hipoteza o revoluciji sekundarnih proizvoda, koja se ogleda u promeni načina eksploatacije životinja. Naime, glavna ekonomska korist, u to vreme (nekoliko milenijuma posle neolitske revolucije), ostvaruje se od živih (mleko, vuna, mišićna snaga) umesto od zaklanih životinja (meso), što omogućava unapređenje proizvodnje, višak proizvoda, robnu razmenu i sveopšti ekonomski prosperitet. Glavna zamerka ovoj hipotezi jeste nepravilno datiranje eksploatacije mleka. Ispitivanjem taloga sa keramičkih posuda, kao i na osnovu izotopskih i arheozooloških analiza, pouzdano je utvrđeno da se početak eksploatacije mleka veže za neolit, a ne za 4. milenijum na Bliskom istoku, odnosno 3. milenijum u Evropi, kako tvrdi navedena hipoteza. Najnovija „revolucija“ u zajedničkom bivstvovanju ljudi i životinja naziva se „životinjski obrt“. Dominantni narativi u antropologiji i arheologiji, dugo vremena, sve do poslednjih decenija 20. veka, bili su izrazito antropocentrični. Žakula i Živaljević (2019) veoma lepo opisuju klimu ljudsko – životinjskih odnosa prošlih vremena: „životinje, kao isključivo ekonomski i simbolični resursi, odnosno kao „prozori i ogledala“ za sagledavanje ljudskih društava, nisu bile viđene kao aktivni učesnici zajedničkih istorija.“ Na sreću, težnja da se neljudske životinje vide kao punopravni i važni subjekti u stvaranju zajedničke istorije i iskustava, prevladala je i ispoljila se u svojevrsnom postkartezijskom životinjskom obrtu, koji potpunu argumentaciju dobija u našem vremenu globalne ekološke krize. U svetlu etičkih previranja i ekološke krize, preispituju se dotadašnji naučni principi, usvaja se novi metodološki okvir u procesu stvaranja naučnog znanja, tzv. *teorija aktera i mreža*, gde se svi činioци (akteri), (pa i neljudske životinje), koji stupaju u interakciju (mrežu) vide kao podjednako važni i sudbodonosni. Zanimljivo da prizvuk ovakvog „oslobađajućeg“ promišljanja pronalazimo i u prošlim vremenima. U sagledavanju bioloških aspekata domestikacije životinja, Frederic Zeuner (1963), ne usvaja materijalistički pristup ovom fenomenu (domestikacija kao odgovor na klimatske promene, odnosno na porast populacije), ali ni simbolički (domestikacija kao metafora promene ljudskih društava), već domestikaciju vidi kao simbiotski odnos kroz koji se provlači ideja međusobne koristi. Korak dalje odlazi O' Connor (1997), koji se iskreno pita šta su to neljudske životinje našle u ljudima, kada su se, u nekom momentu istorije, odlučile za zajedništvo. Poznata teoretičarka ljudsko-životinjskih odnosa, Donna Haraway (2003), dosta slikovito iznosi osnovnu ideju životinjskog obrta (zaokreta) (eng. *animal turn*): „životinje nisu to (samo) da ih jedemo i da uz pomoć njih mislimo, one su tu – i oduvek su bile tu – da sa njima živimo.“

Slika sveta, koji dolazi, je obećavajuća. Rešenje nije u posmatranju u izolaciji i sagledavanju života kroz prizmu taksonomski i ontološki zasebnih entiteta, već kroz mrežu povezanosti, upravo onako kako nas savetuje, a ujedno i upozorava, poznata antropološkinja Anna Tsing (2012):

„Ljudska ekskluzivnost nas zaslepljuje. (...) Jedno od mnogih ograničenja ovog nasleđa jeste to što nas je navelo da mislimo o ljudskoj vrsti, tj. o tome kako se biva i postaje vrsta, kao o autonomnoj i samodovoljnoj – a time i kao o kulturnoistorijskoj konstanti. (...) Šta bi bilo kada bismo zamislili ljudsku prirodu koja se dijahronijski menjala zajedno sa raznolikim mrežama povezanosti između vrsta? Ljudska priroda i jeste veza između različitih vrsta.“

### KULT ŽIVOTINJA KOD SRBA

Veselin Čajkanović (1881-1946), prvi srpski istoričar religije, u svom delu „Stara srpska religija i mitologija“ (Čajkanović, 2022), analizirajući verske običaje i narodnu tradiciju Srba toga vremena, uz mnogobrojne analogije i komparacije sa običajima i tradicijom drugih naroda, uspešno oživljava staru, pagansku veru srpskog naroda. Odjek tih starih vremena, Čajkanović pronalazi u tadašnjim običajima srpskog naroda. U poglavlju iste knjige pod naslovom „Religija i kult životinja“, Čajkanović kao čiste ili svete životinje, koje su imale religijski ugled i izgrađen kult u paganska vremena, navodi vola, ovcu i pčele. O svetosti vola, nedvojbeno govori i uzrečica – „Volu se ne smije ništa opsovati, jer je velika grjechota“. Vo se posebno poštuje o njegovim praznicima, u danima kada vo mora ostati „*nullo mortali opere contacti*“ („čist od svakoga smrtnog rada“), a to su „zeleni četvrtci“, ali i svaki petak preko godine. Kao „volujski svetac“ drži se Sabor Svetog Gavrila i Srđevdan, a naročito Badnji dan i Božić. Volu se o Božiću daje kolač koji se posebno sprema u tu svrhu, žito, komad česnice, vo biva napojen vinom, a o Petrovdanu, na svaki rog vo dobija i sirac. Za ovcu se kaže – „ovca je među svom stokom blagoslovena životinja“. U narodu opstaje verovanje da će svet postojati „samo dotle dok postoje ovce i pčele“, kao i izraz „gde ovca ne bleji“ tu nepomenik iz carstva mraka vlada. Ovca ima i svoje praznike, „luda“ sreda, „ludi“ petak, Todorov petak, Sveti Vartoloma, Petlovača, a naročito Đurđevdan, kada se obavljaju razni magijski obredi prinošenja žrtve ovcima.

Mada Čajkanović navodi da, po verovanju starih Srba, grupi „poganih“ životinja „pre svega pripada pas“, takvu podelu ne treba uzeti „zdravo za gotovo“. U prilog ovoj činjenici govori i lep običaj, koji se odomaćio u Omolju, gde čobanin na Đurđevdan, „svakome psu daje da okusi prvo pomuženoga mleka“, što nije teško za poverovati znajući koliko je čobanima bio vredan dobar i požrtvovan čobanski pas u doba katuna/baćija. Priči ovde nije kraj. Čajkanović nastavlja da niže slikovite primere kulta životinja kod Srba u prastara vremena, gde se ističu kako božanska, tako i demonska obeležja životinja. Međutim, kako to, umnogome prevazilazi tematsku celinu rada, teška srca, napuštamo korice ove mnogo spoznajne knjige, ostajući, ipak, u glavnoj ideji Čajkanovićevog promišljanja – kakvi smo bili u prastara vremena, takvi smo i ostali. Kult predaka, životinja i biljaka, kao jezgro verovanja našeg naroda, očuvali smo i sačuvali za nadolazeća vremena.

### PRAISTORIJA

Upotreba mleka u ishrani ljudi, kako na području Evrope, tako i na prostoru današnje Srbije (Stojanovski i sar., 2020), vezuje se za vremenski period ranog neolita. Neolitski praistorijski period (između 12.-og i 6. -og milenijuma pre Hrista) vreme je društveno-gospodarskih inovacija, koje se očituju i u novom načinu privređivanja, između ostalog i u eksploataciji sekundarnih proizvoda (proizvodi dobijeni od živih životinja – mleko, vuna, balega, mišićna snaga), što je umnogome ojačalo ekonomiju društava ranih farmera. Brojni pokazatelji nedvosmisleno ukazuju na konzumaciju mleka i proizvoda od mleka u ranom neolitu: Obično se u rasvetljavanju obrasca ishrane ovih davno prošlih vremena kombinuje više tehnika ispitivanja: arheozoološki pokazatelji koji se odnose na analizu starosne i polne strukture muznih životinja, analiza organskih rezidua na keramičkom posuđu, analiza odnosa stabilnih izotopa azota u uzorcima uzetim iz krune zuba preživara, a čiji odnosi ukazuju na vreme odbića teladi, kao i taksonomske i studije izotopa ostataka domaćih životinja, odnosno biomolekularne analize dentalnog kalkulusa ljudi (Dimitrijević, 2021). Lipidi

ekstrahovani sa keramičkih posuda pronađenim na neolitskim nalazištima širom Evrope i području Bliskog Istoka (Debono Spiteri i sar., 2016; Salque i sar., 2013; Evershed i sar., 2008), ali i subsaharske Afrike (Dunne i sar., 2012), poreklom su od mlečne masti. Činjenica jeste da je uvođenje mleka životinja u ishranu potpuno preoblikovalo kulturu, biologiju i ekonomiju ljudskog društva. Današnja moderna mlekarska industrija direktna je posledica sposobnosti naših praistorijskih predaka kako da ukrote životinje, tako i da se genetski adaptiraju na konzumaciju mleka, odnosno digestiju laktoze, što se očituje u selekciji i uspostavljanju novog gena odgovornog za toleranciju na laktozu (LP – lactase persistence gene) u populaciji praistorijskih ljudi. Ova genetska adaptacija na promenu u ishrani opisana je u literaturi kao „*gene-culture*“ ko – evolucija (Holden i Mace, 1997). U sadašnje vreme, trećina globalne populacije ljudi nosi LP gen, sa najvećom frekvencijom (preko 75%) u Evropi, istočnoj i zapadnoj Africi i na Bliskom Istoku, upravo na onim područjima koja imaju dugu historiju upotrebe mleka i proizvoda od mleka u ishrani. Niska prevalencija alela za toleranciju laktoze u ranim neolitskim društvima, samo naizgled, suprotstavljena je podacima o ranoj upotrebi mleka, odnosno proizvoda od mleka, u ishrani ljudi. Naime, mada su rana neolitska društva imale nisku frekvenciju gena odgovornog za perzistenciju laktaze, pretpostavka jeste da su tadašnje zajednice poznavale i upražnjavale praksu prerade mleka u proizvode (sir, fermentisani proizvodi od mleka, maslac), čime se značajno smanjuje sadržaj laktoze u gotovim proizvodima, a time i sprečavaju simptomi indigestije laktoze. Savremena analitika ne pruža pouzdani molekularni i izotopski kriterijum, koji bi omogućio razlikovanje rezidua lipida poreklom sirovog mleka od onih koji se utvrđuju u fermentisanim proizvodima od mleka (jogurt, kefir, sir), Ipak, u određenim slučajevima, pogotovo u slučaju keramičkih posuda sa većim brojem otvora (podseća na sito), analogijom, ovakvo posude dovedeno je u vezu sa danas dobro poznatim i neophodnim postupkom u proizvodnji sireva, tzv. „*sinerezis*“. Tokom sinereze dolazi od odvajanja surutke od gruš, kada i veći deo rezidualne laktoze, odlazi sa vodenom fazom (surutkom), a gruš, kao osnova sira, ostaje siromašan na sadržaju laktoze, i time ne predstavlja „pretnju“ za na laktozu netolerantne ljude ranog neolita. Najnovija proteomska ispitivanja depozita na keramičkim posudama oblika cediljke i flašicama oblika tikvice pronađenim na neolitskim nalazištima u Poljskoj (Evans i sar., 2023), potvrđuju dominaciju kazeina, što je dokaz prisustva gruš bogatog na sadržaju kazeina, i time rane prakse prerade mleka u sir. Poznato je da i ostali postupci konzervisanja mleka, kao što su fermentacija mleka, ali i proces bućkanja (pretvorba pavlake u maslac), dovode do smanjenja sadržaja laktoze, i time dobijeni proizvodi bivaju lakše svarljivi od svežeg mleka. Zanimljivo je da je analiza organskih ostataka na glinenim posudama sa izlvcima (predviđenim za pijenje tečnosti), različitog, često i zoomorfnog oblika, a pronađenim u grobovima odojčadi na području Bavarske koji datiraju iz Bronzanog i Gvozdenog doba (Dunne i sar., 2019), pokazala prisustvo mlečne masti. Time se iznosi pretpostavka da su iste posude služile za ishranu odojčadi mlekom različitih vrsta preživara (kozje, ovčije i kravlje mleko).

#### STARI VEK

Malo je pouzdanih podataka o upotrebi i preradi mleka u ovoj vremenskoj epohi. Ipak, sasvim sigurno praseoeci Balkanskog poluostrva držali su velika stada i brižljivo gajili svoju stoku. Ilirski (duklijanski) sir – „*Caseus Docleas*“ bio je čuven i mnogo hvaljen od hroničara antičkog doba, kao i sir „*Caseus Dardanicus*“ iz okoline

skopske i prizrenske (Trojanović, 2022). U spisu iz sredine IV veka, "*Expositio totius mundi et gentium*" pominje se Dardanija, koja je snabdevala Makedoniju sirom i slaninom. U spisu se pominju i Mezija i Dakija kao provincije koje su svom stanovništvu mogle obezbediti dovoljne količine poljoprivrednih proizvoda - "*Moesiam et Daciam provincias sibi quidem sufficientes*" (Ilić, 2012).

#### SREDNJI VEK

Godine 1168. letopisac Vilhelm Tirski opisuje Srbiju kao „veoma brdovit i neprohodan kraj, naseljen ratobornim stanovništvom, pretežno pastirima, bogatim u stoci, mleku, siru, maslu, medu i vosku“ (Tomić, 1922). Upravo u to vreme, na srpski presto posredstvom Vizantije, došao je raški veliki župan Stefan Nemanja, osnivač svetorodne dinastije Nemanjića. Stočarstvo, kojim se pretežno bavilo vlaško stanovništvo, nastanjeno na planinama i organizovano po katonima, posebno se razvija za vreme kralja Milutina i Stefana Dečanskog, a vrhunac doseže za vreme Dušanovog carstva. Poznato je da se sir proizvodio u kolutima, komadima i mešinama. Stari srpski naziv za mešinu je „meh“ („udrum“), što je ujedno predstavljalo i meru za sir. Sirom se trgovalo, kupovala sol i različiti zanatski proizvodi, a predstavljao je i glavni izvozni artikal, pogotovo „stari vlaški“, „stari slani“ sir, koji se proizvodio prethodnog leta i jeseni, i, kao takav bio posebno na ceni, usled dužeg roka upotrebe. U proleće je se mlad, „od prve trave“ dobijen sir. Sir su, kao poseban vid naklonosti, srpski vladari poklanjali manastirima (Marjanović-Dušanić i Popović, 2004). Car Dušan je 1348. godine odredio da se Karejskoj ćeliji svetog Save „od kuće carstva mi“ daje godišnje 10 mešina sirenja i 10 sireva (Marjanović-Dušanić i Popović, 2004; Monumenta Serbica, 139). I Vuk Branković, poklanjajući manastir Sv. Đorđa u Skoplju Hilandaru, određuje da se, pored žita i vina, i „sirenje“ deli na dva jednaka dela; pola ostaje u Sv. Đorđu, a pola se nosi u Hilandar. Dubrovčani, vidno razočarani odlukom despota Stefana Lazarevića da zabrani izvoz plemenitih metala iz Srbije, uputili su despotu 1417. godine „protestnu notu“, gde mu saopštavaju da se ne može (samo) kožama, voskom i „sirenjem“, kao što je bila praksa za vreme „prve srpske gospode“, plaćati skupocena roba koja se uvozi u Srbiju (Marjanović-Dušanić i Popović, 2004; Stare srpske povelje i pisma, 1/1, 220). U srednjovekovnoj Srbiji konzumiralo se i mleko, prenošeno u mešinama, a u domaćinstvima držano u drvenim posudama. Seljaci napoličari, obavezali su se gospodi u primorskim gradovima, obično o crkvenim praznicima, donositi „kablič mleka“ ili „vedricu kiselog mleka“ („*unam vidrizam lactis acri*“) (Roller, 1955).

Zahvaljujući istraživanjima i eksperimentalnim rekonstrukcijama, koje je u okviru projekta „Živeti prošlost – Srpska srednjovekovna gastronomija, sproveo multidisciplinarni naučni i kulinarski tim Artis centra, dobili smo prilično realni uvid u tajne srpske srednjovekovne trpeze. Dominatno meso na trpezi srpske srednjovekovne vlastele, ali i običnog sveta, naravno o posebnim prilikama, je jagnjetina, koja se u to vreme spravljala u mleku. U zemljanom loncu složeni komadi mesa, jabuke, i luka, nalivani su mlekom, tako da meso ogrezne i potom kuvani na tihoj vatri, dok mleko ne ispari, a meso se ne raskuva. Kao svojevrzne poslastice pripremani su slatka kaša i presnac, prijesnac ili „*torta od sira*“ („*torta de caseo*“), kao jedna vrsta srednjovekovnog kolača od sira, koja se i dan danas pravi. Glavni sastojci slatke kaše su oljušteno proso, kozje ili ovčije mleko, suvo voće (smokve, kruške i grožđe), med, orasi i bademi. U mleku se prvo kuva suvo voće, a po dodatku prosa, lepo se ukuva na gustinu sutlijaša. Kada se skine sa vatre, doda se med i pospe cimetom tučenim u

avanu. Prohlađena kaša ukrasi se orasima, bademima i suvim voćem. Torta od sira predstavljala je, za ono vreme, izuzetno skupo jelo, budući da se pripremala od jaja i šećera, deficitarnih namirnica u toj epohi. Testo se mesilo od pšeničnog brašna uz dodatak masla i jaja, a fil je spravljan od ovčijeg mladog sira škripavca, žumanaca, kore i soka od jednog limuna. Zanimljivo je da se svima nama dobro poznata popara, kao i belmuž, staro pastirsko jelo koje se sprema od mladog punomasnog sira i kukuruznog brašna, uz dodatak soli, smatraju autentičnim srpskim jelima.

#### NOVI VEK

Pojavom Turaka na našim prostorima, stočarska aktivnost jenjava, ali samo za kratki period, dok se prilike u zemlji nisu koliko toliko sredile, a život pod turskim zavojevačem, postao snošljiviji. Srpski živalj se sklanja u brda, skrovita mesta, gde se osećao slobodnije, opuštenije, a mogao je da „oplakuje i opeva svoju sudbinu“ (Tomić, 1922). Pored toga, domišljat kakav jeste, srpski narod se dovijao na razne načine. Naši stočari, brđani, kako bi ostali od strane razbojnika na miru, uzimali su iz viđenijih muslimanskih porodica čuvare (Mijaci ih nazivaju derudedžije) ili bi se, pak, okumili i pobratimili sa kakvim viđenijim Turčinom, a kako je kumstvo *pitano* isto kao i *kršteno*, a *pobratim* isto što i *brat*, eto načina da se mirno živi pod zaštitom, stočarstvo razvija, a narod bogati. Stočarstvo je bilo na vrhuncu u XVIII i prvoj polovini XIX veka, te nije ni čudo da su naši stočarski trgovci bili „prvi ljudi u narodu i na čelu svakoga narodnoga pokreta.“ (Tomić, 1922). Otac dobro poznatog srpskog narodnog junaka, Hajduk Veljka, bogati je lenovački stočar Petar, „Sirenjar“, zvanog tako jer je od svojih 3000 ovaca dobijao mnogo sira Prvi susret Hajduk Veljka sa turskim zulumom je upravo na bačiji njegovog oca, gde Turci upadoše, nadajući se da će moći slobodno da vršljaju, ali ih u tome spreči mlađani Veljko (Kanic, 1986). Kanic, neumorni balkanolog i veliki prijatelj srpskog naroda i poštovalac srpske istorije, u više navrata boravi u Srbiji, počev od 1856. godine. U razdoblju od skoro pola veka, Kanic je Srbiju prokrstaro uzduž i popreko i kako je svoje putešestvije ovekovečio na papiru, mi danas imamo verno svedočanstvo o prilikama u Srbiji toga vremena. Penjući se na visoravan Rakoš Suve planine na jugoistoku Srbije, Kanic nailazi, po prvi put na jednu bačiju, a potom i na jedno improvizovano stanište Crnovunaca (Karakadžana), poznatih po nomadskom stočarenju i izradi kačkavalja. Ako je verovati onome što Kanicu saopštiše sreski načelnici, u topličkom, pirotskom, niškom i vranjskom okrugu, boravilo je, u to vreme, oko 135 makedonsko-vlaških porodica, koje su posedovale oko 34 000 ovaca i 1 900 konja. Kanic (1986) nam predstavlja i veoma detaljan opis proizvodnje kačkavalja. Proces proizvodnje kačkavalja iziskuje veliki brižljivost. Deset litara mleka u proseku daje 9,5 sira i 0,5 kg masla. Mleko se podsirava jagnječim želucem kao sirištem, a dobijeni gruš odvaja od surutke prvo platnom razapetim na obruču, pa potom pritiska kamenjem, seče u manje komade, koji se potom potapaju u korpi na jedan minut u ključaloj vodi. Tako omekšala sirna masa se mesi rukama, pa stavlja u drvene kalupe, kako bi dobili oblik pljosnatih, okruglih hlebčića, na koje se utisnu inicijali proizvođača. Hlebčići se šest puta, svakog trećeg dana, sole i peru hladnom vodom. Po završetku zrenja, 13. avgusta, hlebčići se pakuju u platnene vreće i konjićima Crnovunaca transportuju u Piro, a potom izvoze za Solun, Jedrene i Carigrad. Kanic (1986) isto tako navodi da „srpski čovek prosto pati od preterane gostoljubivosti“ i da je za njegov želudac Evropljanina, „ovde-onda uzeti malo od ovoga, malo od onoga“, jednostavno previše, a nudilo se baš svega u izobilju: kafa, rakija, belo i crveno vino, ali i mleko, sir i maslac, pored meda, ribe i voća. Kap preko



čaše, sasvim sigurno, predstavljao je belmuž. Kako Kanic (1986) saopštava – „uz sva ova posluženja, došao je, na kraju i belmuž, po turskom imenu sasvim sigurno neko orijentalno jelo.“ Na gostoljubljivost srpskog domaćina, ovoga puta srpskog knjaza Miloša Obrenovića i njegove knjaginje, gospe Ljubice, ukazuje i Nemač Oto Ferdinand Dubislav pl. Pirh, koji je 1829. godine proputovao Srbijom. Hleb i sir bejahu početak knjaževske trpeze, a potom je dolazila supa od pirinča, govedina, kuvano vime kao posebna poslastica, potom alva, pa pržena riba iz Morave, da bi kiselo bivolsko mleko sa prženim zemičkama i jedna torta predstavljale završnicu bogate knjaževske sofre (Pirh, 1899). Kanic je posetio i Beograd, i bio oduševljen živopisnim likovima koje susreće na Velikoj pijaci na Kraljevom trgu (današnji Univerziteti park na Studentskom trgu). Opis živog prometa na pijaci, koji počinje već u rano jutro, Kanic započinje rečima: “Dok naše žene na Zapadu još uživaju u jutarnjem slatkim polusnu i meškoljenju, trg je već pritisnut masom beogradskih domaćica i njihovih „švapskih“ kuvarica.“ Zanimljivo je Kanicovo zapažanje da „otkako se mleko ranim jutrom raznosi po kućama u sjajnim limenim kantama, retko se kroz jutarnju buku razleže uzvikivanje seljaka – mleko, mleko!“.

Krajem 19. i početkom 20. veka pojavljuju se prve antropološke i etnografske studije, koje na veoma zanimljiv način predstavljaju gastronomsko nasleđe srpskog naroda. Sima Trojanović je 1896. godine objavio “Starinska jela i pića”, a 1908. godine objavljene su dve knjige “Srpska narodna jela u Levču i Temniću” Stanoja Mijatovića i “Srpska narodna jela u Hercegovini i u Bosni Luke Grđića Bjelokosića. Sva tri dela doživela su u novije vreme izdanja (Trojanović, 2022; Mijatović i Grđić Bjelokosić, 2022).

Trojanović (2022) poglavlje o belom smoku, započinje rečenicom: “Nikako nismo ni kadri zamisliti kad su ljudi počeli piti mleko, jer svuda u starim spomenicima stoji da znadijahu za ovu animalnu hranu.” Trojanović je mišljenja da ima nagoveštaja da stari Srbi „negda nisu kobileće mleko prezirali“. Postojalo je verovanje da se od otrovnog ugriza zelenbača može izlečiti samo ako se pije mleko „od 9 belih kobila“ (Trojanović, 2022). U Zlatiborskom srezu, za magareći kašalj, pomuze se bela kobila u ljusku od jajeta i daje se detetu da pije na kašičicu. U Surdulici pak, magareći kašalj zovu „rikavicom“, a leče ga mlekom magarice. Trojanović ističe da su u Krivom Viru i oko Rtnja, u Pirotskom okrugu, ali i zlatiborskim suhatima, kao i kod Cincara, mužači isključivo muškarci. Ukoliko se, pak, žene bave poslovima oko mleka, one se drže „vazdan kojekakvih vradžbina i predrasuda. Veoma slikovit opis vraćanja, prilikom podsecanja sirišta, daje Mijatović (2022) u poglavlju o belom smoku. Predstavljamo ga u izvornom navodu: “Sirište se podseca za vreme punog meseca, i to svagda u ponedeljak ili u sredu. Jedno razumno (odraslo) čeljade otide ujutro rano na izvor sa koga voda otiče, te donese u čist sudić vode. Usput ne sme ni s kim ništa govoriti. Kad je doneta voda, domaćica metne sirište na trupac u pročelju ognjišta i ukrštajući ga sekirom, govori sasvim polako (tri puta) – Ukrštam te Boga radi, daj mi sira lepe sladi i debljine ručetine. – Uz to, svaki put hukne u sirište. Na trećem ukrštanju lupi ga dva puta unakrst sekirom, i podeli sirište na četiri komada. Te komade metne u sirišnjaču (sud u kome se drži sirište) i prelivajući ih onom svežom, nenačetom vodom, govori – Kako teče voda iz izvora, tako neka teče mleko iz moje stoke; kad izvor presušio, tad i mleko kod moje stoke; kako se održao vodonoša od govora, tako se održao sir, mleko i kajmak od kvara. – Posle ovoga u sirišnjaču metne još tri živa ugljena, malo soli, parče od dreva, koren od trave sisače i brizgavca, korenčić od čuvarkuće i zdravca, kornjačino ili kokošije jaje, i tako je sirište podsečeno i gotovo za upotrebu. Po

upotrebi se posle redovno dopunjava surutkom od podsirenog mleka. Sirišnjačino je najobičnije mesto pod strehom blizu kućnih vrata (gde visi svagda povezana ozgo čistom krpom.“ U zlatiborskom kraju, sirište se izvadi, opere i osuši, potopi u vodu u koje se kuvalo, pa izvadilo raskokano pšenično zrnevlje. U istu vodu doda se jedan leteći šuršum (izbačeno puščano zrno) i jedno kokošije jaje. Kada se jajetu istopi ljuska, zameni se novim jajetom. Zlatiborke još, u svrhu boljeg održanja sirišta, izvade izmetilj (nesvarenu hranu) iz jagnječeg sirišta, stave u krpnu i potope u sirište.

U severnim srpskim krajevima, sirenje se odnosi na pravljenje sira, ali se ista reč, u drugim srpskim krajevima, čuje i u značenju sira. Sir se troši mnogo više i češće od mleka. Za doručak se gotovo redovno iznosi parče hleba i sira, uz beli luk ili zelenu papriku u letnje dane. O ručku, užini i večeri najpre se iznosi sir, pa tek posle druga jela. Sir se nosi na put, sir nose đaci u školu, čobani za stokom. Kajmak (čist) se veoma retko troši, izuzetno kao dodatak jelu. Po mnogim kućama – primećuju Mijatović (2022) – neće da okuse mleko pre Đurđevdana.

Kopaonički Cincari su, pre 1885. godine isključivo koristili usijane belutke za održavanje toplote mleka prilikom podsiravanja. Kasnije se služe i dosipanjem vruće vode. Po podsiravanju, kako bi se surutka bolje izdvojila služe se kakvom zgodnom pločom i cedilima. Kačkavaldžija neprestano motri na zrenje grude, a da je pravi „vakat“ za sečenje u kriške zna po tome što spušta u vodu, zagrejanu u tiganju, komadiće sira. Ukoliko se sir razvlači u žilave končice, koji se ne kidaju, onda je sir dospeo. Dospeo sir se reže u tanke kriške, koje se ubacuju u koš od leskova pruća, pa se sve zajedno potapa u vruću vodu. U vrućoj vodi sir se gnječi, mesi, dok se u potpunosti ne ražilavi. Od zaostale surutke Cincari izdvajaju maslo, a zaostala droždina pod maslom je urda, koju daju svinjama. Zanimljivo je da Cincari po dolasku u Srbiju nisu znali tajnu spravljanja kačkavalja. Prvog leta po dolasku na Kopaonik, napravili su preko mere mnogo urde (samo za urdu su i znali). Istu tu urdu odnesoše u Rašku na prodaju. Raška, kao planinski kraj, sira, i to daleko boljeg od urde, u izobilju ima, tako da Cincari zamalo nisu propali. Na njihovu veliku sreću, u Pirod dođe Jevrejin Hajn iz Samokova, sa kojim se pogođe da ga hrane, izdržavaju i plate, a zauzvrat Jevrejin da ih nauči kako da spravlja kačkavalj. Tako je i bilo. U zapadnoj Srbiji pravi se posebna vrsta sira, tzv. sirac, koji se jede samo na Petrovdan, rano izjutro. Mleko, ispod krave, nevareno, odmah se podsirava, gruda u surutci kraj vatre greje, a i rukom gnječi, dok se ne užilavi. Gruda se potom vadi, potapa u vrelu vodu, mesi i savija, dok se ne dobije pogačica. Išara se odozgo ukrsnicama, suši na suncu i tada je gotov.

Za razliku od sireva, kiselo mleko se u Srbiji retko spravlja. Držeći se starog običaja, Užičani kisele mleko tek na Đurđevdan. Mlečarica uzme tada jedno staklo jomuže, zakopa u mravinjak i gleda kada jomuža uskisne. Tako izvedeni kvasac im služi kao maja za dalje kišeljenje. U zapadnoj Srbiji, pa sve do Jadranskog mora, planinke kisele mleko srebrnim novcem (u Hercegovini cvancik zovu plet). Dobro je poznato da je za kišeljenje neophodan prljav novac.

Zanimljivo kakve sve vrste mleka prepoznaje i zasebnim imenima imenuje srpski narod (Tomić, 1922). Kunuzdra je mleko tek oteljene krave ili objagnjene ovce, žučkaste boje, gusto, puno gromuljica. Nije za jelo i narod ga smatra nezdravim. Jomuža je mleko čim se pomuže; daju ga maloj deci da pije, naročito od ovaca i koza. Varenikom se zove jomuža kad uzavre. Kako navodi Mijatović (2022) mleko se jede „svagda kuhano“. Nekuhanu mleko niko neće da okusi, jer veruju da se od takvog mleka dobijaju gliste. Smlaka je, pak, jomuža, koja na vatri ne provri, nego se zagreje do jedno 40°C (dok se prst može držati). Jomuža se, ili odmah podsiri, pa se dobija tzv.

„cijeli sir“, ili se razlije na karlice, gde ostaje najviše 6 do 8 sati, pa se usiri i dobija se „meki sir“. Provara je kada se jomuža pri varenju provari, odnosno usiri bez sirišta. Mleko se tada smatra propalim. Priljeva je hladna varenika sa koje se skinut skorup, a uklanja se sa karlica nakon 24 i više časova. Dok ne prozukne, srče se sa hlebom i kačamakom. Drpljavina je pokvarena priljeva u karlicama (udrpilo se mleko). Ne jede se, ali se podsiri i dobija se sir od najgore vrste, posni, tvrdi sir tzv. prljo, „u kome nema ni trunke masti“. Kada se jomuža, uz dodatak soli, polako greje na tihov vatri, dok ne uzavre, dobija se gruševina. Pri hlađenju gruševina se zgusne, a često se u gruševinu razmuti jedno do dva jajeta, ili se uspe čisto saće meda. Ovo jelo je toliko otužno – kako priča Mijatović (2022) - i silno da ga samo stomaci planinskih gorštaka mogu podneti. U Vasojevićima gruševinu zovu jardum, u Pirotu ovčenik, a u Krivom Viru studenik ili studenica (Tomić, 1922).

Pripovedanje o belom smoku na području Srbije ne bi bila potpuno bez priče o Somborskom siru. Milan Stepanović, srpski zavičajni istoričar i publicist, objavio je i priredio više monografija i knjiga sa tematikom kulturno-istorijskog nasleđa Sombora i Vojvodine. Pokretač je internet stranice “Ravnoplov”, gde posetioci mogu pronaći veoma zanimljive priloge iz zavičajne istorije Sombora (Stepanović, 2018). Odatle i ova priča o somborskom siru. Strogo čuvanu tajnu pravljenja somborskog sira svake bolje salašarske kuće, svekruva je pred kraj života predavala najstarijoj snaji, a nikako kćerki, kako tajna, njenom udajom, ne bi bila predata tuđoj kući. O istinitosti ovoga navoda govori i istorijska činjenica. Naime kada je Ministarstvo prosvete Kraljevine SHS 1920. godine uputilo zahtev gradonačelniku Sombora da u grad primi 16 učenica koje bi izučile tajnu spravljanja somborskoga sira, gradski Senat je zahtev glatko odbio uz obrazloženje da “Somborkinje ni u kom slučaju i nikome nisu voljne odati tajnu proizvodnje sira”. A tajnu prerade mleka u somborski sir su, sasvim sigurno, u ravničarske krajeve doneli ovdašnji Srbi iz svoje brdovite postojbine, tokom seoba od XV do polovine XVII veka. O istoriji razvijenog stočarstva, svedoči i mapa Janoša Žambokija iz daleke 1579. godine, gde je okolina Sombora bila predstavljena crtežom stada ovaca i čobana. Kako navodi Stepanović, Somborci su 1781. godine imali 16 587 ovaca, a imenom i prezimenom su bili poznati i najveći uzgajivači ovaca: Jovan Čičovački, Andrija Žuljević, Jakov Maširević i mnogi drugi. Somborski sir, u to vreme pravljen od isključivo punomasnog ovčijeg mleka, a u novinskim reklamama hvaljen da “svojom vanrednom kakvoćom nadmaša sve svetske sireve”, svoje mesto, tokom 18. i 19. veka, ali i početkom 20. veka, nalazi na trpezi sirosladokusaca Beča, Pešte, Pariza, Novog Sada, Zemuna, Beograda, Osijeka i Zagreba. Oficiri somborskoga garnizona, na svojim pohodima bili su revnosni prenosioци priča o posebnosti somborskog sira, i tako su širili njegovu potražnju. Među starim Somborcima kružila je priča da je engleski premijer Vinston Čerčil bio poznati ljubitelj somborskog sira. Postoji, na sreću, nekoliko istorijskih, arhivskih dokumenta o spravljanju somborskog sira. Đorđe Antić (1895-1991), somborski apotekar, arhivista i zavičajni istoričar, ostavio je budućim naraštajima vredno svedočanstvo, na osnovu koga se u potpunosti može rekonstruisati izvorni način spravljanja somborskog sira (Antić, 1969). A samom Antiću, u pero je tajnu šaptala majka Leksa iz Rančeva, koja je somborski sir počela da proizvodi 1895. godine. Gorka je istina, da somborskog sira, onakvog kakvog ga je spravljala majka Leksa, više nema.

#### ZAKLJUČAK

Oko pronicljivog čoveka svuda oko nas primećuje sveobuhvatni uticaj hrane i to ne samo na istoriju čovečanstva, već i na religijske, kulturološke ali i ostale obrasce čovekova postojanja. Neosporna je činjenica da je beli smok zapisan u trajanju srpskoga naroda. Žan-Anselm Brija-Savaren, pravnik i političar, ali celom svetu daleko više poznat kao epikurejac i začetnik gastronomske kulture, tvorac dela "Fiziologije ukusa", himne gastronomije, kaže ovako: "Sudbina naroda zavisi od hrane koju izaberu." Na ovo promišljanje nadovezujemo reči našeg čika Jove Zmaja: "Da je mlekom tekla Sava, sir bi bio zabadava.", ali i Milorada Pavića u "Predeo slikan čajem": "Sir je, gospođo, veliki gospodin. Oko njega se mora mnogo trčati."

**Zahvalnica:** Rad je podržan sredstvima Ministarstva nauke, tehnološkog razvoja i inovacija Republike Srbije (Ugovor broj 451-03-47/2023-01/200143).

#### LITERATURA

1. Antić. 1969. Istorijat trgovine somborskog sira. Veterinarski glasnik, 10:779-80. 2. Čajkanović V. 2022. Stara srpska religija i mitologija. Beograd: Centar za izučavanje tradicije Ukronija. 3. Debono Spiteri C., Gillis R. E., Roffet-Salque M., Castells Navarro L., Guilaine J., Manen C., Muntoni I. M., Sana Sequi M., Urem-Kotsou D., Whelton H. L. et al. 2016. Regional asynchronicity in dairy production and processing in early farming communities of the northern Mediterranean. **Proceeding of National Academy of Sciences USA**, 113(13):594-13599. doi:10.1073/pnas.1607810113. 4. Dimitrijević V. 2021. Arheozoologija uvod u studije zajedničke istorije životinja i ljudi. Prvo izdanje. Beograd: Univerzitet u Beogradu – Filozofski fakultet. 5. Dunne J., Evershed R. P., Salque M., Cramp L., Bruni S., Ryan K., Biagetti S., di Lernia S. 2012. First dairying in green Saharan Africa in the fifth millennium BC. **Nature**, 486:390-394. doi:10.1038/nature11186. 6. Dunne J., Rebay-Salisbury K., Salisbury R. B., Frisch A., Walton-Doyle C., Evershed R. P. 2019. Milk of ruminants in ceramic baby bottles from prehistoric child graves. **Nature**, 574(7777):246-248. doi:10.1038/s41586-019-1572-x. 7. Evans M., Lundy J., Lucquin A., Hagan R., Kowalski L., Wilczynki J., Bickle P., Adamczak K., Craig O. E., Robson H. K., Hendy J. 2023. Detection of dairy products from multiple taxa in Late Neolithic pottery from Poland: an integrated biomolecular approach. **Royal Society Open Science**, 10:230124. 8. Evershed R. P., Payne S., Sherratt A. G., Copley M. S., Colidge J., Urem-Kotsu D., Kotsakis K., Ozdogan M., Ozdogan A. E., Nieuwenhuys O. et al. 2008. Earliest date for milk use in the Near East and southeastern Europe linked to cattle herding. **Nature**, 455:528-531. 9. Flannery K.V. 1973. The Origins of Agriculture. **Annual Review of Anthropology**, 2:271-310. 10. Frederick E. Z. 1963. A History of Domesticated Animals. London: Hutchinson. 11. Haraway D. 2003. The Companion Species Manifesto: Dogs, People, and Significant Otherness. Chicago: Prickly Paradigm Press. 12. Holden C., Mace R. 1997. Phylogenetic analysis of the evolution of lactose digestion in adults. **Human biology**, 69(5):605-628. 13. Ilić O. 2012. Poljoprivredna proizvodnja u rimskim provincijama na tlu Srbije od I do prve polovine V veka. Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu – Filozofski fakultet, Beograd. 14. Kanic F. 1986. Srbija Zemlja i stanovništvo od rimskog doba do kraja XIX veka – Druga knjiga. Beograd: Srpska književna zadruga, IRO "Rad". 15. Marjanović-Dušanić S., Popović D. 2004. Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka. **Clio**, 2004. Beograd: Publikum. 16. Mijatović M. S., Grdić Bjelokosić L. 2022. Ed. Jovan Erdeljanović, Portalibris, Beograd (Vrnjačka Banja: SaTCIP). 17. O'Connor T. P. 1997. Working at relationships: another look at animal domestication. **Antiquity**, 71 (271):149-156. 18. Pirh O. D. 1899. Putovanje po Srbiji u godini 1829. Srpski prevod od dr

Dragiše T. Mijuškovića, Beograd: Akademija Nauka. **19.** Roller D. 1955. Agrarno-proizvodni odnosi na području Dubrovačke republike od XIII do XV stoljeća. Zagreb, pp. 94. **20.** Salque M., Bogucki P. I., Pyzel J., Sobkowiak-Tabaka I., Grygiel R., Szmyt M., Evershed R.P. 2013. Earliest evidence for cheese making in the sixth millennium BC in northern Europe. *Nature*, 493: 522-525. doi:10.1038/nature11698. **21.** Stefanović Karadžić V. 1977. Srpski rječnik (Srpski rječnik istumačen njemačkim i latinskim riječima – skupio ga i na svijet izdao Vuk Stefanović Karadžić - u Beču u štampariji jermenskoga namastira 1852). Eds. Galogaža S., Popa V., Radović B., Stambolić M., Hristić J. Izdavačko preduzeće Nolit, Beograd. **22.** Stepanović M. 2018. Tajna alhemija somborsko sira (stranice <https://www.ravnoplov.rs/tajna-alhemija-somborskog-sira/>). **23.** Stojanovski D., Živaljević I., Dimitrijević V., Dunne J., Evershed R. P., Balasse M., Dowe A., Hendy J., McGrath K., Fischer R. et al. 2020. Living off the land: Terrestrial-based diet and dairying in the farming communities of the Neolithic Balkans. *PLoS ONE*, 15(8):e0237608. **24.** Tomić S. 1922. Stočarstvo i prerada mleka kod Srba. *Glasnik geografskog društva*, 6–8:239-260. **25.** Trojanović S. 2022. Starinska srpska jela i pića. Beograd: Portalibris:CET. **26.** Tsing A. 2012. Unruly edges: mushrooms as companion species. *Environmental Humanities*, 1:141-154. **27.** Žakula S., Živaljević I. 2019. Izučavanje ljudsko-životinjskih odnosa u antropologiji i arheologiji II. (dostupno na <https://dais.sanu.ac.rs/bitstream/id/29616/Izucavanje>)

### BELI SMOK

**Snežana Bulajić, Radoslava Savić Radovanović, Tijana Ledina, Marija Kovandžić, Jasna Đorđević**

#### **Abstract**

Taking into account historical, anthropozoological, ethnological and ethnographic sources as well as traveler's experience of Pirh and Kanic, enthusiastic and versatile explorers of the past Serbia, the facts about „beli smok“ are presented. How many of us are familiar with the following expressions: grušavina, ovčeničnik, studenica, presipka, izmetilj, jatka, urda (vurda, furda, izvara), bijeno sirenje, presukača, cijeli sir, jomužni sir, sosimas, sirac, škripavac, provara, prlja, jardum, bačovanje, bač, čehaja, potčehajnik, pričehajnik, iskaruvač, stadnik, komarnik, zagon, prevara, rnza, tiri, brkljača (turil), manarulj, torotan, kjaga and so many others? The paper aims to uncover and snatch from oblivion the rich ethnographic and gastronomic heritage of beli smok in Serbian countries.

**Key words:** Serbia, cheese making, history

CIP - Каталогизација у публикацији - Народна библиотека Србије, Београд

636.09:616(082)

614.31(082)

**САВЕТОВАЊЕ ветеринара Србије (34 ; 2023 ; Златибор)**

Zbornik radova i kratkih sadržaja / 34. savetovanje veterinara Srbije, Zlatibor, 7-10. septembar 2023. = 34th Conference of Serbian Veterinarians, Zlatibor, September 7-10. 2023. ; [organizator, organizer] Srpsko veterinarsko društvo ; [suorganizatori, co-organizer Univerzitet u Beograd, Fakultet veterinarske medicine [et] Evropska agencija za bezbednost hrane - EFSA] ; [urednik Vladimir Dimitrijević]. - Beograd : Srpsko veterinarsko društvo, 2023 (Beograd : Naučna KMD). - VI, 585 str. : ilustr. ; 25 cm

Na vrhu nasl. str.: Serbian Veterinary Association. - Tiraž 500. - Summaries. - Bibliografija uz svaki rad.

ISBN 978-86-83115-50-1

а) Ветеринарска медицина -- Зборници б) Ветеринарска епизоотиологија -- Зборници в) Животне намирнице -- Хигијена -- Зборници

COBISS.SR-ID 123713545