



- Pirotski kačkavalj je jedinstven proizvod na našem tržištu. Proizvodi se od kravljeg mleka sa zaštićenim geografskim poreklom, od nepasterizovanog mleka, i sve trave koje se nalaze u prirodi, a koje životinje koriste u svojoj ishrani, i svi mirisi ostaju u mleku. U ovaj sir se ne dodaje ništa sem sirila i dobija se sasvim prirodan i zdrav proizvod.

Period zrenja Pirotorskog kačkavalja je dva meseca, pa tek tada, po sertifikatu, možemo da ga iznesemo na tržište. Za to vreme se formiraju ukus, aroma što poboljšava kvalitet sira - objašnjava nastavnik Mlekarske škole, gospodin Aleksandar Mančić, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije animalnih proizvoda. Da se, posle prestanka rada Pirotске mlekare, koja je trebala da bude nosilac razvoja kraja, Mlekarska škola sa domom učenika „Dr Obren Pejić“ nije prihvatile prerade i proizvodnje mleka i mlečnih proizvoda, u Pirotu, čuvenom po tradiciji proizvodnje kačkavalja dugoj gotovo dva veka, u Pirotu imao ko da očuva proizvodnju ovog sira. Sir se u ovoj školi, proizvodi po originalnom receptu, više od petnaestak godina, nakon zatvaranja državne mlekare. „Primorana“ da u dualno obrazovanje krene pre no što će to postati opšti pravac obrazovanja u zemlji, Mlekarska škola je za svoje učenike stvorila najbolje uslove za obavljanje praktične nastave, u vrhunski opremljenim kabinetima i laboratorijama za preradu mleka i proizvodnju mlečnih proizvoda: kačkavalja, belog sira, pasterizovanog mleka, jogurta i drugih proizvoda predviđenih nastavnim planom i programom (polutvrdi sirevi, sirevi sa plesnima i sl.). U radionicu Mlekarske škole, uključen je jedan broj randnika i jedan broj učenika koji završavaju obrzovni profil mlekar, i ovde stiču svoju praksu. Radionica je i mesto gde mladi ljudi otkrivaju tajne proizvodnje pirotorskog brenda, upoznaju proces, stiču znanja, veštine i sposobnosti za brzo i lako uključivanje u industrijsku proizvodnju. Kada završe treći stepen škole, oni su obučeni da, gotovo samostalno mogu da proizvedu skoro sve vrste sireva. Mlekarska škola u svom sastavu ima četiri prodavnice: tri u Pirotu i jednu u Dimitrovgradu, preko kojih plasira svoje proizvode, ali i preko ostalih trgovackih mreža. Kapacitet prerade školske radionica, sa sertifikovanim HACCP sistemom, je 5.000 litara mleka na dnevnom nivou, od kojih se između ostalog proizvede 300 do 400 kg kačkavalja. Srednja mlekarska škola iz Pirotu učestvovala je na 84. Međunarodnom sajmu poljoprivrede u Novom Sadu, gde je u okviru Saveza proizvođača tradicionalnih proizvoda Srbije "ORIGINAL SRBIJA", sajamskoj publici predstavila svoj proizvod i upoznala je sa svojim radom.