

DAR BOGOVA, i DELICIJA JOŠ OD ANTIČKIH CAREVA

Priredila MAJA BATOR

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

TVRDI SIREVI, UGLAVNOM OD KRAVLJEG i OVČJEG MLIJEKA, BOGAT SU IZVOR KALCIJA i FOSFORA, KLJUČNIH ZA ČVRSTOĆU KOSTIJU i ZUBA. U OVOME BROJU O PECORINU, PARMEZANU i RIBANCU

Sir kao namirnicu poznavali su još stari Sumerani. Trgovačkim putevima i razmjenama robe i stoke, način pripreme sira brzo se proširio Mediteranom i, zatim, u unutrašnjost. U svakodnevnom životu starih Grka sir je imao svoje stalno mjesto bilo kao cijenjena sirovina u trgovini, kao delikatesa, kao žrtva bogovima ili čak kao afrodizijak. Antikni Grci bili su uvjereni da je sir direktan dar bogova.

U vrijeme Rimskog carstva proizvodnja sira dostigla je visoke standarde i bila je vrlo cijenjena vještina. Do tog doba razvijen je proces sazrijevanja, i znalo se da različiti uvjeti i tretman dovode do različitog okusa i karakteristika sira. Primjerice, način proizvodnje pecorina, tvrdog ovčjeg sira, jednog od povijesno najranije poznatih vrsti sireva, nije se uglavnom mijenjao više od 2000 godina, dakle od onda kad su ga opisali antički pisci Varro i Plinije Stariji. Lucio Moderato Columella, koji je napisao jedan od najpoznatijih antičkih traktata o poljoprivrednoj proizvodnji, detaljno je opisao sve faze njegove proizvodnje. Stari su ga Rimljani obožavali: pecorino je obvezno bio sastavni dio glavnih jela na banketima u carskoj palači, a kako se odlično dugo čuva, bio je i osnova prehrane rimskih legionara za vrijeme dugih vojnih kampanja. Sirevi su u starom Rimu bili toliko cijenjeni da je bilo koje jelo obogaćeno sirom dobivalo pridjev carski. Imperator Antonius Pius navodno je umro od pretjerane konzumacije sira!

U srednjem vijeku, centri proizvodnje, inovatori i promicatelji potrošnje bili su samostani. Redovnicima dugujemo raznovrsnost

i današnje bogatstvo u svijetu sira. U uvjetima kad je hrana vrlo često bila oskudna sirevi su bili i te kako dragocjeni, kao izvor bjelančevina, a tvrdi sir imao je prednost što se lakše duže čuvao. Kako je proizvodnja velikih sireva zahtijevala velike količine mlijeka odjednom, stočari su se počeli udruživati u zadruge. Prve takve ekonomske zajednice pojavile su se u švicarskim Alpama, radi pripreme i proizvodnje ementalera. Koliko je sirarstvo bilo važno i cijenjeno govori i to da je primjerice ementaler

koji sadržavaju najmanje 55 posto mliječne masti u suhoj tvari. Dozrijevanje im traje od najmanje šest mjeseci pa do više godina. Proizvode se od uglavnom od kравljeg ili ovčjeg mlijeka, vrlo često su u izrazito velikim kolutima. Svi sirevi, a osobito tvrdi, odličan su izvor kalcija i fosfora, ključnih za čvrstoću kostiju i zuba. Također sadržavaju vitamine A, koji potiče rast kostiju i čuva vid, zatim B-12 koji čuva zdravlje crvenih krvnih zrnaca i D, zadužen za apsorpciju kalcija. To su one dobre strane tvrdih sireva, a loša je visoka razina zasićenih masti. No to što imaju visoku razinu zasićenih masti ne znači da ih se treba odreći. Ključ je u količini: komadić parmezana ili nekog drugog tvrdog sira vrhunske kvalitete sigurno neće naškoditi.

Sve vrste europskih tvrdih sireva gotovo je nemoguće nabrojati, pa spomenimo samo one najpoznatije. Od francuskih to su comté ili gruyère (grojer) i beaufort. Kao i kod parmezana, riječ je o vrlo velikim kolutima sira od 35 do 55 kg. Mahom se proizvode u predalpskim krajevima Francuske prema švicarskoj i talijanskoj granici. Tu su švicarski emmentaler, sbrin, također i njihov gruyère, talijanski parmigiano, grana padano, pecorino (romano, toscano, siciliano, canestrato pugliese), fiore sardo, španjolski san simon, roncal, potom različiti ovčji sirevi kao zamorano, manchego, od grčkih

valja navesti one s nazivima graviera, formaella. Engleski tvrdi sirevi su cheshire, cheddar, leicester, škotski dunlop... Od naših, to su naravno paški sir, autohtoni hrvatski tvrdi sir, zatim bjelovarski ribanac, livanjski, lečevački itd.



Pecorino – obožavan još od vremena staroga Rima

ponegdje bio čak i sredstvo plaćanja, čak i kao nadoknada štete nakon požara. Sirevi se spominju i u mnogim bajkama: "... u košarici je nosila sira, voća i kolača.." (Crvenkapica).

Po službenoj klasifikaciji, tvrdi sirevi su oni

Parmezan - planetarno najpoznatiji

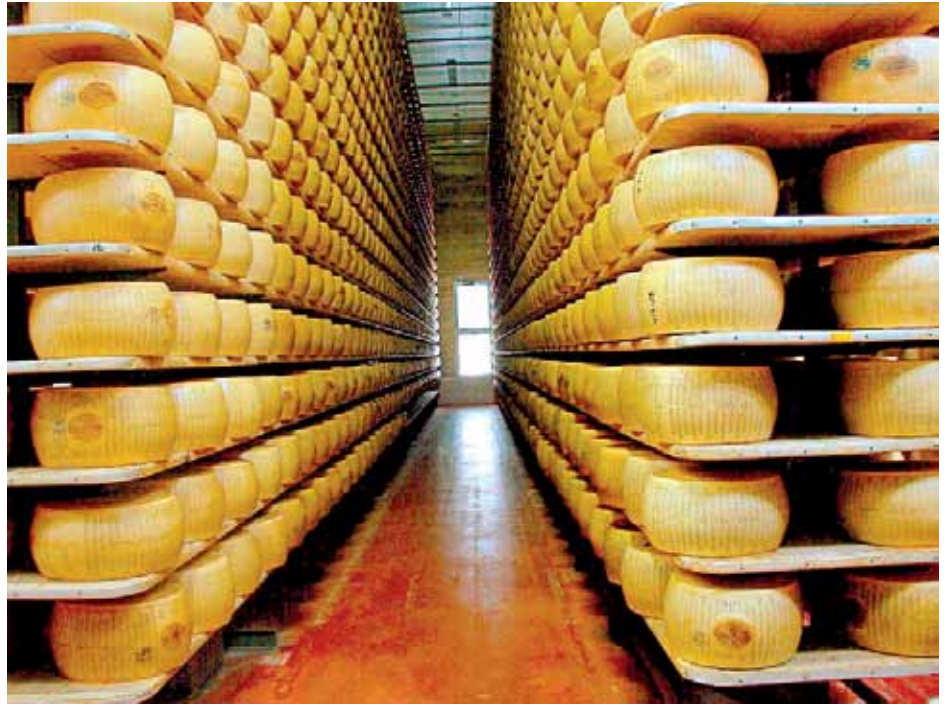
Parmezan je bez sumnje planetarno najpoznatiji tvrdi sir. Pisani podaci govore da se parmezan proizvodi prema gotovo istom receptu i na isti način već osam stoljeća. Vjerojatno je nastao u velikim benediktinskim samostanima u blizini rijeke Po i Apenina. Još od srednjeg vijeka parmezan i grana padano bili su cijenjeni zbog okusa i traženi i zbog lakog čuvanja i transporta. Međutim



ima mišljenja da su ipak parmezan i grana padano znatno stariji od osam stoljeća, naime u 13. stoljeću, od kada postoje zapisi, ti su sirevi već dostigli standarde u produkciji i okusu kojih se drže do danas.

U slavu parmezana pjevao je još Boccaccio u Dekameronu. U 16. stoljeću parmezan se već koristio, kao obogaćivač, za posipavanje po tjestenini, o tome u svojim Kronikama piše fratar Salimbene. Vojvotkinja od Parme, udata za praunuka Louisa XV, uvela je parmezan u Francusku. Među najslavnije obožavatelje toga sira svrstava se Napoleona. Zanimljiva je priča vezana uz glasovitoga Molièrea: kažu da se veliki komediograf u poznoj dobi hranio uglavnom parmezanom. Bio je, dakle, na neki način preteča današnjih nutricionista koji parmezan preporučuju maloj djeci i starcima upravo zbog njegovih izvanrednih prehrambenih odlika, lake probavljivosti i bogatstva kalcijem i fosforom.

Parmezan svoju odličnost duguje izvanredno usklađenoj suradnji svih uključenih u proizvodni lanac: od proizvođača i prerađivača mlijeka pa do majstora sirara koji bdiju nad njegovim zrenjem. Dakako da su bitni i sastav tla pašnjaka za krave, nadmorska visina pašnjaka, osobitosti uzgoja i držanja stoke te drugi čimbenici što utječu na stvaranje specifičnih karakteristika



Planetarno najpoznatiji tvrdi sir – parmezan, parmigiano reggiano

mlijeka od kojeg se on priprema u pokrajini Reggio Emilia. Parmezan se radi od travnja do svibnja kad su pašnjaci najsočniji i najzeleniji pa je i mlijeko najboljih karakteristika. Još davne 1934. oformljen je Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, s cilju zaštite i izvornosti kvalitete sira koji se pod tim inazivom proizvodi isključivo u toj pokrajini i koji danas okuplja 445 proizvođača. Vrlo precizno određuje tehnologiju, od uzgoja stoke, stočne hrane pa do najsitnijih pojedinosti u proizvodnji, čuvanju, klasifikaciji i označavanju sira. Danas oko 270.000 krava iz zaštićenih zona provincija Parme, Reggio, Modena i Bologna daje mlijeko za proizvodnju parmezana. Od 1955., svi ostali sirevi tog tipa koji se proizvode bilo gdje drugdje u Italiji ili svijetu ne smiju se nazivati parmezanom.

U izvornom obliku kolut parmezana težak je od pet do 15 kg, tvrde je i glatke kore. Parmezan odlikuje njegova osobita zrnata struktura, on se lomi i puca u listiće prema sredini sira, u ustima se rastapa. Okus je izvanredan, pun i bogat, ispunjen stanovitom voćnošću, završava blagom pikantnom notom. Kad ga se zagriže, osjeća se neko blago pucketanje - to su proteini čija se struktura, nakon dozrijevanja i sušenja sira, lomi, i to daje taj efekt.

Parmezan je sir izvanrednih gurmetskih ali i prehrambenih odlika. Sama činjenica da je za jedan kilogram parmezana potrebno čak

šesnaest litara mlijeka govori o količini vrijednih hranjivih sastojaka koje sadržava. Za parmezan se kaže da ga se *radi* a ne *proizvodi*, tolika mu se pažnja poklanja.

Čuva ga se u hladioniku, umotanog u specijalni papir ili pergament, a nikako u PVC ili alufoliji, jer se sir u njima znoji. I još jedan koristan savjet, s obzirom da ga se česti koristi ribanoga: treba ga naribati tek neposredno prije uporabe, jer se inače brzo suši i gubi aromu.

Uz svježe voće, džem, med, vino...

Kod serviranja, parmezan ima poseban tretman. Posluži ga se na razne načine, ovisno o tome koliko je star, odnosno koliko je dugo sazrijeva, je li šest, 12, 18 ili više mjeseci. Mlađi sir dakako prikladniji je za grickanje uz aperitiv odnosno na početku

Kad selo mami grad ...
Portugizac - Crni pinot
Rajnski rizling
Sauvignon
Plus tie
CHARDONNAY
Domaća brana u ugodnom ambijentu
KORAK
 Plešivica 34, 10450 Jastrebarsko
 Tel./fax: 01/ 6293 088
 Mob.: 098/ 410 345



Proizvodnja ribanca u Sireli: početak je sirenje u kadama od inoxa, slijedi odvajanje od sirutke i formiranje sirne mase, njeno stavljanje u kalup i prešanje sira u kalupu. Nakon vađenja iz kalupa kolotovi idu u kadu za soljenje, pa onda na dozrijevanje

obroka, mlađi do srednje dozreli kako za jelo samostalno tako i za ribanje, a onaj stariji, naravno, najprikladniji je, u grumenima, za završetak obroka, kao kruna.

Nakon što ga se nareže na veće kriške, sir se dalje ne reže, već ga se nožem široke oštrice u obliku badema trga na komadiće veličine zalagaja, ili ga se pak struže posebnom strugalicom - *blanjalicom* u fine tanke listiće,

ili ga se pak riba da bi se njime posipalo jelo, obično juha odnosno razne tjestenine. Nije ga dobro koristiti s namjerom da ga se rastopi, jer na visokoj temperaturi on se ne topi nego stvrdnjava u koricu i pušta masnoću. Prikladan je za gratiniranje.

Listići mlađeg sira odličan su pratitelj tanko narezanih ploški sirove ribe ili zrele govedine u carpacciju. Uz parmezan lijepo pašu svježije voće - kruška, zelena jabuka, zatim suho voće, kao šljiva i smokva, a kad je dugo odležavan i star izvrsne su njegove kombinacije s medom, džemom.

Gourmeti će eksperimentirati i parmezan na listiće te poškropiti s par kapi balzamskog octa i jesti tako, neki će pak pridodati listiće zelene salate ili rige, a neki će listiće sira umiješati u voćnu salatu. Uglavnom, Talijani vele: *Quando c'è, lo si nota*, to je ujedno i slogan

za promotivnu kampanju Parmigiana Reggiana, a znači *gdje ga ima, to se odmah i primijeti*.

Za parmezan se uvijek isplati sačuvati bocu najboljeg vina. Mlađi će se a odlično sljubiti i s pjenušcem. Klasičan partner za duže dozrijevani parmezan, koncentriran i snažne strukture, puna su gusta mesnata i sočna odležana crna vina razvijenog tercijarnog bouquet-a i kod kojih je tanin dovoljno omekšao da u kombinaciji sa tvrdoćom i slanošću sira ne suši usta i ne remeti sklad. Kao još jedan uspješan izbor preporučujemo sirupasta slatka visokopredikatna odležana desertna vina aroma kojih će odlično dopuniti aromu sira a struktura kojih neće podleći strukturi sira, te slatkoća kojih će odlično parirati slanosti sira.

Domaći takmac – ribanac

Takmac glasovitome parmezanu iz Hrvatske svakako je sve popularniji Sirelin ribanac - vrhunski tvrdi sir parmezanskog tipa. Proizvodi se u bjelovarskoj Sireli već pedesetak godina prema izvornom talijanskom uzoru.

Među glavnim osobitostima u njegovoj produkciji je, kao kod svih tvrdih sireva, dugo zrenje: čuva se u kontroliranim uvjetima od jedne do dvije godine. Tek tada postaje prepoznatljivo zrnat, tvrd i lomljiv.

Aroma mu je puna, slatkasta s izrazitom voćnom primjesom, a iako tvrd, u ustima se topi mu je puna. Zatvorene je i grube teksture, bez okašaca. I njega resi visoka hranjivost: za kilogram ribanca potrebno je petnaest litara najkvalitetnijeg svježeg mlijeka!

Što se tiče posluženja, kod ribanca je jednako kao i kod parmezana. 🍷



Prizor iz zrionice: tehnolog Sirele Slavko Kirin sa suradnikom kontrolira kako sir dozrijeva