

Ko zadiši po siru

Grčija vodi po porabi sira, saj ga vsak prebivalec v povprečju letno zaužije približno 27 kilogramov – Pri nas imajo nedvomno najstarejšo sirarsko tradicijo kraji Zgornjega Posočja – Z najdražjim sirom se lahko pohvalijo Srbi

Tekst: **Iztok Bončina**

Kakav, krompir ali koruzo smo, vsaj na zahodu, spoznali šele pred nekaj stoletji, sir pa nas spremlja že od pamtike. Oziroma vsaj od tedaj, ko je človek udomačil nekaj živali in začel uporabljati njihovo mleko. Prav sir je eden najstarejših in po svetu najbolj razširjenih prehrabnih izdelkov. Danes jih naštejemo že krepko preko tisoč.

Prvi sir naj bi odkrili po naključju, ko si je žejen trgovec zaželel po-
žirka mleka, da bi si sredi puščave osvežil prašna usta,
in iz meha, v katerega je pred potovanjem
natočil mleko, ni priteklo ničesar. Jezen je
razparal meh in v njem našel belo, strjeno
snov. Druga »naključna« zgodba pa pripo-
veduje o lovcu, ki naj bi ubil mlado tele,
ki je še pilo mleko. V njegovih prebavilih
je našel belo maso – encim v želodcu te-
leta je usiril popito mleko –, ki jo je bilo
(kot je ugotovil) mogoče jesti.
Vsekakor so ljudje dokaj kmalu spo-
znali, da se mleko, ki stoji nekaj časa
v posodi, skisa. In če je prisotna še
vročina, se izloči tudi sirotka, torej
najpreprostejši sir. Znanstveni doka-

zi o izdelavi sira segajo kakih 3600 let v preteklost. Iz tega obdobja
so na Kitajskem našli keramične lonce s cedili, ki so jih uporabljali
za ločevanje mlečne skute, bogate z maščobami, od sirotke.

Prvi materialni ostanki najstarejšega sira, na katere so naleteli ar-
heologi, pa so iz 13. stoletja pred našim štetjem. Pričajo, da se je s
siri očitno zelo rad sladkal Ptahmes, župan egipčanskega mesta
Memfis. V njegovi grobnici so našli in z znanstveno analizo prepo-
znali izvor »strjene belkaste mase« v razbitem kozarcu. Ugotovili
so, da je bil to trden mlečni izdelek, narejen iz kombinacije krav-
jega in ovčjega ali kozjega mleka. Tudi pozneje, v času stare Gr-
čije in Rima, je imel sir precejšnjo vrednost. Z njim so veliko
trgovali, s siri oskrbovali vojščake na bojiščih in ga imeli
celo za afrodiziak. V poznejših obdobjih srednjega
veka pa so se v Evropi sirarstva lotevali večinoma
v samostanih.

Države, kjer domačini pojedjo največ sira in
ki se tudi ponašajo z veliko posebnih
sort ali dolgo tradicijo uživanja sira,
so številne: Grčija, Francija, Švi-
ca, Italija, Španija, Portugal-
ska, Nizozemska, Avstrija,
Anglija, Nemčija pa tudi
balkanske in skandinavske





Sirarstvo pa se na Slovenskem ni razvijalo samo v predalpskem in alpskem svetu. Tudi na Notranjskem (na fotografiji), v Pivški kotlini in okolici, poznamo odličen ovčji sir.

države. Kar nekaj svetovno znanih sirov iz teh držav se danes kiti s častitljivo starostjo, priljubljenostjo in slavnim imenom.

Grška feta, ki po videzu spominja na skuto, je izdelana iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega. Nikakor ne sme manjkati na grški solati. Mimogrede, Grčija tudi vodi po porabi sira, saj ga vsak prebivalec v povprečju letno zaužije približno 27 kilogramov. Francozi so šele na drugem mestu s 24 kilogrami na prebivalca.

Na Balkanu, zlasti v Srbiji, Črni Gori ter Bosni in Hercegovini slovi tradicionalni sir kajmak, ki je lahko narejen iz nepasteriziranega kravjega ali ovčjega mleka oziroma mešanice obeh. Izdelava kajmaka še dandanes poteka pretežno na tradicionalen način, največkrat v odmaknjenih gorskih vaseh ali v manjših kmečkih obratih. Težko boste našli pravega balkanskega gurmana ob pleskavici ali čevapčičih brez kepice tega priljubljenega sira.

V Italiji je nedvomno najbolj slaven mehak mladi sir mocarela, ki je pravi nacionalni simbol. Nekoč je bil to izdelek izključno iz mleka bivolo, ker pa je v začetku 20. stoletja v Italiji število teh živali precej upadlo, so začeli izdelovati mocarelo iz navadnega kravjega mleka. »Mozzarella di bufala« je še vedno na voljo, vendar je ta sir precej dražji.

V Italiji ne smemo zanemariti še dveh slavnih sirov. Nekoliko pikantni parmezan je dobil ime po pokrajini Parma, izdelujejo pa ga iz surovega kravjega mleka. O njegovi priljubljenosti med Ita-

lijani je pisal že Giovanni Boccaccio. Zelo okusen je v kombinaciji z oljčnim oljem in orehi, nepogrešljiv pa skorajda na vseh vrstah testenin. Gorgonzola pa sodi med t. i. modre sire, za katere je značilen »dodatek« modrozeleni plesni. Zgodba pripoveduje, da naj bi nekega dne sirar po nesreči združil nepredelano sirno testo s svežim mlekom. Pri tem se je v siru pojavila plesen, ki je najprej niso preveč prijazno sprejeli, vendar je s svojo posebno aromo in okusom ljubitelje sira kaj kmalu očarala. Sir je dobil ime po vasi Gorgonzola blizu Milana, kjer so ga izdelovali že pred več kot tisoč leti.

Gorgonzoli nekoliko podoben in prav tako sloveč je francoski poltrdi ali mehki sir rokfor (francosko roquefort), ki je slanega in pikantnega okusa. Je ovčji sir z modrozeleno plesnijo, njegov nastanek pa po legendi pripisujejo pastirčku, ki se je pred nevihto umaknil v zavetje votline. Po končanem neurju je zapustil votlino, vendar je v njej pozabil kosček sira. Ko se je vrnil, je bil sir že prekrit s plesnijo, kar pa lačnega fanta ni motilo, še več, celo všeč mu je bil.

In da se Švicarji ne bodo počutili zapostavljene, omenimo še njihov ementalški sir. Tudi ta dolguje ime pokrajini, in sicer dolini Emmental v zahodni osrednji Švici. Izdelujejo ga iz surovega kravjega mleka, zori pa nekje od tri do osem mesecev. Ementalec je poleg svojega prepoznavnega okusa morda najbolj znan po značilnih luknjah zaradi delovanja ogljikovega dioksida, ki ga v siru proizva-

Največji, najdražji, najbolj smrdljiv

Sir pa očitno ni zanimiv samo kot kulinarčna posebnost, zelo radi ga imajo tudi razni lovci na svetovne presežnike. Z željo, da bi prišli v Guinnessovo knjigo rekordov, se vsako leto trudijo iz sira narediti nekaj največjega, najtežjega ali najbolj nenavadnega. Tako so največji kolut ovčjega sira pekorino izdelali v mestecu Loculi v Italiji leta 2020. Tehtal je kar 598 kilogramov, zanj pa so porabili 4500 litrov mleka.

Največji kip iz sira so naredili dve leti prej, in sicer v Lousiani v ZDA. Uporabili so velikanski kos staranega sira čedar, skulptura pa je tehtala celo 1415 kilogramov. V letu 2021 je »padel« tudi rekord pri pripravi pice. Trije kuharji v Lyonu v Franciji so običajno pico obložili s kar 834 različnimi vrstami sira, ki so bili zloženi v kupček na vrhu testa. Resda so pri vsaki vrsti sira uporabili le dva grama težko rezino.

Francija vodi v svetu tudi po siru z najbolj ostrim vonjem (nekateri bi rekli, da smrdi). Sir epuisse ima tako oster vonj, da ga je prepovedano prevažati v javnem prevozu, dovoljenje za njegovo proizvodnjo pa imajo le nekatere francoske občine. In kaj mislite, kje na svetu prodajajo najdražji sir? Če ste pomislili na Švico ali Francijo, je odgovor napačen. Z najdražjim sirom na našem planetu se trenutno ponašajo v Naravnem rezervatu Zasavica, ki ga najdemo v Srbiji, blizu Sremske Mitrovice. Sir se imenuje pule, njegova posebnost pa je, da ga izdelujejo iz mleka domače, precej redke pasme balkanskih oslov. Oslice dajejo malo mleka, zato je tudi cena te specialitete precej visoka. Približno 25 litrov oslovskega mleka je potrebnih za izdelavo enega kilograma sira pule, zanj pa iztržijo približno tisoč ameriških dolarjev.

jajo določene bakterije. Nastajanje plina sprožijo majhni drobcici sena, ki zaidejo v mleko ob molži.

Kategorizacija sirov se po svetu nekoliko razlikuje, vendar v bistvu obstajajo trije načini tipološke delitve, predvsem upoštevaje njihove značilnosti in izdelavo. Razvrščamo jih glede na način zorenja, glede na količino maščobe in glede na vsebnost vode v nemastnem delu.



Gorgonzoli nekoliko podoben in prav tako sloveč je francoski poltrdi ali mehki sir rokfor (francosko roquefort), ki je slanega in pikantnega okusa.

Količina vode v siru nam pove, kako mehak ali trd je sir. Vrednosti segajo od 30 pa vse do 90 odstotkov vode. Manj vode vsebujejo zelo trdi in trdi siri (npr. pekorino, ementalec, tolminc, parmezan ...), v zlati sredini so poltrdi in mehki siri (gavda, trapist, edamec, siri s plemenito plesnijo ...), pri vrhu lestvice po vsebnosti vode pa sveži siri, kot so maskarpone, rikota, mocarela ali skuta.

Zorenje, maščobe in voda

Tudi vsebnost maščobe se meri v odstotkih, in sicer imajo večjo vsebnost, nekje med 35 % in več kot 55 % maščobe, prekmastni, polnomastni, mastni ter tričetrt mastni siri, nižje vrednosti, do 35 %, pa so značilne za polmastne, četrt mastne in puste sire.

Če želimo ugotoviti resnične lastnosti sira, pa se je treba posvetiti zlasti mleku. Ker največ mleka dajejo krave, koze in ovce, tudi izdelava

Fotografiji: Izlok Bončina



Ker oblika trniča predstavlja stilizirane ženske prsi, sta morala biti zato vedno v paru. Pastirji so enega obdržali, drugega pa podarili izvoljenkam. Če je obdarovanka sir sprejela, je s tem pristala na pastirjevo dvorjenje.

Foto: Izlok Bončina

Ementalec, poznan predvsem po svojih značilnih luknjah, dolguje ime švicarski dolini Emmental. Izdelujejo ga iz surovega kravjega mleka, zori pa nekje od tri do osem mesecev.



Fotografije: Shutterstock

va sirov iz teh treh vrst najbolj prednjači v svetu. Sir iz kravjega mleka je bolj blagega okusa, sir iz kozjega in ovčjega mleka pa ima izrazit in poln okus. Vsi trije siri so, tako kot večina mlečnih izdelkov, dokaj zdravi, saj vsebujejo mlečni sladkor, kalcij, magnezij, beljakovine, maščobe ter mnogo drugih mineralov in koristnih snovi.

Čeprav je sir ena najbolj razširjenih dobrot, ki jih najdemo v naših prodajalnah, je najbolj okusen takrat, kadar z njim ravnamo kot z zelo redko specialiteto. Pomembno je že, kako ga ponudimo. Pladnji iz plastike ali nerjaveče pločevine v njem ubijejo čar (in nekoliko tudi okus), les, keramika ali porcelan pa ga spremenijo v najbolj romantično jed na svetu. Odvisno od vrste ga razrežemo na kocke, rezine, kline ali kolesca.

Sir lahko jemo kot samostojno jed ali v kombinaciji z drugimi dobrotami. Da bi mu ohranili prijeten vonj, ga ne smemo hraniti v domači shrambi, ker začne običajno izgubljati armo takoj, ko ga odrežemo. Boljši je sproten nakup, najbolje neposredno pri sirarju. Tudi pri zavijanju sira moramo biti previdni. Mehak sir lahko zavijamo le v papir, da lahko diha, trdega in poltrdega pa najraje v

dvoslojni ali povoščen papir. Plastične folije so primerne le za trše sire, pa še to za krajši čas. Večina sirov ni primerna za zmrzovanje, shranjujemo jih pri temperaturi od 2 do 12 stopinj Celzija. Sveži siri potrebujejo nižjo temperaturo, poltrdi pa višjo.

Le malo je tako privlačnih kulinarčnih kombinacij, kot je kos okusnega sira, ki ga ponudimo s sveže pečenim kruhom in kozarcem dobrega vina. Mogoče zato, ker lahko vse troje uživamo brez dodatne priprave in kuhanja. Nežnejši ko je sir, bolj bel in manj slan naj bo kruh. Kar se vina tiče, precej ljudi verjame, da lahko ob sirih pijemo izključno rdeča vina. Dejansko pa k večini sirov bolj sodijo bela vina, predvsem suha. K milejšim okusom sira sodi bolj nežno, sadno vino, k pikantnejšim pa dozorelo rdeče. K siru z intenzivnim okusom in plemenito plesnijo ponudimo starano in predikatno vino ali denimo portovec.

Nista pa samo kruh in vino tista, ki se dobro ujemata s siri. K siru se zelo dobro poda tudi sveže ali suho sadje, razni oreški in suhomesnati izdelki. S sirom se bodo odlično ujele hruške, jabolka ali grozdje. Kozji sir bo postal še bolj okusen z dodanimi orehi, ovčji



Grška feta, ki po videzu spominja na skuto, je izdelana iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega. Nikakor ne sme manjkati na grški solati.



Parmezan je dobil ime po pokrajini Parma. O njegovi priljubljenosti med Italijani je pisal že Giovanni Boccaccio.

sir pa z olivami ali mandeljni. Morda se sliši nenavadno, ampak celo kostanjev med lahko brez problema združimo tako z zorjenim kot s svežim sirom. In kar se začimb tiče, si lahko predstavljate italijansko mocarelo brez bazilike?

Sirarstvo na Slovenskem

Slovenci smo relativno zvesti uživalci sirov, in čeprav ne dosegamo Grkov ali Francozov, pojemo letno približno deset kilogramov sira na prebivalca. Četudi se po količini ali številu vrst proizvodnja na Slovenskem ne more meriti s svetovnimi sirarskimi »velemojstri«, pa izdelava sirov pri nas nikakor ni zanemarljiva. Ta okusni mlečni proizvod je bil že v davnih časih razširjen praktično povsod na slo-

V Italiji je nedvomno najbolj slaven mehak mladi sir mocarela, ki je pravi nacionalni simbol. Nekoč je bil to izdelek izključno iz mleka bivolov, ker pa je v začetku 20. stoletja v Italiji število teh živali precej upadlo, so začeli izdelovati mocarelo iz navadnega kravjega mleka.

venskem ozemlju, od Koroške do Istre. Zapisi v urbarjih škofjeloškega gospostva nam pričajo, da so na loškem ozemlju iz kravjega in ovčjega mleka izdelovali sir že v 12. stoletju.

Dve stoletji pozneje je na tem območju v pisnih virih omenjenih kar 60 sirarn oziroma sirnic, kmetij, ki so se ukvarjale s sirarstvom. Med dajatvami, ki so jih kmetje morali plačevati zemljiški gospodi v obliki pridelkov, so bili pogosto tudi siri. S proizvodnjo sirov so se tudi v naših krajih aktivno ukvarjali menihi v nekaterih samostanih, npr. cistercijani v Stični. Bogato dediščino sirarstva lahko spremljamo tudi na številnih slovenskih planinah, kjer od nekdaj gojijo govedo ali drobnico.

Brez dvoma imajo najstarejšo sirarsko tradicijo kraji Zgornjega Posočja. Tudi o sirih s tega območja imamo prve pisane vire že iz 13. stoletja. Sir tolminc, ki ga danes izdelujejo na visokogorskih planšarijah in v nekaterih vaških sirarnah, se je pod tem imenom pojavil leta 1756 v Vidmu, in sicer na ceniku za sire. Tolminca izdelujejo iz surovega, polnomastnega kravjega mleka. Ima gladko, svetlo rumeno skorjo, njegov okus pa rahlo spominja na orehova jedrca. Njegov bližnji sorodnik bovški sir se tudi lahko pohvali s



Gorgonzola sodi med t. i. modre sire, za katere je značilen »dodatek« modrozeleni plesni. Ime je dobila po vasici Gorgonzola blizu Milana, kjer so jo izdelovali že pred več kot tisoč leti.



častitljivo, večstoletno tradicijo. Vendar njegov aromatični in nekoliko pikantni okus ne prihaja iz kravjega mleka, temveč iz mleka, ki ga daje avtohtona, skromna žival teh planin, bovška ovca. Zrelost doseže pri starosti 60 dni. Prodaja tega sira je pogosto pripomogla k preživetju v težkih bivanjskih razmerah, v katerih so živeli mnogi prebivalci planin.

Iz doline reke Soče jo danes lahko kaj hitro mahnemo preko Triglavskega narodnega parka proti vzhodu, kjer pridemo v še eno, s siri bogato alpsko območje. Na bohinjskih planinah se je ohranila tradicionalna izdelava sira z nekoliko starinskim imenom móhant. Kar nekaj ustnih in pisnih virov omenja izdelavo tega sira že pred II. svetovno vojno, vemo pa tudi, da so ga poznali vsaj v prvi polovici 19. stoletja, torej še preden so v Bohinju začeli izdelovati trde sire. Nedvomno sodi med starejše oblike sirarstva na Slovenskem. Tako kot nekoč je tudi danes najbolj razširjena izdelava mohanta za lastne potrebe oziroma kot dopolnilna gospodarska dejavnost. Le redke kmetije so se odločile tudi za gradnjo manjših sirarn. Nekoč so ga izdelovali po bližnjih planinah in v bolj oddaljenih bohinjskih naseljih iz manjših količin mleka, ki ga niso mogli oddati ali pa ni bil primeren za izdelavo trdih sirov. V bohinjski občini ga danes lahko dobite še na približno petnajstih kmetijah, kjer se v družinah znanje o pripravi mohanta prenaša s starejših na mlajše družinske člane.

Mohant velja med slovenskimi siri za prav posebno znamenitost. Je pikanten sir belorumene barve z močnim, precej izrazitim vonjem. Ker je dokaj mehak, ga lahko mažemo, zato ga nekateri uvrščajo med skuto. Odličen je s krompirjem v oblicah, suhim sadjem ali orehi. Domačini ga kot vsakdanjo hrano uživajo tudi s kruhom, pečenimi jajci, paše pa tudi med ajdove ali koruzne žgance. Postrežejo ga običajno v grudah.

Če vas bo v poletnem času pot zanesla na Veliko planino, lahko v pastirskem naselju obiščete Preskarjev muzej, kjer si lahko ogledate majhne hlebčke prav posebnega sira, ki mu pravijo trnič. Sir je izdelan iz sirne grude in mogoče je celo bolj kot njegova izdelava zanimiv simboličen pomen, ki ga je trnič imel že pred mnogimi stoletji. Trniče so namreč pastirji podarjali svojim izvoljenkam, in

sicer kot simbol zvestobe in ljubezni. Verjetno so jih na ta način tudi zasnubili.

Ker oblika tega sira predstavlja stilizirane ženske prsi, sta morala biti zato trniča vedno v paru. Pastirji so enega obdržali, drugega pa podarili izvoljenkam, ki so sir hranile tudi več let. Če je obdarovanka sir sprejela, je s tem pristala na pastirjevo dvorjenje. Izvirno podobo dajejo siru tudi zanimivi ornamenti, ki so jih domači »umetniki« s posebnimi, umetno izrezljanimi paličicami vtisnili v mehko snov.

Sirarstvo pa se na Slovenskem ni razvijalo samo v predalpskem in alpskem svetu. Tudi na Notranjskem, v Pivški kotlini in okolici, poznamo odličen ovčji sir. Ovčereja je namreč stoletja dajala kruh (in seveda sir) domačinom teh krajev. Prav tako so drobnico gojili tudi na sosednji nanoški planoti, ki je dala ime okusnemu, z minerali bogatemu nanoškemu siru. Tudi ta sir je bil pogosto vključen med dajatve, ki so jih kmetje plačevali graščakom.

Danes se s proizvodnjo sira v Sloveniji večinoma ukvarjajo nekatere slovenske mlekarne, ni pa zanemarljiva tudi vloga manjših sirarn ali kmetij. Več kot sto trideset malih sirarjev, ki predelujejo kravje, kozje ali ovčje mleko na domu, je včlanjenih v Združenje malih sirarjev, to pa skrbi za izobraževanje, izmenjavo izkušenj in medsebojno pomoč članov. ■

Reci »siiiiiir«!

Ne nazadnje pa »pomembnost« sirov potrjuje tudi po svetu popularen obred fotografiranja. Angleška beseda za sir se je udomačila kot navodilo (*say cheese*), ki ga fotografi posredujejo svojim »modelom«, kadar želijo na obraze pričarati vesel izraz. Z izgovorjavo te besede se nam usta namreč nekoliko razširijo, kar je videti kot nasmeh.

Kot zanimivost velja omeniti, da je proti koncu 19. stoletja veljala drugačna navada. Glede na takratna estetska pravila in vedenjske norme so morala biti usteca čim manjša, zato so fotografi portretirancem svetovali omembo suhih sliv – *say prunes*.