

ГАСТРОНОМСКО ГЕОГРАФСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ПОЗНАТИХ СИРЕВА ЕВРОПЕ

GASTRONOMICAL AND GEOGRAPHICAL CHARACTERISTICS OF FAMOUS EUROPEAN CHEESES

Милијанко Портић*, Димитрије Миловић**

РЕЗИМЕ: У раду су анализирани сиреви из Европе и технологија њиховог добијања. Како се добијају сиреви, која је њихова подела по врстама и земљама, су основна питања на која већина људи не уме адекватно да одговори макар били ближе или даље повезани са гастрономском струком. Стога, циљ овог рада јесте да се направи кратак осврт на сиреве и технологију њиховог добијања и основну поделу, давањем основних информација. Посебна пажња се посвећује технологији и основним састојцима и базним сировинама који улазе у производњу сирева, као и сви елементи који могу имати утицаја на финални производ. Међутим, постоји основна разлика у коришћењу врсте млека (крављег, овчјег или козјег) и метода која се користи. Ови фактори утичу на особине готовог сира (коре и средине). У Француској су сир и вино сматрани природно повезаним одувек. Постоји мало великих задовољстава у животу поред доброг потпуно дозрелог сира у комбинацији са чашом квалитетног вина и парчетом свеже печеног хлеба. Велика предност ове везе коју чине сир, вино и хлеб је у томе што се могу употребити са мало или без припреме за брзи пикник или лаки доручак.

Кључне речи: Сир, млеко, бактерије, врење, производња.

ABSTRACT: In this paper cheeses from all over the world are analyzed, as the technology of their production. How cheese is obtained, which is the classification by sorts and countries, are questions on which most people cannot adequately answer, even if they are more or less connected to the gastronomic structure. Therefore, the goal of this paper is to make a short look at the technology needed to obtain cheese as the rudimentary classification, by giving basic information's. Special attention is placed toward technolo-

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

** Средња угоститељско-туристичка школа, Београд.

gy and the basic ingredients that enter into cheese manufacture, as all the elements that can have some influence to the final product. However, there is a basic difference in the milk being used (cow, sheep or goat). In France cheese and wine have always been naturally bonded. There are just a small number of pleasures in life beside a good matured cheese in combination with a glass of quality wine and fresh baked bread. The advantage of such relation between cheese, wine and bread lies in the ability of being used with little or no preparation for a quick picnic or a light breakfast.

Key words: cheese, milk, bacteria, fermentation, manufacture.

УВОД

*„Одмори самном на зеленом лишћу:
имамо зрело воће, топло кестење и много свежег сира”
Publius Vergilius Maro, 42 п.н.е.*

Сир је једна од најстарије хране која се прави руком. Први прави траг о сиревима се налази у сумерском спису од пре око 3000 година п.н.е. у којем се спомиње око 20 меких сирева. Помињање апаратуре за прављење сирева откривене у Европи и Египту такође датира од пре 3000 год п.н.е. Ипак ми само можемо да нагађамо кад право прављење сирева започиње. Највероватнија је теорија према којој је када су припитомљене овце и козе око 10000 год п.н.е пастирски народ почео да користи чињеницу да се укисељено млеко одваја у усирено млеко и сурутку. Ако се одвоји, обликује и суши усирено млеко даје једноставан и хранљив оброк. Сиреви од крављег млека су почели да се праве 2 или 3 хиљада година после овчјег и козјег, јер су говеда тек доста касније припитомљена.

У продавницама и на пијацама широм света на хиљаде врста сирева маме нам очи и изазивају наша чула. Наборани и буђави, глатки и жути попут сунца, наранџасти, пепељасто или сјајно бели, све су то сиреви, а њихови облици и величине, мириси и састави рангирају их од чистих, уобичајених до заиста необичних. Ипак, сви су они направљени од истог основног сировог материјала— млека. Шта тако једноставан производ мења у нешто толико комплексно и разноврсно?

Вештина произвођача сира је да добијено млеко преобрате у форму која ће трајати данима или чак годинама. Да би то добио, произвођач мора прво да разложи млеко на чврсту масу, протеине и масти (који се заједно могу сврстати у усирак) и течност или сурутку (која се углавном састоји од воде). Овај процес се назива коагулација или сирење.

ТЕХНОЛОШКЕ ОСНОВЕ ДОБИЈАЊА СИРЕВА

Као прво, оно што прави разлику међу сиревима јесте тип животињског корисног млека. Кравље млеко које пијемо је незнатно слатко, сасвим благог укуса. Већина млека је од фризанских (*friesian*) крава, иако постоји више од

педесет врста крава чије млеко је подесно за производњу сира. На пример, млеко од тзв. *guernsey* крава је богато и бледо жуте боје, а такође има већу количину млечне масноће него већина других врста млека што овом млеку даје потпуно ублажен укус. Бивоље млеко, које се користи у Италији за добијање моцареле (*mozzarella*) је боје слоноваче, сочно. Овчије млеко је такође благо али се приликом конзумирања осећа укус јагњета и ланолина. Слађе је од крављег млека. Како је овчије млеко старије, ове карактеристике се појачавају као што се примећује код веома старих овчијих сирева типа италијанског *Pecorinos*-а или баскијских и пиринејских сирева Шпаније и Француске. Специфично код ове врсте сирева је да имају сочан укус који наликује свежем млеку коме су додати млевени или бразилски ораси, а слаткоћа подсећа на карамелу или карамелизован црни лук. Арома ланолина је попут мириса влажне вуне што такође доприноси крајњој особености сира. Сиреви прављени од козјег млека доводе нас у највеће недоумице. Ево објашњења по чему се овај сир негативно оцењује—уколико се благо млеко незнатне ароматичне позадине не одржава добро, микроскопске честице масноће нестају што проузрокује горак укус и непријатан мирис млека који можете осетити када сте поред козе или јарца. Међутим, ако се млеко брижљиво одржава, ове исте честице масноће се постепено распоређују доприносећи дивном, биљном укусу сира. Сир од доброг козјег млека има укус попут млека које је апсорбовало тарагон, мајчину душицу или мажуран, а одлично иде уз суво стоно бело вино. Постоји много различитих врста коза и оваца. У неким земљама сир се добија од млека ламе, камиле, па чак и ирваса што му даје једну нову димензију. Млеко се не производи током целе године већ искључиво након окота. Животиње дају пород само једном годишње. Мада сточари могу манипулисати и контролисати њихове природне нагоне, овце и козе је много теже натерати на парење у одређено годишње доба него краве. Поред тога, оне имају краћи период лактације од крава тако да постоји време када њихово млеко није доступно. Неки произвођачи замрзавају козје или овчије млеко током овог периода и користе га за добијање одличних сирева. Други се пак придржавају старих веровања и престају са мужом у том периоду тако да се њихови сиреви због тога могу сматрати сезонским. Може се рећи да је врста животиње само један од фактора који утиче на укус сира.

Од веома битног значаја је и оно што животиње користе као храну. Сасвим јасно се могу утврдити разлике између свеже траве, дивље детелине и ливаде, са једне стране, и чврсте, компактне хране и сламе са друге. Стога треба да окусите европске сиреве високих планина (где по закону стада смеју да пасу само на природним пашњацима или да једу слатко сено са алпских ливада) да би осетили јасну разлику. Количина млека коју алпске краве дају може бити нижа од количине млека оних крава које пасу на свежим, зеленим пашњацима или користе брижљиво припреману храну која је осушена и има додатке витамина. Ипак, млеко које дају алпске краве је богатије, гушће и интензивнијег мириса.

Годишње доба такође утиче на укус и састав сира, нарочито у случају животиња које саме траже своје пашњаке независно од њихових узгајивача. У пролеће, трава је слатка, влажна и зелена. У рано лето пашњаци су богати и разно-

врсни у поређењу са средином и позним летом када земља постаје исушена и опстају само јаке траве. Са јесењим кишама јављају се друге врсте растиња, док у зимском периоду животиње се хране сеном које су покосили сточари. Промене и разлике у времену, као и смена годишњих доба се огледају кроз укус млека.

Тло и геолошке особености одређене области такође утичу на укус млека и можда чак одређују и тип сира који се прави. На глини и иловачи расте другачија трава него на вулканском и гранитном земљишту. Траве које расту апсорбују различите минерале из земље што утиче на укус млека. Падавине, влажност и температура такође утичу на то које ће биљке расти, као и на то које ће их животиње користити.

Ако млеко оставимо на топлом месту оно ће се укиселити и усирити само од себе. Тај процес кишелења је проузрокован кретањима милиона ситних бактерија које “једу” лактозу (млечни шећер), претварајући га у лактозну киселину или укисељено млеко. Да би се убрзао процес и да млеко не би постало горко и непријатно кисело, узима се благо укисељено млеко добијено претходне вечери, додаје се новом, свежем, непастеризованом млеку. На тај начин се убрзава или почиње процес сирења млека који чини основ за почетак прављења сира. Неки произвођачи, као основу, користе домаћи јогурт. Ако је млеко прерађено, изгубиће се све бактерије и морају се додати нове да би млеко могло да се укисели и усире. Замена се састоје у комбинацији култура које се добијају лабораторијским путем. Неки произвођачи их једноставно само додају бачвама са млеком, док други чекају да се те бактерије развију у инкубатору пре него што се додају млеку. Ове бактерије имају вредност али никада не могу у потпуности заменити присуство природних бактерија непастеризованог млека. Неки типови сирева морају користити специфичне културе бактерија да би се постигли жељени резултати. Невидљиве голом оку, ове бактерије активно учествују у свим фазама прављења сира уз бројне ензиме у лактози, протеинима и мастима. Сваки пораст температуре и степена киселости доприноси крајњем укусу и саставу сира. Како се ниво киселости у млеку мења (а касније и у младом усирку) неке од ових бактерија нестају или постану неактивне, док другима одговара промена киселости. Њихове јединствене карактеристике стварају спектар укуса.

Иако база, основна култура, убрзава процес киселења млека и евентуално доводи до сирења—коагулације, она производи скоро оштро-кисели сир тако да она једино може бити подесна за производњу младог сира. Коришћење сиришта које је откривено пре много векова означава напредак технике прављења сира. Оно је дозвољавало пастирима да праве стари, тврђи сир који траје током зимских месеци када је земља неплодна. Све животиње које дају млеко имају ензиме у утроби који нападају млеко и претварају га у течну и чврсту масу. Путујући пастир је вероватно открио ефекте овог ензима—сиришта стављајући млеко у торбу од коже узете са стомака јарета или јагњета (управо у том делу коже постоји тај ензим) након чега је млеко постало топло, благо усирено и разложено на усирак и сурутку. Ако се користи много сиришта постоји ризик да ће добијени сир бити јак, сув и трошан, горког укуса нарочито ако је киселење недовољно. Када се сир прави методом брзог сирења, доза сиришта је већа него код оних сирева који имају спори процес сирења.

Сириште такође помаже да усирак постане гладак што доприноси саставу и укусу сира. Многи вегетаријанци не би смели да једу сир обзиром да се за његово добијање користи животињски производ— млеко. На срећу, произвођачи и хемичари су понудили и не животињске алтернативе. Преко 85% сирева прављених у Британији и 60% на Новом Зеланду користи замену за сириште прилагођену вегетаријанцима. Неки традиционални сиреви, хиљадама година уназад, користили су поврће као и гљиве да би покренуле коагулацију тј. сирење. Ово укључује и сокове одређених биљки као сто су коров (драч) и слама (Lady's Bed Straw). Смоквин сок је такође коришћен да започне процес коагулације.

ВРСТЕ СИРЕВА И ЊИХОВО ДОБИЈАЊЕ

Тип сира који произвођач прави детерминисан је количином влажно-сти коју елиминише из усиреног дела млека, а такође и величином сира који се прави. Велику предност код конзумената има када сиреви имају кору, јер можда вино не може да се одреди по флаши као ни књига по корицама али се главне карактеристике сира могу проценити на основу њене коре. Погледом на кору непознатог сира може се грубо оценити којој врсти сир припада као и његов укус и јачина мириса, једном речју квалитет који очекујете. Можете научити да одредите стање и зрелост сира приликом притиска прстом на сир као и приликом мирисања.

ФРАНЦУСКИ СИРЕВИ

Француска има преко 750 врсте сирева који спадају међу најфасцинантније сиреве света. Већина су традиционални сиреви који су брижљиво чувани и заштићени. Најраније убележен француски сир био је Roquefort. Према ономе што је било забележено у првом веку пре нове ере, био је описан да је био цењен код Римљана који су увек знали да упореде и цене добре ствари из других земаља. Roquefort је наставио да буде цењен свуда по свету до данашњих дана.

За време средњег века традиција прављења сирева се одржала у манастирима у Француској. Свештеници су смислили начин и показали сточарима како да створе сир. Њихови успеси у производњи сира дали су им мотивацију да створе нове рецепте и тако је створен први од манастирских сирева Maroilles у цркви у регији Thierache на северу Француске.

Свештеници су открили да када се површине малих, меканих сирева трљањају сољу стварају се сиреви оштре, сочне ароме и укуса. Тако је створен чувени сир Трапист, а после њега и Munster, Pont L'Eveque, Epoisses и други.

Француски сиреви су задржали свој особени карактер где су сједињени богатство природе и домишљатост човека како би се створили разни типови сирева, разне величине и разних укуса.

Изненађујуће, није Camembert најпопуларнији сир у Француској. Част припада сиру Comte или сиру Comte Jura— предивном, тврдом, воћкастом

планинском сиру, са северо-западног дела Француске. Други омиљен је Roquefort. Camembert је најпознатији француски сир ван Француске.

Camembert de Normandie

Регија:	Normandie.
Тип:	традиционалан, домаћи, прави се у млекарама, непастеризован, меко-бели сир.
Порекло:	кравље млеко.
Опис:	250г округлог облика са танком, белом пеницилинском буђи која се налази по кори, која је црвенкасте боје, а браон и жута код зрелих сирева.
Кулинарска употреба:	за јело (служи се на столу).

Camembert је створен крајем XVIII века као сув, жуто-браон сир који је направила Marie Harel (жена једног фармера) за своју породицу. То је било у периоду Француске Револуције, и фамилија је узела под заштиту свештеника из области Врие. Свештеник је заузврат помогао породици у прављењу сира, показујући своје знање. Као резултат, сир је постао мекши и сочнији али прошле су године пре него што је сир добио име које користимо данас.

Године 1855. једна од ћерки Marie Harel представила је сир Наполеону рекавши да сир долази из Camemberta. Име сира је створено, али сир је остао релативно непознат до почетка XX века.

Најфинији имају мирисну, пријатну арому, укуса супе од дивљих печурака, са благо жилавим скоро меснатим укусом.

Comte/Gruyere de Comte

Регија:	Franche-Comte.
Тип:	традиционалан, прави се у млекарама, непастеризован, тврд сир.
Порекло:	кравље млеко.
Опис:	35-55 кг облика точка са испупченим ивицама, танка кора је златно-жуте боје до браон боје.
Кулинарска употреба:	за јело (служи се на столу), за брза јела, за мезе, сосове, роштиљ.

Французи праве две врсте сира Gruyeres-Beaufort и Comte. Оба сира су облика дивних, великих, импресивних точкова. Comte је слађи од Beauforta и има више испупчене ивице коре.

Као и код њихове швајцарске копије и овде се о њима може судити на основу њихове величине, облика, и изгледу рупа. Искусни мајстор за прављење сирева, ударцем по сиру са специјалним чекићем може открити на основу

звука сира његово стање. Сир је близу перфекције када се појави капљица у једној од рупица на сиру.

Comte је чаробан, некварљив планински сир. Веома је мастан и има пикантан, слатак, воћни укус. Сир је чврст, сув и помало грануласт док је киселост воћна и даје благо пуцкетава укус као код крушке у врењу. Ови огромни сиреви су прављени у регији Franche-Comte вековима. Пастири су лета проводили са својим малим стадима у удаљеним планинским врховима. Због њихове удаљености од најближе пијаце морали су да створе сир коме су потребни месеци да сазри. Тако су створили огромне сиреве које су само на крају зиме спуштали са планина. Када се на крају лета стока врати у долине, престаје његова производња. Уместо њега прави се једнако укусан сир Mont D'or. Слични сиреви су Gruyere, Emmental и Beaufort.

Roquefort

Регија:	Rouergue.
Тип:	традиционалан, домаћи сир прави се у млекарама, непастеризован, плави сир.
Порекло:	овчије млеко.
Опис:	2.5-3кг облика цилиндра, са лепљивом, природном кором боје слоноваче. Продаје се обмотан у фолију.
Кулинарска употреба:	за јело (служи се на столу), плави сир, у салатима.

Пре 2000 година пастири су своје сиреве носили да сазревају у дубоким пећинама у Сатаџоу које су чувене по својим плавим буђима које природно постоје у ваздуху.

Традиционалан начин увођења буђи је тако што им се дозволи да расту на векнама раженог хлеба који се наместе поред сирева у пећинама. Овај метод се и данас помало примењује. Векне ражаног хлеба се пеку по посебним правилима на почетку годишњег доба. Онда се остави 70 дана да се осуши и постане буђав, а затим се мања количина овог хлеба стави у усирено млеко пре него што се оно смести у калупе. Овај сир има слатак укус карамеле карактеристичан за овчије млеко комбинован са оштрим укусом плаве буђи.

ИТАЛИЈАНСКИ СИРЕВИ

Више од шест векова Европом су доминирали Римљани. У VI веку пре нове ере Рим је постао република, да би у II веку пре нове ере Римско царство освојило све земље које су окруживале Медитеран. Сир је имао велику улогу у животу Римљана. Једно од првих спомињања сира јесте за време Плинија Старијег, који се односи на технику стварања сирева од овчијег млека. У својим писмима он спомиње коришћење сиришта.

Пре доласка Римљана, пастири широм Европе мало су разумели процес сирења. Углавном су правили меке сиреве које су чували у уљу или соли.

Постоји легенда да је Јулије Цезар 400. године пре нове ере донео у Швајцарску знање како треба правити тврд сир, направивши основу за прављење неких најбољих светских сирева.

Roquefort је сир који се најраније помиње у Плинијевим списима, око 40. године нове ере.

Сиреви који се развлаче као Provalone и Mozzarella воде своје порекло од бедуинских племена у Персији. Недавно је идентификовано око 400 врста италијанских сирева. За разлику од француских сирева који се једу сами (служи се одвојено) италијански сиреви су познати по томе што дају сјајан укус италијанским јелима.

Многи најбољи италијански сиреви тешко се могу наћи далеко од области где су направљени, значи унутар граница Италије.

Bel paese

Регија:	Lombardija.
Тип:	модеран, прави се у млекарама, полумеки сир.
Порекло:	кравље млеко.
Опис:	2 кг сјајан точак, са сјајном, златном, кором.
Кулинарска употреба:	за јело (служи се на столу), топљен, може се користити уместо Mozzarele.

Данте је описао Италију као bel paese — лепу земљу, што је било инспирација за Egidio Galbinija, да тако назове овај меки и користан сир. Овај сир је боје слоноваче и има слadak укус. Сир се развија у периоду од 1 до 3 месеца. Верзија прављена у САД је под лиценцом.

Mozzarella di Buffalo

Регија:	различите
Тип:	традиционалан, домаћи, прави се у млекарама, сир који се развлачи.
Порекло:	бивоље млеко.
Опис:	5 – 10 кг овални или облика свода у различитим величинама – влажан, сјајан и чисто бео.
Кулинарска употреба:	користи се у салатама, пече се на пици, роштиљ.

Као и већина свежих сирева и Mozzarella се користи као додатак многим јелима. Ово је благ, влажан сир који се лако наноси. Ове чињенице, као и чињенице да овај сир када се топи постаје веома еластичан донеле су му вели-

ку популарност. Сир се продаје пливајући у сурутки. Боља је Mozzarella прављена са бивољим млеком. Пошто је свежи сир, требао би да се једе неколико дана пошто је направљен.

Mascarpone

Регија:	различите
Тип:	традиционалан, домаћи, прави се у млекарама, вегетаријански зрео крем.
Порекло:	кравље млеко.
Опис:	светао и сјајан крем, продаје се у чинијама.
Кулинарска употреба:	за десерте, пече се, пржи, у салатима, у пастама, у зачињеним јелима.

Говорећи технички Mascarpone и није сир, већ је резултат додавања крема млеку без масноће које се користи за производњу Parmesana. Прави се на сличан начин као и јогурт. Пошто је култура додата, крем се лагано загрева, а онда се оставља да сазри и да подебља. Ствара се величанствени, густе, кашасти садржај.

Познат је као важан састојак чувеног италијанског десерта— тирамису. У јужној Италији Mascarpone се понекад прави од бивољег млека. Сазрева кроз неколико дана, а проценат масти му је 30–40%.

ШВАЈЦАРСКИ СИРЕВИ

Швајцарска је мала земља која свој успех дугује посвећености тешком раду, квалитету и спремности за сарадњу. Швајцарци су научили да праве сиреве од Римљана.

Данас је Швајцарска конфедерација која се састоји од 22 кантона. Способност за тимски рад се оцртава и у млечној индустрији. Већина сирева се прави у малим планинским колибама и малим фабрикама. Примарни циљ ове државе је да осигура велики број ливада и пашњака да остану лепе и непромењене. Сир је витални део швајцарске економије. Постоје строга правила која штите квалитет сира. Сви тврди сиреви потпадају под надзор швајцарске уније сирева.

Emmental

Регија:	централни кантони
Тип:	традиционалан, домаћи, непастеризован тврди сир
Порекло:	кравље млеко

Опис: 60 – 130 кг точак са удубљеним странама и танком, тврдом кором светло жуте боје.

Кулинарска употреба: за јело (служи се за столом), за роштиљ, у сосовима.

Први пут се помиње 1542. године. Добио је име по долини која је поред реке Емме. Данас се прави на целој територији, где год су високи пашњаци. Иако Emmental подсећа на Gruyere, има слађу арому и подсећа на свеже сено. Кора има арому вина. Више је гладак и еластичан и има по себи рупе величине лешника или чак ораха.

ЕНГЛЕСКИ СИРЕВИ

Вероватно су келтски свештеници из Ирске и Велса донели са собом у Енглеску сир трапист. Међутим, не постоје никакве забелешке до доласка Вилијема Освајача 1066. године који је са собом повео хришћанске свештенике из Бургундије који су научили пастире из Јоркшира како се праве сиреви од овчијег млека. Постепено су овце биле замењене крупнијом стоком која има дужи период лактације и више корисног млека. Почетком XVI века сваки округ у Енглеској имао је свој сир. На жалост, тек неколико од тих сирева постоји данас. Један од њих је најпознатији енглески сир – Cheddar.

Cheddar

Регија: Somerset.

Тип: традиционалан, домаћи, непастеризован, тврди сир.

Порекло: кравље млеко.

Опис: 26 кг сир облика цилиндра. Има природну кору.

Кулинарска употреба: за јело (служи се на столу), у кувању, за припрему многих традиционалних јела.

Cheddar је тврди сир од крављег млека направљен у XVI веку, мада постоје мишљења да је Cheddar постојао још у време Римљана. Рецепт за овај сир емигранти су однели у Канаду, Аустралију, САД, Јужну Африку и Нови Зеланд. Сир је чврст и топи се у устима. Арома је сочна, свежа и мало зачињена. Cheddar углавном сазрева између 9 и 24 месеци, а проценат влажности је 50%. Име Cheddar није заштићено тако да је често било злоупотребљавано. Данас постоји само 6 произвођача оригиналног Cheddar-а: Chewton, Dehnaу, Green's, Keen's, Quicke's, Montgomery's.

ИРСКИ СИРЕВИ

Постоји извесна магија у домаће прављеним ирским сиревима. Можда она произилази из страсти које Ирци имају према животу. Упркос свим прошлим и садашњим проблемима које Ирци имају, њихова земља је и даље богата, зелена и плодна. Од давних времена људи ове земље су ценили млечне производе—путер и млеко. Ипак, интересантно је да није рано забележен почетак прављења сира. Чак ни свештеници нису могли да љубав према сиру код Ираца претворе у жељу да почну да праве сиреве. Ситуација се ипак променила. Нове генерације произвођача сирева поново откривају старе рецепте и стварају нове.

Ardrahan

Регија:	West Cork.
Тип:	нов, домаћи, вегетаријански, сир опране коре.
Порекло:	кравље млеко.
Опис:	400г и 1.5кг облика точка. Кора је опрана у сланој води и по њој се налазе браон, окер, сиве и жуте буђи.
Кулинарска употреба:	за јело (служи се на столу).

Године 1995. добио је сребрну медаљу на Британском такмичењу за најбољи сир. Направили су га Eugene и Mary Burns. Има особену, препознатљиву арому. Сир се пере у сланој води, а жута унутрашњост је чврста. Ардрахан даје предивну комплексност укуса. Подсећа помало на млади Gruyere. Ardrahan сазрева за 4 до 6 недеља.

ШПАНСКИ СИРЕВИ

Где год да кренете по Шпанији од Extramadure до Sierre Nevada можете наћи дивне сиреве. По последњем рачунању, Шпанија има више од 600 врста сирева. Године 1988. свесни да ово дивно наслеђе могу изгубити, нова генерација Шпанаца се окренула традицији са циљем да убележи сваки сир који је направљен у Шпанији. Утврђено је да постоји око 81 врста сира.

Castellano

Регија:	Castile-Leon.
Тип:	традиционалан, домаћи, прави се у млекарама, непастеризовани, тврд сир.
Порекло:	овчије млеко.

Опис: 1 - 3кг округлог облика. Светла природна кора је обележена цик-цак линијама које су настале од калупа у којој се сир сушио.

Кулинарска употреба: за јело (служи се за столом), уз вино.

Castile-Leon је регија у Шпанији у којој се највише производи сир, рачунајући од тога 85% су сиреви од чистог овчијег млека. Свеже усирено млеко се суши у специјалним пластичним калупима који остављају цик-цак линије на кори сира. Данас, када се сиреви више праве у млекарама, облик и величина овог сира постају једноставније и немају више цик-цак линије што збуњује потрошаче који су навикли да сир буде обележен на овај начин.

ПОРТУГАЛСКИ СИРЕВИ

У последњој декади, Португалци су, гледајући ревитализацију шпанске млечне индустрије, почели сличан процес и у својој земљи. Недавно је означено 10 португалских сирева као сиреви који би требали да се ставе под контролу система за заштиту порекла сира, и система који заштићује квалитет припадност сирева одређеној заједници у Европи. Нема сумње да ће у следећих неколико година португалски сиреви бити много више доступни изван Португалије.

Sao Jorge

Регија: Azores.

Тип: традиционалан, домаћи, непастеризован тврди сир.

Порекло: кравље млеко.

Опис: 8 - 12кг цилиндар са природном кором жуто-браон боје.

Кулинарска употреба: за јело (служи се за столом), за припрему брзих јела, у сосовима.

Овај португалски сир је са малог острва у Азурном мору, где су зелени пашњаци, жива природа, и плодно земљиште. Током векова, рецепт за овај сир се мењао зависно од локалне климе и услова. Резултат је јединствен сир са изгледом Гауде и зачињеним укусом сличном Cheddaru.

ХОЛАНДСКИ СИРЕВИ

Холандија је за разлику од других земаља које производе различите врсте сирева сконцентрисана на производњу само два - Гауде и Едама - на којима су базирани сви остали холандски сиреви. Сир има значајну улогу у економији Холандије и преко 75% производње одваја се за извоз. Копије Гауде и Едама производе се широм света.

Gouda

Регија:	различите.
Тип:	традиционалан, домаћи, тврд коре.
Порекло:	кравље млеко.
Опис:	5 - 10кг округлао сир.
Кулинарска употреба:	за јело (служи се за столом), за роштиљ, за брза јела, за доручак.

Више од 60% производње сира у Холандији одлази на производњу Гауде. То је стар сир који датира још из VI века, када је направљен у малом месту Гауда. Холандски емигранти су наставили производњу сира у Аустралији и Америци користећи старе методе.

Гауда је чврст, гладак сир са малим рупама. Укус је слadak и воћан. Старењем се укус појачава и постаје комплекснији. Зрели Гауда сазрева за више од 18 месеци и има грануласт састав. Процент влажности је 40–45%.

НОРВЕШКИ СИРЕВИ

Мање од једног процента уског дела норвешке обале је земљиште које може да се користи за пашу. Велики део Норвешке је покривен природним шумама и оштрим неравним планинама. На северу земље је предивна тундра у којој живе ирваси. Ипак, Викинзи су изабрали Норвешку за базу за њихове честе упаде преко мора. Око IX века уз помоћ и одлучност ирских свештеника, вођени својом сировом енергијом, освојили су земљу и започели прављење сирева. Чини се да се у многим необичним сиревима које су Норвежани створили огледа авантуристички дух њихових предака.

Gammelost

Регија:	разне.
Тип:	традиционалан, домаћи, прави се у млекарама, плави сир.
Порекло:	козје млеко.
Опис:	3кг облика бубња. Тврда, удубљена, храпава, природна кора сиво-браон боје има по себи мало буђи.
Кулинарска употреба:	за јело (на дасци), за роштиљ, сервира се после вечере са цином.

Gammelost је изузетно јак, оштар и ароматичан сир. Кора је браон-жуте боје. Унутрашњост је мека, али када је старији унутрашњост је изузетно тврда, скоро је крт, ломан. Име Gammelost значи стар сир. Добио је име по изгледу коју му даје сиво-браон буђ, па изгледа стар и када није. Да би помогао буђ, млади Gammelost се традиционално обмотава сламом која је натопљена цином што додаје укус сиру. Садржај масти је само 5%.

ФИНСКИ СИРЕВИ

Финска је земља огромних борових шума и хиљаде језера. Трећина земље је под арктичком области, где је време често веома хладно. Упркос овим околностима, производња млека је најважнији део пољопривреде. Краве су преко зиме у шталама, а традиција прављења сирева датира од средњег века. Мно-го традиционалних сирева имају заједничке особине са сиревима из суседних земаља. Веома давно, уз помоћ швајцарских произвођача сирева, велике, модерне фабрике су створиле финско-швајцарске сиреве, изузетно добру копију Emmentala.

Унутар Арктика Лапонци и даље живе једноставним животом њихових предака, узгајајући ирвасе, добијајући од њих кожу, месо и млеко од кога праве своје јединствене сиреве. Млеко ирваса је нарочито богато, садржи скоро четири пута више масти од крављег млека и самим тим се усири лако. Сир има гумасти, сочан укус који се појачава када се сир умочи у врућу кафу.

Juustoleipa

Регија:	разне.
Тип:	традиционалан, домаћи, свеж сир.
Порекло:	кравље млеко или млеко ирваса.
Опис:	бели, округли сиреви у различитим величинама, кора им је печена.
Кулинарска употреба:	углавном се служи за доручак или као десерт са џемом.

Juustoleipa је традиционални сир прављен на фармама од крављег или од млека ирваса. Сирак се осуши и пресује на равном, дрвеном, оивиченом послужавнику. Затим се стави испред ватре и греје док спољашњи слој не постане као препечен хлеб. Отуда и његово име које у преводу значи хлеб од сира. Специјалитет Финске и Лапонаца је благ, кремаст и гладак сир испод благо испечене, храпаве спољашњости. Данас, већим делом се овај сир прави у фабрици. Сазрева кроз неколико дана.

ШВЕДСКИ СИРЕВИ

Уколико нисте били у Шведској лети или на пролеће, тешко да можете замислити да ова земља глечера и дубоких фјордова може да буде земља где се узгајају краве. Производња сирева у Шведској је започела у IX веку. Започели су је бенедиктински свештеници које је послао франачки краљ, који је желео да ратоборни Викинзи почну да живе мирнијим, богобојажљивим начином живота. Свештеници су створили млекаре и научили сељаке како да праве сиреве. Да би избегли бацање драгоцене сурутке богате минералима, протеинима и млечним шећером, Швеђани су смислили златно-браон сиреве као што су Getost, Mesost и Getmesost.

Већина производње сира из домаће производње је постала национална индустрија са строгим контролом квалитета, тако да данас млечни производи представљају значајну грану шведске економије.

Шведска компанија Arla Ost производи више од 80000 тона сира годишње. Већина су полумекки сиреви, што објашњава чињеницу да Швеђани конзумирају полумекке сиреве више него било који други народ на свету. Многи од њих се служе као доручак или као део шведског стола.

Prastost

<i>Регија:</i>	разне.
<i>Тип:</i>	традиционалан, домаћи, полутврди сир.
<i>Порекло:</i>	кравље млеко.
<i>Опис:</i>	12 - 15кг облика точка са бледо жутом кором покривеном финим тачкицама и жутиим уљаним премазом.
<i>Кулинарска употреба:</i>	за јело (на столу).

Порекло овог сира који се зове „Свештеников сир“ датира још из XVI века када су сточари давали део млека локалном свештенику. Њихове жене су млеко претварале у сир да би га продавале на локалним пијацама. Данас овај сир се прави искључиво у фабрикама. Сир је гибак, са благо зрнастим саставом и много ситних рупица. Има од воћкастог до јаког, слатко-киселог, млечног укуса који оставља оштар, воћкасти осећај на непцима.

ГРЧКИ СИРЕВИ

Стари Грци су гледали на сир као на храну богова. Хомер у својој Одисеји, која је писана 700 година пре нове ере, спомиње сиреве и описује прављење свежих сирева. Корпе у којима су се правили сиреви се зову *formoi*, те одатле се у Француској сир зове *fromage* (фромаж се чита) и *formaggio* у Италији.

Млеко и његове прерађевине имају значајну улогу у грчкој кухињи. Грци више конзумирају сир чак и од Француза. За доручак користе полу-тврде сиреве или свеже воће покривено кашиком дивног кремастог јогурта и дивљег меда. Уз ручак једу незаобилазну Грчку салату, прављену са зрелим парадајзом, маслинама, краставцем, маслиновим уљем и фета сиром. У осталим деловима дана употребљавају сиреве на различите начине, у тортама, колачима, пециву, супама и сендвичима.

Велике, модерне фабрике производе сиреве Гавиера, Касери и Фету. Потражња за фетом је толико велика да се данас прави и од крављег млека увезеног из северне Европе. Сиреви свих облика и врста су доступни у супермаркетима и продавницама сирева али су ипак најбољи домаћи сиреви које праве пастири.

Anthortiro

Регија:	разне.
Тип:	традиционалан, домаћи, непастеризован, сурутка сир.
Порекло:	овчије и козје млеко.
Опис:	прављени у различитим величинама и облицима, нарочито лопти и троуглова. Суви и бели, ови сиреви немају кору.
Кулинарска употреба:	За доручак са медом или воћем, за прављење десерта, у зачињеним јелима са уљем и дивљим травама.

Стари Грци, да не би ништа бацали, створили су бројне начине да претворе сурутку у укусне сиреве. Овај сир се прави вековима. Име значи цветни сир. Тако се зове јер у ароми и укусу се осећају знаке дивљег цвећа, и трава. Гладак, тврд и влажан овај сир има фини садржај који се лако мрви. Чиста, бела унутрашњост је укусна и чини се као да је благо димљен.

Развија се између два и пет дана. Процент масноће је између 20 и 30%. Понекад се сурутки додаје млеко да би сир био богатији.

Feta

Регија:	разне.
Тип:	традиционалан, домаћи, кремаст, непастеризован, свеж сир.
Порекло:	овчије и козје, кравље млеко.
Опис:	прављен у различитим величинама и облицима, нарочито у облику погаче. Фета је гладак и бели сир и нема кору.
Кулинарска употреба:	за печење, у колачима, у салатама.

Један од најједноставнијих облика сирева фета сир је стари сир. Хомер у Одисеји даје детаљан опис његовог рецепта који се користи и данас. Свеже млеко се угреје на температури од 35°C, затим се додаје сириште и садржај се оставља да се усири. Усирено млеко се ломи а сурутка се суши. Влажан усирени део млека се ставља у специјалне вреће, изломи или пресује, а онда се оставља неколико сати да се осуши. Када је усирено млеко довољно чврсто, сече се на делове и соли се по жељи (што се више соли, сир ће бити јачи). Затим се оставља да се суши око 24 часа пре него што се пакује у дрвене бачве са сланом водом. Сир је спреман да се једе после месец дана.

Фета је чврст али се лако мрви и лако сече по линији. Данас, овај сир се прави од непастеризованог млека и средње је слан. Да би био мање слан Фета се потапа у хладну, свежу воду или млеко неколико минута и дуже. Фета има проценат масноће 40—50%.

ТУРСКИ СИРЕВИ

Родоначелници модерне Турске државе мигрирали су из Централне Азије и дошли у Анатолију у X веку. Као и сва номадска племена, путовали су са стадима оваца, од којих је зависио њихов опстанак и од којих су производили вуну за одећу и тепихе, месо и, најважније, свеже млеко да би од њега правили јогурт (*sivi tas*) и сир (*peynir*).

У неким деловима Турске, пастири и даље са стадима одлазе на брда, а сиреви се праве по рецептима која се преносе с колена на колена.

На локалним пијацама може се наћи меки, бели овчији фета сиреви (*Beyaz Peynir*), затим *Gravyer Peynir* (*Turkish Gruyere*) и домаћи сиреви али већина сирева се данас прави у фабрикама од крављег, овчијег или козјег млека. Путујући по овој фасцинантној земљи можете срести сир *Taze Kaser* (свежи сир), који је, упркос његовом имену, тврд сир који се углавном користи за прављење укуских турских тост сендвича. Други омиљени је *Eski Kaser* (стари сир) који подсећа на *Pecorino*, иако је мање слан. Чврст, сув и бео, са годинама постаје мекши и јако жут. *Eski Kaser* се често служи са медом за доручак. Може бити сечен на коцке и чувати у сланој води.

Kaser Peynir је прављен од овчијег млека. Он је тврд, јак сир, бледо жуте боје. *Los Peynir* је бели, кремаст, сурутка сир који подсећа на јогурт. *Tulum* је сир који се прави од козјег млека. *Mihalic Peynir* је богат, непосољен сир од овчијег млека. *Dil* Пеунир је благ сир који се развлачи.

Beyaz Peynir

Регија:	разне.
Тип:	традиционалан, домаћи и фабрички, непастеризован, вегетаријански, свеж сир.
Порекло:	овчије млеко.
Опис:	чисто бели сир, без коре, има неодређен облик. Обично се продаје у коцкама или комадима.
Кулинарска употреба:	користи се у пециву, у салатама и многим локалним јелима.

Најпопуларнији турски сир, *Beyaz Peynir* се прави у фабрикама и кооперацијама, а такође га праве и пастири. Користи се поврћно (вегетаријанско) сириште. Усирено млеко се пресује неколико сати, затим се убацује и развлачи у атрактивне дрвене и плетене калупе. После сушења, сир се сече на комаде пре него што се посоли и потопи у слану воду. *Beyaz Peynir* се обично чува у сланој води више од шест месеци. Подсећа на фета сир, а садржај масти је 45%. Обично се потапа у хладну воду или млеко пре употребе, да би се уклонила прекомерна со.

СИРЕВИ КИПРА

У XV веку пре нове ере откривен је Кипар. Данашњи град Ларнака је био центар феничанске цивилизације, а острво је вековима било важан трговински центар који повезује Егејско море и источни Медитеран. Откриће бабра на острву у III веку п.н.е. донело је значајно богатство земљи и привукло бројне освајаче—Римљане, Византинце, отоманске Турке.

Кроз векове конфликта, пастири су у неприступачној унутрашњости земље наставили да узгајају стада оваца и коза, правећи сиреве на исти начин као њихови преци. Фета, Каскавали— који је сличан бугарском Качкаваљу и италијанском Casiosavallo али је сир Halloumi онај који се највише употребљава. Упркос непрестаној нетрпељивости између грчке и турске заједнице, Кипар је постао популарна туристичка дестинација.

Halloumi

Регија:	разне.
Тип:	традиционалан, домаћи, кремаст сир који се развлачи.
Порекло:	овчије, кравље и козје млеко.
Опис:	мали комади правоугаоног облика или облика векне хлеба, праве се у различитим величинама. Сир је сјајан, бео и гладак, без коре.
Кулинарска употреба:	за пржење, роштиљ.

Halloumi се чешће производи од овчијег или козјег млека, него крављег. Усирено млеко се убаца у топлу воду, а затим се меша. Убацује се метвица како би се еластично усирено млеко уролало и исекло на мале комаде. Чува се у усољеној води докле год је потребно. Halloumi има влакнасти, гумасти садржај и млечни укус помешан са укусом биља, свеже метвице и соли. Гушћи од Mozzarella, у основи је сир који се користи у кувању. Он је један од сирева који задржава свој облик када се пржи или кува. Ако су танки парчићи сира смештени у врелу нелепљиву посуду, спољашњи део сира ће постати хрскав, а унутрашњи део ће се топити као код Mozzarella.

Недавно, овај сир је постао веома популаран, нарочито у Аустралији, Новом Зеланду и западној обали Америке. Да би одговорио потражњи, овај традиционални кипарски сир почели су да праве и произвођачи сира у Аустралији где се зове Halloumy, а у Калифорнији се производи његова верзија која се зове Haloumi. Halloumi се такође прави у Румунији и Либану.

ИСТОЧНОЕВРОПСКИ СИРЕВИ

Источна Европа је била турбулентна још од 552. године када су Словени, првобитни људи који су је населили, били приморани да се иселе из данашње Украјине. Словени су прешли у Румунију и Бугарску у VI веку пре нове ере,

носећи са собом знање како сачувати млеко и претворити га у јогурт и Sirene (сир сличан Feti). Касније, окупација Римљана довела је до производње нових врста сирева који су били омиљени Римљанима, иако су очигледно данас опстали на овим просторима само сиреви Halloumi и Katschkawalj. Мађарска такође има неколико својих сирева, а турски освајачи су на ове просторе донели сир Bynza, меки Feta сир од овчијег млека. У Пољској у X веку пре нове ере, пољски произвођачи сирева почели су да производе и извозе копије европских сирева. Tylzacki, створени на основу сира Tilsit, један је од неколико сирева који се још увек прави.

Крајем другог светског рата угасило се прављење домаћих сирева и у источној Европи створене су фабрике које су производиле изврсне индустријске копије европских сирева, као што су Gouda, Cheddar, Camembert, Emmental, Tilsit и Limburger. Ипак, у касним осамдесетим годинама XX века индустрија сира је почела да опада и прављење сирева се поново појавило.

Abertam

Регија:	Чешка Република.
Тип:	традиционалан, домаћи и кооперативан, тврд сир.
Порекло:	овчије млеко.
Опис:	500г облика неправилних лопти са танком, жутом до наранџасте боје природном кором.
Кулинарска употреба:	за јело (служи се на столу) за топљење, роштиљ.

Abertam се прави у Karlovy Vary, чувеном граду са лековитом водом. Природни пашњаци ових планина производе богату храну за овце што се огледа у снажном укусу овог тврдог, пресованог (исушеног) сира. Abertam се развија за два месеца и има проценат влажности 45%.

Balaton

Регија:	Мађарска.
Тип:	традиционалан, домаћи и кремаст, тврд сир.
Порекло:	кравље млеко.
Опис:	9 - 12кг облика векни хлеба са танком, сивкастом, природном кором.
Кулинарска употреба:	за јело (служи се на столу), за роштиљ.

Назван по предивном језеру Balaton, овај мађарски сир има чврсту, компактну садржину са неправилним малим рупама. Укус је благ, са пријатном дозом киселости.

Brinza/Burduf Brinza

Регија:	Румунија
Тип:	традиционалан, домаћи и кооперативан, свеж сир.
Порекло:	овчије млеко.
Опис:	бели, благо зрнасти сир који се прави у облику цигле, коцке.
Кулинарска употреба:	овај сир служи за кување.

Brinza је локално име за сир ове Карпатске регије. Порекло му је још из времена Римљана и сличан је сиревима који се праве вековима. Они су благи, влажни, кремасти и мрве се.

Обично се једу после једног или два дана како су направљени и имају деликатан, слadak, ароматичан карактер. За време зиме чува се у соли, када још више подсећа Фета сиру.

Bryndža

Регија:	Словачка
Тип:	традиционалан, домаћи и кооперативан, свеж сир.
Порекло:	овчије млеко.
Опис:	гладак, бели сир прављен у разним облицима и величинама, без коре.
Кулинарска употреба:	маже се на ражани хлеб, у салатама, пече се.

Прави се у источној Европи, нарочито на Карпатима, овај сир од овчијег млека има диван укус. Исечен је на коцке и држи се у сланој води. Влажан је и мрви се, подсећа на Feta али није толико слан. Bryndža се такође прави и од крављег и козјег млека што се огледа на садржај сира тако да сир може бити од меког—да се развлачи, до чврстог—да се мрви. Пастири често прво претворе млеко у усирено, затим га стављају у затворене вреће и остављају да се суши. Тек тада га носе у млекаре где се усирено млеко дели, соли и обликује у облике цигли. Bryndža се такође продаје у дрвеним кутијама, где се пакује са још више соли. Овај сир сазрева за четири недеље и више. Процент масти је око 45%. Слични сиреви су румунски Brunza, мађарски Brunza, Sirene из Бугарске и грчки Feta сир.

Manur/Мандур

Регија:	Србија.
Тип:	традиционалан, домаћи и кремаст, непастеризован, тврди сир.
Порекло:	овчије или кравље млеко.

Опис: 2 - 3кг облика кугле са танком, природном кором беле боје или боје сена.

Кулинарска употреба: изрендан као зачин у супама.

Овај необични сир се једино може наћи у Србији. Свеже млеко (кравље или овчије, зависно од сезоне) се постепено подгрева док не прокува. Затим се остави да се охлади и додаје му се смеша путера и млека, свежа сурутка и сириште. Тако створено усирено млеко се суши тако што се обмота пре него што се посоли, обликује и осуши. Развија се кроз неколико дана, а проценат масти му је 40%.

Oszczpek

Регија: Пољска.

Тип: традиционалан, домаћи и кооперативан, непастеризован, полутврди сир.

Порекло: овчије или кравље млеко.

Опис: Прави се у различитим величинама и облицима (обично овалним), са глатком, сјајном, природном кором која је бледо жуте боје, али може бити чоколадно браон боје, ако је сир доста димљен.

Кулинарска употреба: за јело (служи се на столу), за роштиљ, као топљени сир.

Oszczpek је један од неколико задржаних традиционалних сирева који су створени у Пољској. Већина других сирева су фабричке имитације најпопуларнијих европских сирева. Створен на планинама Татре, Oszczpek припада истој фамилији којој и словачки сир Oschtjerka.

Усирено млеко се измеша и изгњечи, а затим се суши у дрвеним калупима. Када се осуше, млади сиреви се по традицији чувају на тавану поред димњака где постепено апсорбују дим.

Oszczpek се развија за једну до четири недеље, а проценат масти код овог сира је 45%.

Sirene

Регија: Бугарска.

Тип: традиционалан, домаћи, прави се у млекарама, непастеризован, свеж сир.

Порекло: кравље или овчије млеко.

Опис: бели, благо грануласт сир, без коре, продаје се у коцкама.

Кулинарска употреба: за јело (служи се на столу) са свежим зеленишем, пече се, користи се у салатама, за посипање различитих јела.

Sirene је најпопуларнији и сир који се највише производи у Бугарској. Влажан, лако се мрви, свеж и подсећа на лимун, држи се у бачвама или кофама са сланом водом. Sirene је богатији и маснији него многи њему слични сиреви, а проценат масти је 40–50%.

ЗАКЉУЧАК

У свету се доста пажње обраћа стандардизацији производње у свим сегментима па и у прављењу сирева, који захтевају веома строге санитарне и еколошке услове. Не треба заборавити ни транспорт, тј. да се не прекине ланац хладноће. А све наведено указује на комплексност добијања и очувања квалитета сирева и њихових апелација. У раду су набројани само основни тј. најпознатији сиреви из појединих европских земаља, услед немогућности приказивања свих због великог броја земаља и сирева у Европи. Сир је божанствена намирница и мало шта му се може приговорити, укусан је подједнако са другим јелима као и када се једе сам. Рецепти који као главни састојак имају сиреве, углавном су једноставни и брзо се праве. То су јела која су одолела зубу времена као и конкуренцији са другим савременим јелима.

ЛИТЕРАТУРА

1. Beckett, F., (2005): *Cheese*, Ryland, Peters & Small Ltd.
2. Boisard, P., (2003): University Presses of California, Columbia and Princeton.
3. Langley, A., (2005): *The Little Book of Cheese Tips*, Absolute Press.
4. Michelson, P., (2005): *The Cheese Room*, Penguin Books Ltd.
5. Morgan, D., (2004): *Fondue*, Hamlyn.
6. Summer, E., (2003): *Say Cheese*, Anness Publishing.
7. Carroll, R., (2003): *Home Cheese Making*, Storey Books, US.