

TAJNE PEĆINSKIH SIREVA

Priradio MAJA BATOR

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

SPIJLE SU ZANIMLJIVE NE SAMO SPELEOLOZIMA, NEGO, MOŽDA JOŠ I VIŠE, I GOURMETIMA: SA SVOJIM SPECIFIČNIM UVJETIMA ODIGRALE SU, I JOŠ IGRAJU, ZNAČAJNU ULOGU U FORMIRANJU JEDINSTVENIH DELIKATESA, S PLAVIM PLEMENITIM PLIJESNIMA

Kao i različite sjajne stvari u životu, fermentirani su sirevi vjerojatno nastali slučajno, kao posljedica greške, ili nemara. Mitske, arhetipske pećine, od španjolskih i francuskih iz kamenog doba preko antičkih pa do današnjih dana, uvijek su u svojoj tamnoj hladnjikavoj i vlažnoj unutrašnjosti skrivale različita blaga. Nije stoga čudno da je prapočetak većine najslavnijih europskih plemenitih plavih sireva upravo u nekoj od takvih špilja i pećina. Većina priča često uključuje nekog rastresenog pastira ili seljake koji su višak svoga blaga – sireve - željeli sakriti, ili pohraniti za neko vrijeme.

Vlaga, stalna niska temperatura, manjak sunčevog svjetla i plijesan po okolnim zidovima tijekom vremena su učinili svoje. Dogodila se metamorfoza koja nečim čak i boljim od prvobitnog izvornoga! Kako do vrhunskog rezultata ipak nije samo tako lako doći govore i podaci da u Europi postoji samo dvadesetak vrsta plemenitih plavih sireva. Sve njih karakteriziraju sličan izgled, slan, oštar i pikantan okus, više ili manje kremasta konzistencija i, naravno, sličan način proizvodnje.

U Francuskoj, koja prednjači kako po broju fermentiranih sireva s

plijesnima tako i u njihovoj konzumaciji, stručnjaci su nedavno digli prašinu, jer prema nekim istraživanjima plijesan kojom je sir obložen za neke je ljude vrlo korisna, dok za druge može biti uzrokom raznih problema, primjerice jake glavobolje. Bilo kako bilo, budući da je riječ o velikom biznisu, proizvođači takvih skupih sireva dosjetili su se, i odlučili raditi mala pakiranja, kako bi na taj konzumiranje sveli na mjeru koja neće škoditi osjetljivima. Ili je to možda tek izlika za



Karta francuskih sireva

održavanje visoke cijene, naime dobro je poznato da su proizvodi u manjim pakiranjima skuplji od istih u većim pakiranjima. No, vrlo je vjerojatno da su manja pakiranja i iz drugog, praktičnog razloga! Kad se takav sir načme preporučljivo ga je hitro potrošiti.

Vrlo traženi plemeniti sirevi s plavom plijesni, koji imaju svojstven miris i okus, uglavnom se serviraju na kraju obroka, kao delikatesa uz crno vino. Ili pak ono predikatno, jako slatko, sirupasto... Preporučuje se uzeti ne više od jednog komada. Tako, kaže se, rade pravi gourmeti. S tim sirevima treba biti oprezan jer oni su uglavnom jako masni. Masnoća se u sirevima vidi tek kad se sir izreže i dodirne prstima. Međutim, Francuzima to ne smeta, uz sir uvijek piju crno vino, koje ih štiti....

Nije badave u stara vremena vrijedila izreka: Od kruha i sira možeš preživjeti!. Doista, kombinacija kruha, sira i, eventualno, mlijeka, daje sve što je potrebno za preživljavanje. Sir i mlijeko bili su jedina hrana pastira, koji su jednostavnom prehranom i opuštenim načinom života mogli poživjeti dobar broj godina.

Roquefort aoc

Po nekim verzijama, danas u Francuskoj službeno postoji 500 vrsti sireva. Među



Roquefort – vrhunska poslastica za kraj obroka

najpoznatijima od njih je svakako roquefort – ovčji sir s plavom plemenitom plijesni. Povijest mu traje više od 2000 godina, o tomu svjedoče pronađeni fragmenti posuđa u kojemu se pripremao. Porijeklo vuče iz pećina u blizini

Recept

PJENICA OD ROQUEFORTA

Potrebno vam je: 0,30 kg roqueforta, 0,10 kg maslaca, 0,20 kg vrhnja za šlag, bijeli papar, sjeckani vlasac, šaka sitno sjeckanih oraaha, sol po potrebi.

Maslac i sir izvadite iz hladionika i ostavite da se ugriju na sobnoj temperaturi.

Izmiješajte ih

mikserom. Dodajte papar i vlasac. Istucite slatko vrhnje u šlag i umješajte u masu od sira i maslaca. Primiješajte orahe. Masu od sira stavite u hladionik da se ohladi. Poslužite, razmazano, na kriškama crnoga kruha sa sjemenkama, uz čašu desertnog vina.

Možete koristiti i neki drugi plavi sir, primjerice gorgonzolu, dor blu, itd. Kako biste intenzivirali okus, povećajte količinu oraaha. Za one koji traže nešto sofisticiranije, u masu se dodaje i šaka sitno sjeckanih grožđica. ■



Pjenica od roqueforta

francuske granice sa Španjolskom, a prati ga slijedeća legenda: mladi pastir koji je čuvao ovce sklonio se u pećinu da u miru pojede kruh sa sirom. Iznenada je u polju ugledao krasnu djevojku, pa je zaboravio na glad i, ostavivši hranu, otrčao za njom. Kad se poslije nekoliko tjedana vratio do pećine, ugledao je pljesniv sir. Usprkos izgledu sira, odlučio ga je kušati i, na svoje veliko iznenađenje, oduševio se okusom.

Tako kaže priča, a pouzdano se zna da već početkom nove ere rimski pjesnik Columella bilježi

recepte sa sirom roquefort. Sir roquefort spominje i Plinije Stariji. Navodno su još u devetom stoljeću, svake godine, po dvije mule nosile roquefort iz opatije Conques kralju Karlu Velikom na dvor u Aix-la-Chapelle. U 15. stoljeću izdan je kraljevski edikt kojim se pruža zaštita proizvodnje toga sira stanovnicima u zemlji u kojoj ne uspijevaju ni žito ni vinova loza. U vrijeme Karla VII

parlament grada Toulousea, 1666., potvrđuje privilegije i određuje sankcije za krivotvoritelje roqueforta. U vrijeme prosvjetiteljstva Diderot je roquefort nazvao kraljem među sirevima, a u njegovu slavu pisali su i slavni Voltaire, pa čak i Casanova. Tijekom 19. stoljeća preko francuskih veleposlanika i konzula roquefort je uz šampanjac širio slavu Francuske preko Atlantika.

Najstarija pravila za proizvodnju potječu iz 1411. godine. Proizvođači sira tradicijski su ostavljali kruh u pećinama šest do osam tjedana, odnosno sve dok se na njega nije potpuno nahvatala plijesan. Sredina kruha je, zatim, sušena, da bi se dobio prah za inokulaciju. U

Slastičarnica U PROLAZU

Samobor, Trg Kralja Tomislava 5
Tel. 01/33 66 420



suvremenoj proizvodnji plijesan se, dakako, radi postojanije kvalitete proizvodi u kontroliranim laboratorijskim uvjetima.

U zagrijano se mlijeko - danas je oko 2500 licenciranih farmi s kojih se prikuplja mlijeko za izradu roqueforta - ili u mladi sir dodaje kultura plijesni, uglavnom u tekućem obliku. Peče se poseban raženi kruh, koji se suši, melje, i takav miješa s plijesni i razrjeđuje mlijekom. Može se dodati u sirište ili ubaciti kao aerosol kroz rupice koje se prave bušenjem na kori sira. U prvoj fazi ciklusa proizvodnje u hladnim vlažnim pećinama, zidovi kojih su prekriveni kulturama plijesni *Penicillium roqueforti*, mladi se sir soli morskom solju, a zatim četrdesetak puta *pikira*, buši kako bi unutar sira mogao bolje prodrijeti okolni zrak, neophodan za rast plijesni. Tajnu završnog dijela proizvodnje i danas čuvaju podrumi iz 17. stoljeća, u kojima u osobitim mikroklimatskim uvjetima - uz stalan protok svježeg zraka i vrlo visoku relativnu vlažnost - sir polako zrije, barem četiri tjedna na temperaturi od sedam do 10 Celzijevih stupnjeva, sve dok ne postigne specifični profinjeni miris i okus. Kad se na površini pojave prve zelene mrlje, sir se zamata u aluminijsku foliju da se spriječi daljnji utjecaj zraka i drugih vrsti plijesni. Tako zamotan, dalje zrije tri do četiri mjeseca, sve dok ne dobije krajnji izgled. Rezultat je pikantno slani kremasti krhki sir s najmanje 52 posto suhe tvari. Krhkost sira dokaz je njegove kvalitete: što krhkiji, to bolji.

Napomena: iz dobrog roqueforta uvijek malo *curi* sirutka. To je znak da je sir prave zrelosti, sočnosti i kvalitete, a ne isušen. Roquefort nema koru: iako nije privlačnog izgleda, slankasti vanjski dio također je jestiv. Tipičan kolut visok je oko 10 cm, a težina mu se kreće od 2,5 do tri kilograma. Za svaki kolut roqueforta treba najmanje 4,5 litre najboljeg mlijeka lokalne vrste ovaca (lacaune), koje su svojim fizičkim karakteristikama prilagođene krškom kraju gdje žive. Reljef određuje i specifično raslinje kojime se ovce hrane što, kao i kod paških ovaca, bitno utječe i na sastav i okus mlijeka. Sir se proizvodi za vrijeme perioda laktacije, od prosinca do kraja srpnja. U to vrijeme ovce daju od dvije do tri litre mlijeka dnevno.

Roquefort je bogat mastima, bjelančevinama i mineralima, osobito kalcijem.

S obzirom da je za roquefortom velika potražnja, ovakav se tip sira istim postupkom proizvodi i u drugim regijama, ali se drugačije označava jer izvorni sir od 1925. čuva oznaka aoc (appellation d'origine contrôlée). Roquefortom se mogu zvati samo sirevi nastali u pećinama Combalou u blizini mjestašca Roquefort-sur-Soulzon u departmanu Aveyron, na južnim obroncima gorja Cevennes blizu španjolske granice.

Spiljske vile

Iz tog vrlo škrtog kraškog kraja u kojemu zaista malo što uspijeva, dolazi i drugi poznati plavi sir - Bleu Des Causses. Iako sirevi mogu biti rađeni i od mlijeka s drugih područja, zrenje mora biti uvijek u specifičnim kontroliranim uvjetima roquefortske oblasti. Iskustvo i tradicija pripreme prenose se iz generacije na generaciju majstora sirara. Do 1842. godine proizvodnju i trgovinu roquefortom obilježavao je veći broj nezavisnih proizvođača koji su s rastom industrijske revolucije počeli prepoznavati potrebu za udruživanjem u cilju obrane izvornosti i daljeg rasta. Tako je 1863. godine 15 najvećih proizvođača osnovalo udrugu Société Civile des Caves.

Vjerojatno najpoznatiji prostori za zrenje roqueforta su u pećinama Baraguandes, uz koje se veže i lokalna legenda: kažu da u njima obitavaju vile, zbog kojih sir iz tih pećina ima osobit okus i snažnu strukturu. Godine 1930. kreiran je i zaštitni znak crvene ovce koji isključivo nose proizvodi članova Udruženja, jamčeći izvornost potrošačima u više od 70 zemalja svijeta. Od konvencije održane 1951., zaštita AOC za roquefort ima i međunarodno priznanje. Većina današnjih europskih plavih sireva nastala je kao odgovor na popularnost roqueforta.

Najslavniji plavi **sir** na svijetu odlikuje vrlo oštar, ali izvanredno pun i ugodan pikantan okus. Dobar roquefort nikad ne smije biti agresivan. Miris mu blago daje na ovčje mlijeko. Sve to govori o vrhunskoj vrijednosti ove namirnice. Naravno da takav sir prati i aristokratska cijena. No onaj koji jednom kuša izvorni roquefort razumjet će da takav sir i ne može biti jeftin: roquefort je toliko snažan da ga se konzumira u vrlo malim količinama.

Servira se sa **orasima, smokvama, kruškama, grožđem**, a uvelike se koristi i kao sastojak najraznovrsnijih jela od predjela do deserta. Odličan je uz pečeno meso. Česti je sastojak raznih gastronomskih delicija. Izvrsno se slaže s različitim vrstama kruha poput mirisne focaccie i hrskavih krepera.

Preporuka: pažljivo ga dozirajte, da njegova intenzivna aroma ne prekrije okus ostalih sastojaka.

Jednom načet, sir ponovo zamotajte u njegovu izvornu aluminijsku foliju i čuvajte dobro zatvoreno u posudi u donjem dijelu hladionika, da se plijesan ne proširi na ostale namirnice u hladioniku. Izvadite ga iz hladionika barem sat vremena prije upotrebe, treba mu dati vremena da ponovo razvije svoj puni okus i miris.

Zagrebački Dukat, kao član grupacije Lactalis, donosi na hrvatsko tržište najpoznatiji roquefort marke Société. Ovo je po ocjeni mnogih znalaca vjerojatno najbolji sir te vrste. Od zaštićenih proizvoda roquefort može se ponegdje u nas naći i roquefort marke Papillon, kompanije Bongrain.

Vino: odnjegovana crna vina izraženog bouqueta, odnosno mirisava aromatična sirupasta slatka visokopredikatna vina.

Bleu d'Auvergne aoc

Od drugih francuskih plemenitih plavih sireva svakako ovdje treba spomenuti Bleu de Bresse, koji dolazi iz okolice Lyona, zatim Bleu du Vercois, Fourme d'Ambert te Bleu d'Auvergne koji je, kao uostalom i većina sireva, ime dobio po kraju u kojemu se počeo proizvoditi.

Bleu d'Auvergne priprema se od kravljeg mlijeka i ima oznaku aoc. Za razliku od roqueforta, Bleu d'Auvergne ima znatno kraću povijest. Oko 1850. sirar Antoine Roussel uočio je da plava plijesan, koja mu se pojavila na grušu, siru daje ugodan okus, pa je tražio kako da te žilice plijesni provede kroz cijelo sirno tijesto. Ukratko, način proizvodnje Bleu d'Auvergnea vrlo je sličan proizvodnji roqueforta. Zrenje traje oko četiri tjedna u hladnim vlažnim podrumima, što je za plavi sir relativno kratak period zrenja. Bleu d'Auvergne ima snažan oštar okus, ipak nešto blaži od većine plavih sireva, manje je slan, struktura mu je kremastija, vlažnija, a okus mu je intenzivnije u pravcu maslaca. To je stoga što ga neki proizvođači rade uz pomoć

blaže vrste plijesni (*Penicillium glaucum*) umjesto uz pomoć *Penicillium roqueforti*. Novi uživatelji u plavim sirevima lakše će prihvatiti ovaj sir od znatno snažnijeg roqueforta. Bleu d'Auvergne se često koristi u pripremi salatnih dressinga, umaka za tjesteninu, a godi i za grickanje uz čašu snažnijeg crnog vina odnosno nekog crnog engleskog piva.

Gorgonzola dop

S druge strane Alpa, iz najbogatije talijanske pokrajine Lombardije dolazi drugi najpoznatiji plavi sir - gorgonzola. Gorgonzola je meki masni srednje zreli sir s plavom plemenitom plijesni *Penicillium glaucum* ponekad zvanom i *Penicillium gorgonzola*. S tipičnim je crtama maslinasto zelene boje koje podsjećaju na mramor, snažnog je i ugodnog okusa.

Povijest gorgonzole seže u deveto stoljeće. Neki međutim smatraju da sir potječe još iz antičkog doba. Naziv je dobio po istoimenom mjestu dvadesetak kilometara udaljenom od **Milana**. Pripada među najstarije vrste sireva, a prvi pisani dokazi o postojanju gorgonzole potječu iz 879. godine.

Legenda govori da su lokalni proizvođači imali previše sira stracchina (stracca je lokalna vrsta krave), pa kako nisu znali što bi s njim, stavili su ga u pećinu da ne propadne. Kad su vidjeli da je sir popljesnivio, isprva su ga mislili baciti. No kad su ga kušali, okus im se svidio i – zvijezda je rođena. Tijekom svoje duge povijesti gorgonzola je postala dio kulturne tradicije Lombardije, pa se tako primjerice spominje i u čuvenom Manzonijevom romanu

Zaručnici (I Promessi sposi). Gorgonzolu smatraju jednim od najboljih sireva te vrste na svijetu, a u prilog njezinoj popularnosti govori i činjenica da se zgrada londonske burze popularno naziva Gorgonzola Hall, zbog zelenkaste boje mramora kojime je opločena.

Smatra se da gorgonzola posjeduje i neke izuzetne zdravstvene osobine zbog kojih se davala u slučajevima određenih gastrointestinalnih poremećaja. Priča kruži da su veliki obožavatelji i potrošači gorgonzole ne samo izvrsnog zdravlja, nego i da dugo žive. U sirarskim krugovima vlada mišljenje da su sirari koji rade na zrenju gorgonzole, dakle u hladnom i vlažnom okruženju, izuzetno otporni na infekcije.

Bilo kako bilo, sigurno je da se za proizvodnju gorgonzole koristi isključivo punomasno kravlje mlijeko vrhunске kakvoće koje ne sadrži tragove antibiotika ni pesticida, jer se u protivnom vrlo osjetljive plemenite plijesni i mliječni fermenti odgovorni za specifične odlike gorgonzole ne bi uspjeli razviti. Kako su plemenite plijesni u gorgonzoli u vezi sa sojem *Penicillium notatum* i *chrysogenum* od kojih se dobiva penicilin, nije za odbaciti mogućnost da produkti njihovog metabolizma imaju određene antibiotske karakteristike blagotvornosti kojih je prepoznata višestoljetnim iskustvom.

Danas se gorgonzola, sir sa zaštićenim geografskim porijeklom, proizvodi u velikim količinama od šest do 13 kg, i omata u aluminijsku foliju koja čuva izvornu svježinu. Još 1970. osnovan je, u cilju zaštite izvornosti, *Consorzio*

per la tutela del formaggio gorgonzola. Izvorna gorgonzola od 1996. ima oznaku doc - *denominazione d'origine controllata*, i poznaje se po zaštićenom znaku g. Smije se proizvoditi samo na području između Lombardije i Pijemonta. Danas oko 1000 proizvođača mlijeka opskrbljuje mlijekom četrdesetak licenciranih proizvođača gorgonzole.

Sir se proizvodi tako da se mlijeko iz večernje mužnje pusti da odstoji preko noći, ujutro mu se dodaje mlijeko iz jutarnje mužnje. Kad se dobije sir što sadrži minimalno 48 posto suhe tvari – a to je otprilike nakon četiri tjedna - on se buši debelim šupljim bakrenim iglama kako bi plijesan lakše prodrta kroz cijelo sirno tijesto. Koliko je intenzivna boja plijesni ovisi o trajanju zrenja.

Više je vrsta gorgonzole: *dolce*, *piccante* i *dolcelatte*. Verzija *dolce* je mekana, blažeg okusa i krhkija zbog kraćeg perioda zrenja (između tri i šest mjeseci), s kapima (*goccia*) koje su kremaste i lijepo vidljive u siru, dok je plijesan svjetlije, sivo-zelene boje i ne jako definirana. Sadržava veći postotak vode, i manji postotak soli. Verzije zrelije gorgonzole, *piccante*, sadrže manje vode i do tri posto soli. Imaju jasno definirane vertikalne crte na kojima je plijesan unesena:



Gorgonzola, iz mjestanca Gorgonzola kod Milana, u Lombardiji

TRAŽITE VRHUNSKU KVALITETU?
(proizvoda, usluga i cijene?)
NAŠLI STE JE!

GRO-PROM d.o.o.
CENTAR VRHUNSKIH VINA HRVATSKE

Brezovička 21
Tel.: 01/6545 418 • Fax: 01/6545 414
e-mail: info@gro-prom.hr
www.gro-prom.hr

AMFORA • CLASSIC & MILLENIUM



Prije ljeta, ljeti, poslije ljeta, uz praznike - slavlj!
TOMAC - Donja Reka 5, Jastrebarsko

od maslinaste do intenzivno zelene boje, i podsjećaju na određene vrste mramora. Sam sir je uglavnom kremasto bijele boje, a može razviti i žučkastu notu. Okus mu je snažan, ali ugodan.

Gorgonzola je nepresušni izvor kulinarskih inspiracija kako za profesionalce tako i za zaljubljenike u gastronomiju. Njezin neusporedivi karakteristični okus obogatit će i popuniti najrazličitija jela – od predjela do desertu. Primjerice, gorgonzola je neizostavan sastojak čuvene pizze quattro formaggi. Dodaje se u razne umake za salatu i **tjesteninu**, uz njoke od krumpira ili biftek. Talijani je stavljaju u rižoto neposredno pred kraj pripreme, ili je posluže kao prilog uz palentu. Kao samostalni **desert** najbolje ide uz **kruške, breskve, šljive, orahe i med**.

Kako gorgonzola nakon rezanja i dalje *živi*, preporučuje se kupovati manje količine, naime stajanjem sir na prerezu posivi i dobije neugodan miris. No i tada ga možete iskoristiti, uz malo maslaca i slatkog vrhnja, za pripremu maštovitih umaka. Bilo da gorgonzolu konzumirate samu uz čašu jakog crnog vina ili u nekom jelu, njezin tipičan pikantan okus uvijek će biti vrhunski gastronomski doživljaj.

Najpoznatija izvorna gorgonzola k nama dolazi preko Dukata. Galbani Gorgonzola cremoso u malom pakiranju te u verziji *Gorgonzola erborinato*, krasne, poput peršina zelene boje plijesni, namijenjena je delikatesnim radnjama i kanalu HoReCa.

Stilton pdo

Je li roquefort bio uzor za engleske plave sireve kao što su Buxton Blue, Dorset Blue, i kao najpoznatiji Stilton, ili ne, danas je teško

dokazati. Englezi bi se zaisgurao, braneći autohtonost svog sira, žestoko protivili povezivanju s Francuskom. Stilton je naziv dobio po istoimenom naselju u srednjoj Engleskoj, udaljenom 130 km od Londona. Nekad je naselje bilo poznato po tome što je kroza nj prolazila cesta Great North Road što je spajala London i Škotsku. U 18. stoljeću tu je bila krčma Bell Inn, u kojoj su putnicima, dok su čekali da se promijene konji za vuču kočija, servirali kruh s kremastim pljesnivim kraljijim sirom. Mnogima se taj sir dopao, pa su ga ponijeli sa sobom. Čini se da se sir proizvodio u okolnim grofovijama već davno prije nego u krčmi Bell Inn. Bio je poznat kao Leicester cream cheese. Danas je stilton

glavna turistička atrakcija, pa tako postoje i utrke u kotrljanju sira.

Stilton se proizvodi u obliku visokih cilindara i često se prodaje u prigodnom pakiranju, u keramičkim posudama. Zbog svoje originalnosti i ekskluzivnosti često se za Božić kupuje za poklon. Izvorni stilton se proizvodi samo u grofovijama **Leicestershire, Nottinghamshire i Derbyshire**, što je službeno regulirano odlukom EU koja je zapisala uvjete za njegovu proizvodnju. Originalni stilton nosi oznaku pdo (protected designation of origin). Za dobivanje kilograma sira treba osam litara mlijeka. Plijesan **Penicillium roqueforti** djeluje smjerom iznutra prema površini, čime na površini nastaje specifična kora. Prema dužini zrenja mijenja se miris sira. Zreli sir širi miris sličan kruški. U prosjeku sadrži oko 48 posto suhe tvari. Radi se u dvije verzije: ravnomjerno plavo-mramorni s plavkastim ili smeđkastim žilicama u krem-bijelom tijelu, odnosno s tamnosmeđim žilicama u veoma bijelom tijelu. Zovu ga kraljem engleskih sireva.



U ovome dijelu Engleske proizvodi se sir stilton

Za razliku od drugih pljesnivih sireva stilton se smije zamrznuti, ali ga treba lagano otapati u gornjem dijelu hladionika jer bi se naglim odmrzavanjem mogle izgubiti njegove osobine. Konzumira se uz krekeru ili engleske **štrudle**, često se koristi kao sastojak u brojnim jelima.

Vino: stilton se po engleskoj tradiciji servira kao desert, i konzumira žličicom, a pratitelj mu je porto. Neki gurmani vole ga ispuniti portom, sherryjem ili maderom i tako napunjenog ga ostavljaju odležati još jedan mjesec.

Danablu pgi

Najvažniji pionir u povijesti danskog sirarstva je bez sumnje jedna farmerska kćer imenom Hanne Nielsen (1829.-1903.). Ona je polovicom 19. stoljeća osnovala siranu



Stilton

koja je otkupljivala mlijeko s farme njezina supruga u Havarthigaardu. Godine 1874. uspjela je proizvesti prvi danski plavi sir inspiriran francuskim roquefortom, s kojim se upoznala na jednom od brojnih studijskih putovanja u inozemstvo.

Četrdesetak godina kasnije mljekar i sirar Marius Boel kreirao je Danablu, Danish Blue Cheese, koji je danas priznat od strane EU kao izvorni danski sir i nosi oznaku pgi (protected geographical indication). Boel je od 1914. isprobavao dodavanje smravljenog osušenog pljesnivog kruha u svježi gruš. A kad je konačno oko 1920. otkrio kako homogenizirati mlijeko, rođen je jedinstveni danski plavi sir. Sir je bio kremaste konzistencije, masan, zaokruženog pikantnog okusa punog različitih nijansi, i lako se rezao. Na prerezu je imao lijepe gotovo pravilne plavo zelene linije, koje se gube prema površini sira. To je Danablu kakvog ga znamo i danas. Danablu se pripravlja od punomasnog kravljeg mlijeka i homogeniziranog vrhnja kojima se dodaje kultura plijesni i prirodno sirilo. Kad se sir formira, buši se iglama. Za lijepi pravilni razvoj plijesni treba mnogo kisika. Zrenje je, kao i kod svih vrhunskih sireva, vještina koja zahtjeva znanje i ljubav: Danablu zrije pet do šest tjedana, i svaka se tri dana

pažljivo okreće tako da plijesan dobiva sa svih strana jednaku količinu kisika. U trgovinama se nalazi Danish blue pgi marke Castello danskog proizvođača Arla foods.

Za razliku od roqueforta, Danablu ima blažu aromu, ali i dalje karakterističan oštar slan okus. Oni kojima je i to preintenzivan okus mogu ga smrviti, pomiješati s maslacem ili vrhnjem i servirati kao namaz na kruh. Poslužuje se nadrobljen na salate ili kao desertni sir uz voće.

Vino: Danablu se lijepo sljubljuje sa zrelim crvenim vinima punog tijela, sa slatkim vinima, odnosno sa slatkim sherryem.

Kako je njemačka potrošnja sira u samom svjetskom vrhu, tako su i njemački sirari vrlo inovativni i najdalje su došli u preuzimanju i razradi francuskih originala. Brojne inačice mekih bijelih i plavih sireva s plemenitom plijesni vrlo su popularne. Budući da su od uvoznih mliječnih proizvoda njemački najzastupljeniji u našim trgovinama, najveći je izbor njemačkih plavih sireva: bavarski **Edelpilzkäse** od Bergadera, **ReginaBlu** i **CréMonté** marke Paladin Bayeriche Milchindustrie, plavi sir torta Bayerlanda,



Castello Danish Blue



MJEHURIĆI KOD POSTOJSKE JAME

PIJENUŠAC IZ SPILJE

Pećine su prikladne i za čuvanje i dozrijevanje pjenušaca, ne samo sireva. U stijeni visokoj 123 metra i udaljenoj samo devet kilometara od glasovite Postojnske spilje (jame) već 700 godina postoji Predjamski dvorac koji je pripadao svojeglavom i buntovnom vitezu Erazmu i koji u novije vrijeme godišnje posjeti oko 700.000 turista. Tamo je **Bogdan Makovec**, vlasnik podruma Mansus iz Brija, svojedobno bio stavio na dozrijevanje 365 butelja svojega pjenušca rađenog od baznog vina od lokalne i zamalo iščeznule sorte Klarnica, znane po uvijek lijepim kiselinama, što je jako dobro baš za pjenušac. Osnovno vino dobiveno je od kasne berbe Klarnice godišta 1999. i bilo je polusuho kad je metnuto na drugu alkoholnu fermentaciju, prije utakanja u bocu na drugo vrenje dodano mu je 15 posto mošta od iste sorte a iz berbe 2009, sa sadržajem sladora od 107 oechslea i s ukupnom kiselošću od 7,1 g/lit. Nakon druge fermentacije u boci stvorilo se 14 volumnih postotaka alkohola. I to je, eto, **Erazmova penina**, koja je, kao i stari Erazmov dvorac, također magnet za turiste, te za koju se može reći da je mnogo pridonijela da se Klarnica spasi od zaborava. ■



a svakako treba spomenuti i poznati **Dor Blue** Käserei Champignona, koji se već godinama smatra jednim od najpopularnijih.

Od ostalih europskih plavih sireva spomenimo još španjolski Cabrales pdo iz Asturije, od mješavine nepasteriziranog kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka, i koji se izvorno zamatao u listove kestena a sada ide u alu-foliju, irski **Cashel Blue** od kravljeg mlijeka, te američki **Maytag Blue** iz lowe. 🍷

