

OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR



NÁZOV

Špecifický charakter je daný charakterom suroviny, teda surovým ovčím mliekom, jeho tradičným spracovaním na salaši a údením. Termín salašnícky v názve vyjadruje špecifickosť výrobku, je odvodený od miesta spracovania syra, teda od salaša a teda názov vyjadruje aj príslušnosť k miestu výroby.

OPIS

„Ovocný salašnícky údený syr“ je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka, spracovaný na salaši, údený a často mávajúci špecifický tvar (srdce, kohútov alebo iných zvierat, pologuľ).

Organoleptické vlastnosti

- povrchový vzhľad: povrch suchý a pevný, neporušený, okôrený, môže mať aj malé škvrny poddymy, bez dechtových usadenín,
- farba na reze – nažltlá až žltá, na povrchu – nahnedlá až slabo gaštanová,
- vôňa a chuť: vôňa po dyme, chuť má jemnú, mierne nakyslú,
- konzistencia: pevná a tuhá na reze s menšími dierkami ojedinele malými trhlinkami.

Fyzikálne vlastnosti

- má rôzny tvar, najčastejšie ako hrudka , alebo ak pri výrobe bola použitá forma v tvare: pologuľovitý, alebo znázorňujúc rôzne zvieratá alebo v tvare srdiečka,
- hmotnosť: je rôzna od 0,1 kg až po 1 kg.

Chemické vlastnosti

- množstvo sušiny najmenej 40 % hmotnostných,
- množstvo tuku v sušine najmenej 50 % hmotnostných,
- NaCl max. 25 000 mg/kg.

Mikrobiologické kritériá

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä:

Acidogemne mikroorganizmy – Streptococcus lactis, Leuconostos mesenteroides, Lactobacillus casei, Lactobacillus plantarum, Kvasinky a plesne – Torulopsis candida, Geotrichum candidum, Geotrichum casei.

POSTUP VÝROBY

Získavanie ovčieho mlieka

- mlieko na výrobu syra sa získava od zdravých oviec (pasených oviec plemien chovaných v horských a podhorských oblastiach), ručným dojením na dojacom mieste (strunge) umiestnenom v prírodných podmienkach. Mlieko sa dojí do dojníka s filtračným zariadením z antikorového kovu (tradične sa mlieko získavalo do drevenej gelety). Po naplnení sa obsah dojníka (gelety) preleje do mliekarskej kanvy cez sito s vatovým filtrom (možné aj získavanie mlieka strojným dojením – mobilné, stacionárne dojárne),
- nadojené mlieko sa v kanvách presunie do výrobných priestorov – salaša.

Spracovanie mlieka na syr – výroba ovčieho salašnického údeného syra

- Čerstvo nadojené mlieko sa spracúva priamo po podojení, po presune do výrobných priestorov salaša, kde sa preleje z kanvy do nádoby na výrobu syra „putery“, pričom sa opätovne filtruje cez vatový filter. Na výrobu syra sa používa drevená nádoba (putera) alebo nerezová nádoba s dvojitém dnom.
- Upraví sa teplota mlieka na 30 °C až 32 °C pridaním pitnej teplej vody (teplota 50 °C) priamo do mlieka v množstve 2 až 3 l na 50 l alebo ohrevom pomocou pitnej teplej vody v duplikátorovom výrobníku (putere) alebo prevarenej kyslej žinčice.
- Po upravení teploty na 30 °C až 32 °C sa mlieko za stáleho miešania zasyří mikrobiálnym tekutým syridlom (na báze plesne Rhizomucor miehei, stabilizované soľou) v množstve 40 ml syridla na 100 l mlieka. Množstvo použitého syridla závisí aj od obdobia dojenia (kvality mlieka, ktoré sa počas dojného obdobia mení). Približne po 30 až 45 minútach od pridania syridla sa mlieko zrazí na syreninu (množstvo syridla stanoví výrobca).
- Takto zrazená syrenina sa mieša a krája harfovým miešadlom tak, aby vzniklo zrno veľkosti 0,5 až 1 cm.
- K pokrájanej syrenine sa pridá prevarená pitná voda ochladená na 65 °C za účelom ohrevu syreniny na 32 až 35 °C, čím sa dosiahne lepšie uvoľňovanie srvátky zo zrna. Syrenina sa dobre premieša a nechá usadiť. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 29 °C.
- Tradičná technológia formovania syra spočíva v tom, že sadnutá syrenina sa po cca 10 minútach priamo v srvátke ručne, stláča a formuje do tvaru gule, ktorá sa potom vyberie pomocou plachtičky, zavesí na hák a tým sa vytvaruje do tvaru hrudky alebo sa vytlačená syrenina ručne ukladá do foriem, čím sa tvaruje. Pri ručnom spôsobe výroby hrudka získa charakteristickú pružnosť.

- Tvarovanie syra vo formách: z pripravenej hrudky sa oddelia menšie časti (podľa veľkosti formy) krájaním. Tieto časti sa v rukách stláčajú a ukladajú do foriem (srdiečka, kohútiky alebo iné zvieratá, pologule), kde sa jemne utlačia a tak výrobok získa osobitú tvaru. Ak sa použijú formy obojstranné (delené na 2 časti) – postup práce je rovnaký, teda syr sa ručne stláča a do formy sa ho vloží toľko, aby sa vyplnila aj druhú časť formy. Forma sa potom uzavrie.
- Hrudka alebo vyformovaný syr sa nechajú odkvapkať asi 2 hodiny. Hrudka sa zavesí na hák a syr vo formách sa uloží na policu, kde odkvapká.
- Po odkvapkaní sa syr presunie do teplého skladu – zrecej miestnosti, kde následne prebieha proces kysnutia. Syr formovaný v plachtičke sa zavesí na hák, drobné tvarované syry sa vyberú z formy a vyformované tvary zrejú na drevenej polici, konštrukčne upravenej na odtekanie srvátky.
- Teplota miestnosti pri kysnutí syra nesmie klesnúť pod 18 °C až 22 °C. V takýchto podmienkach syr prekysne za 2 až 3 dni. Teplota počas kysnutia sa sleduje.
- Potom sa hrudky syra pokrájajú na časti a uložia do chladného soľného roztoku na dobu 1 až 10 hodín (podľa hmotnosti). Po presolení syr zmení konzistenciu na tuhú a pevnú. Soľný roztok (s koncentráciou 10 % – 15 %) sa pripraví prevarením pitnej vody so soľou. Syr tvarovaný vo formách sa solí obdobným spôsobom.
- Po vysolení sa syr z roztoku vytiahne a uloží sa na drevené police, kde sa presuší a odtečú zbytky soľného roztoku.
- Nasleduje údenie – syr sa uloží na drevené lesy alebo antikorové rošty (prípadne sa zavesí do držiakov zhotovených z lyka) a údi sa studeným dymom z tvrdého dreva, ktorý nesmie obsahovať popol a prach. Syr sa vyúdi do svetlohnedá s nádychom do svetlogaštanovej farby za 12, 16 až 24 hodín.
- Po vyúdení sa syr uloží na drevené police umiestnené v chladnom sklade – teplota 13 °C až 15 °C.
- Po zabalení je pripravený na expedíciu a predaj.

ŠPECIFIKOSŤ VÝROBKU

- ide o výrobok, ktorý sa vyrába viac desaťročí až storočí, pri čom údenie syra bolo vykonávané z dôvodu predĺženia trvanlivosti, na zimné obdobie, kedy sa syr nevyrábala;
- špecifický charakter je daný kvalitou mlieka vyrobeného v horských a podhorských oblastiach (pasenie oviec na horských a podhorských pasienkoch, kŕmenie krmivom získaným z horských a podhorských pastvín);
- výrobok má typickú vôňu a chuť (vôňu po dyme, chuť má jemnú, mierne nakyslú);
- výrobok sa vyrába ručne, s použitím tradičných technológií (ručné spracovávanie syreniny);
- pri výrobe sa niekedy používajú rôzne formy (aj z dreva), ktoré syr tvarujú (srdiečka, kohútiky alebo iné zvieratá, pologule) a tak výrobok získa osobitú tvaru;
- výrobok sa vyrába na salaši – nie priemyselne, s možnosťou použitia aj drevených pomôcok, náradí a zariadení – drevená putera, drevené miešadlá, drevené formy;
- výrobok sa údi dymom z tvrdého dreva s tvorbou dymu z ohniska.

SÚVISLOSŤ – HISTÓRIA

Názov syra „Salašnícky“ vychádza z tradície výrobného miesta, ktorým bol salaš. Tradičný charakter vychádza z tradičného zloženia, spôsobu výroby a spracovania. Ako uvádza Huba, P.: v knihe Zázrivá. Ťažiskom skromného salašného hospodárenia v Zázrivej spočívalo v produkcii ovčieho mlieka, ktoré spracúvali vždy doma v trvalom sídle baču, teda salašu, kde ovčí hrudkový syr – salašnícky bol pochúťkou pre hostí, ktorí prišli k bačovi.

Tradičný Ovčí hrudkový syr – salašnícky sa vyrábala z čerstvého ovčieho mlieka jeho zrážaním pomocou prírodného syridla (kľag) pri priemernej teplote (32 °C) sa zakľagané mlieko zrážalo v putere 10 – 30 min. Zakľagané mlieko sa najprv roztrepalo, potom sa nechalo ustáť, napokon sa zbierala syrenina do plachty a stláčala do ucelenej hrudky. Syreninou naplnená plachta sa zavesila na klin, kde sa nechala odtečť zo srvátky.

Keď syr stiekol, hruda sa z plachty vybrala a prevrátená vrchnou časťou nadol sa položila na drevenú policu (podišiar), kde sa nechala niekoľko dní sušiť a zrieť. Po dozretí sa hrudky syra odnášali zo salašnickej koliby do domácnosti majiteľov oviec.

V 20. storočí sa výroba Ovčieho hrudkového syra – salašnickeho a Ovčieho salašnickeho údeného syra rozšírila na celé horské územia Slovenska, kde sa chovali ovce. Jedným z mliečnych produktov tradičného valaského ovčiarstva je Ovčí hrudkový syr – salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr, ktorého výroba bola hlavným dôvodom chovu oviec v horských regiónoch. Slovenska. Ako kulinárska špecialita sa používal v podobe čerstvej (šťavnatej – sladký) alebo vykysnutý prípadne vysušený, upravovaný (konzervovaný) údením.

Pán Prokop píše v článku „Z histórie Ovčieho mliekarstva na Slovensku“: „Valašskú kultúru u nás dodnes reprezentuje rezbárske umenie našich ovčiarov, tieto vplyvy zisťujeme v prekrásne vyrezávaných črpáčkoch, ktoré bača potreboval. Formy srdiečok alebo kačičiek reprezentujú tvary Ovčieho salašnickeho údeného syra“. Autor publikácie Dr. Ján Balko „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“ vydavateľstvo Osveta 1968 uvádza: „Kto a kedy vyrobil u nás prvý ovčí hrudkový syr o tom presného dokladu nemáme.

Možno však s určitou predpokladať, že sa tak stalo hodne dávno pred mnohými storočiami, pri čom hospodárenie s ovčím mliekom až do r. 1914 sa nelíšilo v mnohom od hospodárenia, vedeného pri sťahovaní národov“.

Názov a tradičný spôsob výroby Ovčieho hrudkového syru – salašnickeho a Ovčieho salašnickeho údeného syru taktiež používali bačovia z obce Priechod, ktorí pracovali na salašoch v 60. a 70. Rokoch minulého storočia v oblastiach Turca (ústne podanie bača Lamper a Ivanič z Priechodu).

P. Jasenský, bača z Dolnej Jasene spomína: „Ovčí hrudkový syr – salašnícky a Ovčí salašnícky údený syr sa vyrábali už od nepamäti, avšak len v malom množstve a využíval sa na priamu konzumáciu na salaši alebo sa predával a predáva návštevníkom salaša. Je to tradičná pochúťka Slovákov žijúcich v horských a podhorských oblastiach“.

OZNAČOVANIE



KONTROLNÉ OTÁZKY

1. Aké sú základné špecifiká „Ovčieho salašnického údeného syra“?
2. Odkiaľ pochádza názov „Ovčie salašnický údený syr“?
3. Kedy a kde sa začala výroba „Ovčieho salašnického údeného syra“?
4. Akú hmotnosť by mal mať „Ovčie salašnický údený syr“?
5. Výrobok sa vyrába priemyselne alebo na salaši?
6. Charakterizuje etapu údenia syra a jej podmienky?

ZDROJ

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006 „OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR“ ES č.: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006 Dostupné na internete: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:305:0027:0031:SK:PDF>>.

ILUSTRÁČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete: <<http://varecha.pravda.sk/magazin/slovenske-gastronomicke-poklady-2-cast/11715-clanok.html>>.

ILUSTRÁČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete: <<https://dennik.hnonline.sk/servisne-prilohy/509000-slovenske-vyrobky-ktore-odolali-casu-v-europe-ich-mame-sedemnaest-4-cast>>.