

OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY



OPIS

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ je syr, ktorý je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka na salaši a svoju charakteristickú chuť nadobúda tradičným technologickým postupom počas jeho fermentácie a jeho ručným tvarovaním do formy hrudky.

Organoleptické vlastnosti

- povrchový vzhľad: povrch suchý, neporušený, čistý, mierne okôrený na reze s menšími dierkami a ojedinelými malými trhlinkami,
- farba: na povrchu biela až žltkastá, na reze biela so slabým odtieňom do žltá,
- chuť a vôňa: chuť jemná, mierne kyslá, čistá, typická pre výrobok z ovčieho mlieka,
- konzistencia: pevná a pružná.

Fyzikálne vlastnosti

- guľovitý tvar, hruda,
- veľkosť – hmotnosť do 5 kg;

Chemické vlastnosti

- sušina najmenej 40 % hmotnostných,
- tuk v sušine najmenej 50 % hmotnostných,
- kyslosť – hodnota pH 5,2 – 4,9;

Mikrobiologické kritériá

Obsahuje spektrum mikroorganizmov najmä

Acidogénne mikroorganizmy – *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Laktobacillus casei*, *Laktobacillus plantarum*, Kvasinky a plesne – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotridum casei*.

POSTUP VÝROBY

Získavanie ovčieho mlieka

- Mlieko na výrobu syru sa získava od zdravých 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 – koliby.

Spracovanie mlieka na syr – výroba ovčieho hrudkového 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 teplej pitnej vody (teplota 50 °C) priamo do mlieka alebo ohrevom pomocou teplej vody v duplikátorovom výrobníku alebo putere alebo pridaním prevarenej kyslej žinčice.
- Po upravení teploty na 30 °C až 32 °C sa mlieko za stáleho miešania zasýri mikrobiálnym tekutým syridlom (na báze plesne *Rhizomucor miehei*, stabilizované soľou) v množstve 40 ml syridla na 100 l mlieka (množstvo syridla stanoví výrobca podľa sily syridla). Množstvo použitého syridla závisí aj od obdobia dojenia (kvality mlieka, ktoré sa počas dojného obdobia mení). Približne po 30 až 45 minútach od prídania syridla sa mlieko zrazí na syreninu.
- Takto zrazená syrenina sa mieša a krája harfovým miešadlom tak, aby vzniklo zrno o veľkosti 0,5 až 1 cm.
- K pokrájanej syrenine sa pridá prevarená pitná voda ochladená na 65 °C za účelom ohrevu syreniny na 32 – 35 °C, čím sa dosiahne lepšie uvoľňovanie srvátky zo zrna. Syrenina sa dobre premieša a nechá sa usadiť. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 29 °C.
- Sadnutá syrenina sa po cca 10 minútach začne ručne stláčať a formovať pomocou plachtičky do tvaru hrudky.
- Hrudka sa nechá odkvapať asi 2 hodiny zavesená na háku.
- Po odkvapkaní sa syr presunie do teplého skladu – zrecej miestnosti, kde prebieha proces kysnutia. Syr formovaný v plachtičke sa zavesí na hák, neskôr sa uloží na policu, konštrukčne upravenú na odtekanie srvátky.
- Teplota miestnosti pri kysnutí syru nesmie klesnúť pod 18 °C až 22 °C. V takýchto podmienkach syr prekysne za 2 maximálne 3 dni. Teplota počas kysnutia sa sleduje.
- Po ukončení výrobného procesu sa syr môže predávať. Pri predaji sa syr zabalí a označí.

ŠPECIFIKOSŤ VÝROBKU

- ide o výrobok, ktorý sa vyrába niekoľko storočí,
- špecifický charakter je daný kvalitou mlieka vyrobeného v horských a podhorských oblastiach (pasením oviec a kŕmením krmivom z horských a podhorských pasienkov),
- výrobok má typickú chuť a vôňu (chuť jemná, mierne kyslá, čistá, typická pre výrobok z ovčieho mlieka),
- výrobok má osobitný tvar – hrudka,
- výrobok sa vyrába časovo obmedzene v jarnom a letnom období,
- výrobok sa vyrába tradične na salaši (nie priemyselne),
- výrobok sa vyrába ručne s použitím tradičnej technológie ručným spracovaním syreniny.

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 vyrábal 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 odtiecť 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 krásne vyrezávaných črpákoch, 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 určitosťou 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 hrudkového syra - salašnickeho“?
2. Aké sú chemické vlastnosti „Ovčieho hrudkového syra - salašnickeho“?
3. Kedy a kde sa začala výroba „Ovčieho hrudkového syra - salašnickeho“?
4. Z akého mlieka je vyrobený „Ovčí hrudkový syr - salašnícky“?

ZDROJ

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006 „LOVECKÝ SALÁM“ ALEBO „LOVECKÁ SALÁMA“ ES č.: SK-TSG-0007-0044-04.08.2006. Dostupné na internete: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:020:0033:0037:SK:PDF>>.

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

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