

Зеленото сирене от с. Черни Вит прочу България в Световното изложение "Cheese 2015"

Автор(и): Асоциация на селскостопанските журналисти в България

Дата: 01.10.2015 Брой: 10/2015



Зеленото плесенно сирене от тетевенското село Черни Вит стана един от най-популярните експонати на Световното изложение "Cheese 2015" в италианския град Бра от 18 до 21 септември. "Макар че в тазгодишното издание участвахме с два пъти по-голямо количество, сиренето се изчерпи още през първия ден", каза откривателят на старинната рецепта - Цветан Димитров. Международни експерти и ценители на сирената от държави като Франция, Холандия, Италия, Великобритания и Испания посетиха изложението, за да видят специално на българския щанд уникалното зелено сирене от с. Черни Вит. "За да го дегустират на място, дойдоха и група специалисти по сирената от Тренто - бяха чували за него на моя лекция в Белград", разказва Цветан. Мнозина посетители на "Cheese 2015" обясниха, че се отбили на българския щанд, след като опитали зеленото сирене в шатрите за дегустации на изложението. Продуктът се получава от първокласно бяло саламурено сирене, приготвено от сурово овче мляко. При

зреенето се покрива с естествена зелена плесен, която му придава аромат на влажна земя, пикантен привкус и кремообразна консистенция. Специалистите казват, че това е уникално за Балканите сирене и едно от трите в Европа, които развиват плесен по естествен начин. То се е приготвяло традиционно през вековете в село Черни Вит, където хората държали бялото овче сирене в дървени качета. Саламурата се отцеждала през порите на дървото, докато сиренето изсъхнело напълно. През лятото то се съхранявало в кошарите по планинските пасища, а наесен се прибирало в селските изби. Зреело при температури от 10-12 градуса и при постоянна влажност. Напролет, когато хората отваряли дървените качета, при контакта с хладния и влажен въздух сиренето се покривало със зелена плесен. Хората в Черни Вит смятали, че тя разваля сиренето, затова през последните десетилетия на XX век заменили дървените качета с пластмасови бидони. Така плесента започнала да изчезва, а с нея и зеленото сирене. Преди осем години в България се планира експедиция на международната организация Slow Food, която работи за опазване на традиционните храни, сортове и породи. "Обади ми се приятел и ме помоли да намеря по нашия край млечни продукти, приготвяни по старинни рецепти", разказва 44-годишният Цветан, който по онова време е кмет на родното си село Черни Вит. "Разполагах с десетина дни и започнах да обикалям Тетевенския край. Спомних си, че в детството си на село съм ял от това зелено сирене. Започахме да го издирваме от врата на врата, но се оказа, че никой вече не го произвежда, защото хората вместо дървени качета използват пластмасови бидони. Един приятел предложи да идем до къщата на баба Ненка и дядо Кольо - домът им е в Тетевенския балкан, на 1200 метра надморска височина и 3-4 часа път пеша от селото, няма електричество, няма течаща вода и имаше шанс при тях рецептата да е запазена". Действително, възрастните хора, които отглеждат около 80 кози и овце, не били сменили дървените качета с бидони и в избата им се намерило малко зелено сирене - бучица колкото кибритена кутийка, останала от предишната година. На дегустацията с експертите от Slow Food са предложени и други местни традиционни ястия - халвата от прясно сирене, известна в този български край като "Белият мъж", крокмач, различни сладкиши с мляко и сирене. Когато потомственият експерт по сирената - италианецът Пиеро Сардо, опитва зеленото сирене, той е възхитен и казва, че българският деликатес няма аналог на Балканите. Цветан Димитров и трима биолози, свързани с Тетевенския край, се заемат да изследват средата, в която зеленото сирене старее, анализират и овчето мляко, добивано в района. То се дои от тетевенската овца - порода, от която са запазени под 10 000 животни. Според Цветан Димитров, белтъчният състав на млякото в този български край е специфичен. След много опити старата технология за производство на традиционния продукт е възродена и от него са добити малки количества. Така плесенното сирене, което хората в Черни Вит мислели за развалено, заминава на световното изложение "Cheese" Италия, където е високо оценено от специалистите. Тази пролет то бе представено и на дегустация в Европейския парламент, а преди дни отново предизвика фурор в десетото издание на изложението в Бра. Междувременно част от местните хора в Черни Вит вече са обучени да правят зелено сирене. "Тази година към производството му проявиха интерес и млади хора от Тетевен - единият отглежда кози, а другият има малък ресторант и се грижи за стадо от 80 кози", казва Цветан. Идеята е с уникалния продукт да се привличат любители на селския туризъм и селото да живне. И Димитров успява - на последния събор на автентичния фолклор "От Тимок до Вита" четирите къщи за гости и малкото хотелче в с. Черни Вит са пълни с туристи. За масово производство на зеленото сирене и дума не може да става - макар че е част от националните кулинарни ценности, властите отказват да разрешат приготвянето му с аргумента, че не са спазени хигиенните норми. У нас, подобно в други страни в Европейския съюз, традиционното производство на сирена от сурово мляко е под риск, защото контролните органи не признават гъвкавостта на европейската норматива по хигиена и сигурност на храните и прилагат много строги мерки, казва координаторът на Slow Food за България доц. Десислава Димитрова. За "Cheese 2015" „Cheese 2015" е международно изложение на сирената, организирано от Slow Food. Тази година то се проведе в град Бра, Италия, от 18 до 21 септември. Освен зеленото сирене,

на българския щанд трябваше да се представи и сирене от млякото на каракачанската овца, произведено в Пирин, но участието на един от майсторите му - Сидер Седефчев, се провали в последния момент поради заболяване. В изложението "Cheese 2015" се включиха 144 изложители на италианския пазар, 25 изложители на международния пазар, 10 хранителни камиона, имаше 10 щанда на Улицата на храните, 33 италиански президиума, 13 международни президиума, 32 ателиета, 7 лаборатории на вкусове, 36 пивоварни на Бирения площад. Движението Slow Food има милиони последователи по целия свят, които подпомагат опазването на качествени местни продукти, издирват и възстановяват традиционни методи за производство, предпазват от изчезване традиционни сортове и местни животински породи. Slow Food има изградена мрежа от членове и местни структури в над 150 страни.