

Зеленый сыр из села Черни Вит прославил Болгарию на Всемирной выставке «Сыр 2015»

Автор(и): Асоциация на селскостопанските журналисти в България

Дата: 01.10.2015 *Брой:* 10/2015



Зеленый плесневый сыр из села Черни Вит Тетевенского региона стал одним из самых популярных экспонатов Всемирной выставки «Сыр 2015» в итальянском городе Бра, проходившей с 18 по 21 сентября. «Хотя в этом году мы участвовали с удвоенным количеством, сыр разошелся уже в первый день», — сказал первооткрыватель древнего рецепта — Цветан Димитров. Международные сырные эксперты и гурманы из таких стран, как Франция, Нидерланды, Италия, Великобритания и Испания, посетили выставку, чтобы увидеть уникальный зеленый сыр из села Черни Вит, специально представленный на болгарском стенде. «Группа сырных специалистов из Тренто пришла попробовать его на месте — они слышали о нем во время моей лекции в Белграде», — рассказывает Цветан. Многие посетители «Сыра 2015» объяснили, что их привлек болгарский стенд после того, как они попробовали зеленый сыр в дегустационных шатрах выставки. Продукт изготавливается из сыра высшего сорта в

рассоле, приготовленного из сырого овечьего молока. Во время созревания он покрывается натуральной зеленой плесенью, которая придает ему аромат сырой земли, пикантное послевкусие и кремовую консистенцию. Специалисты говорят, что это сыр, уникальный для Балкан, и один из всего трех в Европе, у которых плесень развивается естественным путем. Его традиционно готовили на протяжении веков в селе Черни Вит, где люди хранили белый овечий сыр в деревянных кадках. Рассол стекал через поры дерева, пока сыр полностью не высыхал. Летом его хранили в горных пастбищных кошарах, а осенью спускали в деревенские погреба. Он созревал при температуре 10-12 градусов по Цельсию и постоянной влажности. Весной, когда люди открывали деревянные кадки, при контакте с холодным и влажным воздухом сыр покрывался зеленой плесенью. Жители Черни Вита считали, что плесень портит сыр, поэтому в последние десятилетия XX века они заменили деревянные кадки пластиковыми контейнерами. Таким образом, плесень начала исчезать, а с ней и зеленый сыр. Восемь лет назад в Болгарии была запланирована экспедиция международной организации Slow Food, которая работает над сохранением традиционных продуктов, сортов и пород. «Друг позвонил мне и попросил найти в нашей местности молочные продукты, сделанные по древним рецептам», — рассказывает 44-летний Цветан, который в то время был мэром своего родного села Черни Вит. «У меня было около десяти дней, и я начал объезжать Тетевенский регион. Я вспомнил, что в детстве в деревне ел этот зеленый сыр. Мы начали искать его от двери к двери, но оказалось, что его больше никто не производит, потому что люди использовали пластиковые контейнеры вместо деревянных кадок. Друг предложил нам пойти в дом бабушки Ненки и дедушки Колио — их дом находится в Тетевенских Балканах, на высоте 1200 метров над уровнем моря и в 3-4 часах ходьбы от деревни, без электричества, без водопровода, и был шанс, что рецепт сохранился у них». Действительно, пожилая пара, которая держит около 80 коз и овец, не заменила деревянные кадки контейнерами, и в их погребе нашли немного зеленого сыра — кусочек размером со спичечный коробок, оставшийся с прошлого года. На дегустации со специалистами Slow Food также были предложены другие местные традиционные блюда — халва из свежего сыра, известная в этом болгарском регионе как «Белый человек», *крокмач*, различные сладости с молоком и сыром. Когда наследственный сырный эксперт — итальянец Пьеро Сардо попробовал зеленый сыр, он пришел в восторг и сказал, что у болгарского деликатеса нет аналогов на Балканах. Цветан Димитров и трое биологов, связанных с Тетевенским регионом, взялись изучить среду, в которой стареет зеленый сыр, и проанализировали овечье молоко, производимое в этой местности. Его доят от тетевенской овцы — породы, от которой осталось менее 10 000 голов. По словам Цветана Димитрова, белковый состав молока в этом болгарском регионе специфичен. После многих попыток старая технология производства традиционного продукта была возрождена, и были получены небольшие количества. Так плесневый сыр, который жители Черни Вита считали испорченным, попал на Всемирную выставку «Сыр» в Италию, где был высоко оценен специалистами. Этой весной он также был представлен на дегустации в Европейском парламенте, а несколько дней назад снова произвел фурор на десятой выставке в Бра. Тем временем некоторые из местных жителей Черни Вита уже обучены изготовлению зеленого сыра. «В этом году молодые люди из Тетевена также проявили интерес к его производству — один разводит коз, а у другого есть небольшой ресторан и стадо из 80 коз», — говорит Цветан. Идея заключается в том, чтобы привлечь любителей сельского туризма уникальным продуктом и оживить деревню. И Димитрову это удастся — на последнем аутентичном фольклорном сборище «От Тимока до Виты» четыре гостевых дома и небольшая гостиница в селе Черни Вит были заполнены туристами. О массовом производстве зеленого сыра не может быть и речи — хотя он является частью национального кулинарного наследия, власти отказываются разрешить его приготовление, утверждая, что гигиенические нормы не соблюдаются. Здесь, как и в других странах Европейского Союза, традиционное производство сыра из сырого молока находится под угрозой, потому что контрольные органы не признают гибкость европейских правил по гигиене и безопасности пищевых продуктов и применяют очень строгие меры, говорит координатор Slow

Food по Болгарии доц. Десислава Димитрова. О «Сыре 2015» «Сыр 2015» — это международная выставка сыров, организованная Slow Food. В этом году она проходила в городе Бра, Италия, с 18 по 21 сентября. Кроме зеленого сыра, на болгарском стенде также должен был быть представлен сыр из молока каракачанской овцы, производимый в Пиринском регионе, но участие одного из его мастеров — Сидера Седефчева, в последний момент не состоялось из-за болезни. Выставка «Сыр 2015» включала 144 экспонента с итальянского рынка, 25 экспонентов с международного рынка, 10 фудтраков, было 10 стендов на Улице Еды, 33 итальянских Президиума, 13 международных Президиумов, 32 мастер-класса, 7 лабораторий вкуса, 36 пивоварен на Пивной площади. Движение Slow Food насчитывает миллионы последователей по всему миру, которые поддерживают сохранение качественных местных продуктов, разыскивают и восстанавливают традиционные методы производства, защищают традиционные сорта и местные породы животных от исчезновения. Slow Food построила сеть членов и местных структур в более чем 150 странах. ``