

Cherni Vit köyünün yeşil peyniri, Bulgaristan'ı "Peynir 2015" Dünya Sergisi'nde ünlü yaptı

Автор(и): Асоциация на селскостопанските журналисти в България

Дата: 01.10.2015 Брой: 10/2015



Teteven bölgesindeki Çerni Vit köyünden yeşil küflü peynir, 18-21 Eylül tarihlerinde İtalya'nın Bra kentinde düzenlenen "Peynir 2015" Dünya Sergisi'nin en popüler sergilerinden biri haline geldi. "Bu yılki etkinliğe iki katı miktarda katılmamıza rağmen, peynir ilk günden tükendi," dedi kadim tarifi kaşifi - Tsvetan Dimitrov. Fransa, Hollanda, İtalya, Birleşik Krallık ve İspanya gibi ülkelerden uluslararası peynir uzmanları ve gurmeler, Bulgaristan standında özel olarak sergilenen Çerni Vit köyünün eşsiz yeşil peynirini görmek için sergiyi ziyaret etti. "Trento'dan bir grup peynir uzmanı onu yerinde tatmaya geldi - Belgrad'daki konferansım sırasında onun hakkında duymuşlardı," diye anlatıyor Tsvetan. "Peynir 2015"nin birçok ziyaretçisi, serginin tadım çadırlarında yeşil peyniri denedikten sonra Bulgaristan standına çekildiklerini açıkladı. Ürün, çiğ koyun sütünden hazırlanan birinci sınıf beyaz salamura peynirden yapılır. Olgunlaşma sırasında, ona nemli toprak aroması, keskin bir son tat ve kremi bir kıvam veren doğal bir yeşil küfle kaplanır. Uzmanlar, bunun Balkanlar'a özgü eşsiz bir peynir olduğunu ve küfün doğal olarak gelişen Avrupa'daki üç peynirden biri olduğunu söylüyor. Geleneksel olarak yüzyıllardır, insanların beyaz koyun peynirini ahşap fıçılarda sakladığı Çerni Vit köyünde hazırlanıyor. Salamura,

peynir tamamen kuruyana kadar ahşabın gözeneklerinden süzülürdü. Yazın dağdaki yaylak ağaçlarında saklanır, sonbaharda ise köyün mahzenlerine indirilirdi. 10-12 santigrat derece sıcaklıkta ve sabit nemde olgunlaşırdı. İlkbaharda insanlar ahşap fıçıları açtığında, soğuk ve nemli hava ile temas edince peynir yeşil küfle kaplanırdı. Çerni Vit halkı, küfün peyniri bozduğuna inanıyordu, bu yüzden 20. yüzyılın son on yıllarında ahşap fıçıları plastik kaplarla değiştirdiler. Böylece küf, ve onunla birlikte yeşil peynir, yok olmaya başladı. Sekiz yıl önce, geleneksel gıdaları, çeşitleri ve ırkları korumak için çalışan uluslararası Slow Food organizasyonunun Bulgaristan'da bir keşif gezisi planlandı. "Bir arkadaşım beni aradı ve bölgemizde kadim tariflerle yapılan süt ürünleri bulmamı istedi," diye anlatıyor o zamanlar memleketi Çerni Vit köyünün belediye başkanı olan 44 yaşındaki Tsvetan. "Yaklaşık on günüm vardı ve Teteven bölgesini dolaşmaya başladım. Çocukluğumda köyde bu yeşil peyniri yediğimi hatırladım. Kapı kapı aramaya başladık, ancak kimsenin artık üretmediği ortaya çıktı çünkü insanlar ahşap fıçı yerine plastik kap kullanıyordu. Bir arkadaşımız, Nine Nenka ve Dede Kolio'nun evine gitmemizi önerdi - evleri Teteven Balkanı'nda, deniz seviyesinden 1200 metre yükseklikte ve köyden 3-4 saatlik yürüme mesafesinde, elektriksiz, susuz ve tarifi onlarda korunmuş olma ihtimali vardı." Gerçekten de, yaklaşık 80 keçi ve koyun yetiştiren yaşlı çift, ahşap fıçıları kaplarla değiştirmemişti ve mahzenlerinde biraz yeşil peynir buldular - bir kibrit kutusu büyüklüğünde, önceki yıldan kalan bir parça. Slow Food uzmanlarıyla yapılan tadımda, diğer yerel geleneksel yemekler de sunuldu - taze peynirden yapılan, bu Bulgaristan bölgesinde "Beyaz Adam" olarak bilinen helva, *krokmaç*, süt ve peynirle çeşitli tatlılar. Kalıtsal peynir uzmanı - İtalyan Piero Sardo, yeşil peyniri denediğinde hayran kaldı ve Bulgaristan'ın bu lezzetinin Balkanlar'da eşinin olmadığını söyledi. Tsvetan Dimitrov ve Teteven bölgesiyle bağlantılı üç biyolog, yeşil peynirin olgunlaştığı ortamı incelemeyi ve bölgede üretilen koyun sütünü analiz etmeyi üstlendi. Bu süt, sayıları 10.000'den az kalan bir ırk olan Teteven koyunundan sağılıyor. Tsvetan Dimitrov'a göre, bu Bulgaristan bölgesindeki sütün protein bileşimi özeldir. Birçok denemeden sonra, geleneksel ürünün üretimi için eski teknoloji yeniden canlandırıldı ve küçük miktarlarda ürün elde edildi. Böylece, Çerni Vit halkının bozulduğunu düşündüğü küflü peynir, İtalya'daki "Peynir" Dünya Sergisi'ne gitti ve burada uzmanlar tarafından büyük övgü aldı. Bu ilkbaharda, Avrupa Parlamentosu'ndaki bir tadımda da sunuldu ve birkaç gün önce, Bra'daki serginin onuncu edisyonunda yine sansasyon yarattı. Bu arada, Çerni Vit'teki bazı yerel halk zaten yeşil peynir yapmak için eğitildi. "Bu yıl, Teteven'den gençler de onun üretimine ilgi gösterdi - biri keçi yetiştiriyor, diğerinin küçük bir restoranı var ve 80 keçilik bir sürüye bakıyor," diyor Tsvetan. Fikir, eşsiz ürünle kırsal turizm meraklılarını çekmek ve köyü canlandırmak. Ve Dimitrov başarıyor - son otantik folklor buluşması "Timok'tan Vita'ya"da, Çerni Vit köyündeki dört misafirhane ve küçük otel turistlerle doluydu. Yeşil peynirin seri üretimi söz konusu değil - ulusal mutfak mirasının bir parçası olmasına rağmen, yetkililer hijyen standartlarının karşılanmadığını öne sürerek hazırlanmasına izin vermeyi reddediyor. Burada, diğer Avrupa Birliği ülkelerinde olduğu gibi, çiğ süttен geleneksel peynir üretimi risk altında çünkü kontrol organları, gıda hijyeni ve güvenliğine ilişkin Avrupa düzenlemelerinin esnekliğini tanımıyor ve çok katı önlemler uyguluyor, diyor Slow Food'un Bulgaristan koordinatörü Doç. Dr. Desislava Dimitrova. "Peynir 2015" Hakkında "Peynir 2015", Slow Food tarafından düzenlenen uluslararası bir peynir sergisidir. Bu yıl 18-21 Eylül tarihlerinde İtalya'nın Bra kentinde gerçekleştirildi. Yeşil peynirin yanı sıra, Bulgaristan standında Pirin bölgesinde üretilen Karakaşan koyununun sütünden yapılan peynirin de sunulması gerekiyordu, ancak ustalarından biri olan Sider Sedefçev'in katılımı son anda hastalık nedeniyle gerçekleşemedi. "Peynir 2015" sergisi, İtalyan pazarından 144 sergi sahibi, uluslararası pazardan 25 sergi sahibi, 10 gıda kamyonu, Gıda Sokağı'nda 10 stand, 33 İtalyan Presidia'sı, 13 uluslararası Presidia, 32 atölye çalışması, 7 tat laboratuvarı, Bira Meydanı'nda 36 bira fabrikasını içeriyordu. Slow Food hareketinin dünya çapında, kaliteli yerel ürünlerin korunmasını destekleyen, geleneksel üretim yöntemlerini arayan ve restore eden, geleneksel çeşitleri ve yerel hayvan ırklarını yok olmaktan koruyan milyonlarca takipçisi var. Slow Food, 150'den fazla ülkede üyelerden ve yerel yapılardan oluşan bir ağ kurmuştur.