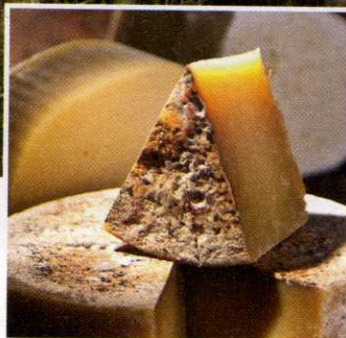


МЕНЮ®

за
храната



СТЕФАН САРИЕВ:
За Родопите, храната, овчарството
и отлежалия кашкавал | 56



СКАРАБАР
домът на истинската скара | 50

CHEESE 2013
хилядите вкусове на млякото | 66

и още:

Тенденции: Четене и готвене | 64

Стефан Сариев

по следите на рогопския кашкавал



Рогопите са магическа планина и всекиму се е случвало да го почувства. Специфичната им история е до голяма степен свързана с овчарството, което по тези места е било не само основен поминък, а и стълб на традициите. По времето на Берлинския договор от 1878 г. само в коритото на река Вьча има 110 000 глави овце. И до днес малкото хора, които се занимават с овчарство, често използват думи като егрек, сюррия, кехая или чобанлък. Сюррийските овце са били стадата на егрите овцевъди – сюррията е от над 1000 - 1200 овце. В стотиците мандри са се правели не само кашкавал, сирене и масло, ами още доста полузабравени млечни продукти като брано мляко, крокмач, бито сирене или тулумско сирене.



Когато през 1912 г. се затваря границата, животните вече не могат да зимуват в Беломорието, добитъкът силно намалява и каракачанската порода овце започва да се променя. После ТКЗС-то непоколебимо се намесва в породния състав на животните... Няма съмнение, че всичко е политика. Поминъкът на хората в планински район като Родопите силно зависи от политиката и днес – случаен ли е фактът, че например в Борино, в сърцето на Родопите, по магазините не се продава никакво друго кисело мляко освен това на най-голямата световна корпорация? Всъщност има и друго, което ще купите от мандрата. Или може би от Кемал, който прави и сирене, и кашкавал – голяма част от млякото за тях идва от единственото по-голямо стадо овце в околността – това на Стефан Сариев.



Стигаме до тях обратно по следите на един кашкавал – овчи кашкавал, но по-специален, от пълномаслено мляко и отлежал цяла година. Той е истински деликатес – с наситен вкусов аромат, в който освен нотки на билки, лешници и планинска мандра се усеща една прегоряла и много приятна жилка. Вкусът му, богат и дълбок, има пикантност и характер – маслен е и със съблазнителна леко зърниста структура... С две думи, доста различен и впечатляващ, или както е модерно да се казва, бутиков.

Правят го и бай Христо Драгнев, и Кемал от Борино, като работата им е изцяло ръчна и следва някогашните родопски традиции и наследени знания. Естествено спазват изрядна хигиена, без която сиренарството е немислимо.

Ако станете в 5 часа, може да помогнете за издояване на овцете, което става на ръка, а после да тръгнете след млякото, така че да видите точно как се прави кашкавалът. Направата му изисква знания, умения и усет – нима не е така при всеки занаят?

Млякото се загрява до 67-68° С и се изчаква да се охладни, за да се подсири с мая. Около половин час по-късно полученото сирене се надгрява, за да се оттече

суроватката, и се притиска, а след това сиренината се бърка и се препича на 40° С и пак се оставя да се втвърди. Сипва се в тензух и се чака да узрее за измесване. Може да стане скоро, може и след 2-3 часа. Ако млякото е било с малко по-висока киселинност, узрява по-бързо, но зависи и от други фактори. Дали е добро за месене се разбира, като се взимат проби през 15 - 20 минути. От трите етапа, през които минава бъдещият кашкавал, взимането на проби и самото измесване са най-интересни: готов е за месене, когато филийка от него, загрята в чиста вода на 68° С, става на гладко тесто, удължава се и се точи като паяжина. Тогава се пари (на същите 68° С) и се меси – настойчиво като тесто за хляб, но по-нежно и по-кратко. И трябва ръцете на майстора да издържат на паренето. Не се съмнявайте, че има и куп други тънкости.

»»»

