

Sir Rokfor (Roquefort)

danas je jedan od svetskih "sirnih" hitova, kralj sireva

Rokfor (Roquefort) je domaći francuski sir od ovčijeg mleka, sa plemenitim plavim plesnima. Potiče sa juga Francuske i jedan je od najpoznatijih sireva na svetu. Iako se i u ostalim delovima sveta proizvode sirevi po istoj tehnologiji, evropski zakon nalaže da se tim imenom mogu zvati samo sirevi koji su na prirodan način sazreli u Kambalu (Cambalou) pećinama oblasti Rokfor su Sulzon (Roquefort-sur-Soulzon), jer je to geografski zaštićeno ime, odnosno zato što ima zaštićenu designaciju porekla. Inače, Rokfor zovu „kralj sireva“, i Francuzi tvrde da mu ni jedan nije ravan.



Legenda kaže da je nastao slučajno, kao i većina proizvoda tog tipa: pastir je jeo ručak koji se sastojao od hleba i ovčijeg sira. U daljini je video devojkicu koja mu se jako dopala, odložio sir u obližnju pećinu i otišao da joj se udvara, potpuno zaboravljajući na obrok. Kada se, posle par meseci, vratio u pećinu, penicillium roqueforti je običan sir od ovčijeg mleka pretvorila u sir sa plavim plesnima.

Sir ovog tipa se pominje u spisima još od 79. nove ere, kada je poznati rimski istoričar Plinije Stariji u jednom od tekstova hvalio njegovu bogatu aromu. U okolini postoje arheološka nalazišta u kojima su pronađena sita za pravljenje sira koja datiraju još iz praistorije.

Plesan koja daje rokforu aromu koja predstavlja njegov zaštitni znak se, originalno, mogla naći u tlu lokalnih pećina. Proizvođači sira su tradicionalno, ostavljali hleb u pećinama šest do osam sedmica, dok se na njega plesan potpuno ne nahvata. Sredina hleba je, zatim sušena da bi se dobio prah. U današnjoj proizvodnji plesan se proizvodi u laboratorijskim uslovima, što dovodi do postojanijeg i konstantnijeg kvaliteta. Plesan može biti dodata u sirište, ili biti ubačena kao aerosol, kroz rupice koje se prave bušenjem na kori sira.

Rokfor se pravi od mleka ovaca sorte lakon, koje se uzgajaju na određenom području, čuvenom po krečnjačkoj geologiji. Takav reljef diktira i specifično rastinje koje ulazi u ishranu ovaca, što utiče na ukus njihovog mleka.

Od 2003. postoji 7 proizvođača sira rokfor

Najveći od njih je ogranak Lactadis-a, jer u svom posedu drži nekoliko pećina, koje je moguće posetiti turistički. Ostali proizvođači su sitniji i, s obzirom na globalizaciju, ni jedan nije nezavisan, već pripada nekoj multinacionalnoj kompaniji.

Sir je beo, krt, i vlažan, prošaran žilama plavih plesni. Ima karakterističan miris i ukus, prepoznatljivu notu butrične kiseline i resku aromu koja potiče od plavih plesni. Prilikom konzumiranja, ukus počinje blago, može se reći slabo, onda nastupa slatkost, pa ukus dima, i na kraju slana završnica. Ovaj sir nema koricu, spoljašnjost mu je jestiva i po malo slana. Prosečan kolut rokfora težak je između 2,5 i 3 kilograma i debeo oko 10cm. Pošto je za proizvodnju kilograma sira potrebno oko 5 litara mleka, može se reći da je rokfor pun masti, proteina, minerala i kalcijuma.

Često se koristi kao dodatak prelivima i u salatama. Uz njega preporučuju vino Zinfandel Port.

Gastronomske čarolije - Rokfor, buđavi kralj

Često ga nazivaju „kraljem francuskih sireva“. Posедуje snažan i kompleksan ukus sa kremastim sastavom koji se topi u ustima. Smesa je veoma vlažna i mrvljiva i poseduje karakterističnu divnu boju slonovače sa primesama zelenkasto plave. To je Rokfor (Roquefort), prvi proizvod koji je 1925. osvojio nagradu Zaštićeni znak porekla, pečat gastronomske i vinske uprave u Francuskoj.

Rokfor ima karakterističan miris i aromu sa osobitim ukusom puterne kiseline. Plave niti mu ostavljaju oštrinu u ustima. Opšti utisak aromatičnosti je u početku blag, zatim postaje sladak, pa dimljen, da bi na kraju postao slan. Taj sir nema koru; spoljašnjost mu je jestiva i umereno slana. Tipičan kotur Rokfora je težak između 2,5 i 3 kilograma, debljine oko 10 santimetara. Bogat je mastima, proteinom i mineralima kao što je kalcijum.

Drevno poreklo

Legenda kazuje divnu priču o mladom pastiru koji je čuvao ovce u podnožju planine Kambalu (Cambalou) u Centralnom masivu, južno od središnjeg dela Francuske. Dok se odmarao u pećini i samo što nije počeo da jede ukusno parče ražanog hleba na kome je bio ovčiji sir, spazio je šarmantnu pastiricu. Brzo je sklonio hranu u ugao pećine i pojurio za lepticom, a onda zaboravio na sve.

Kada se nekoliko meseci kasnije vratio, primetio je da se hleb ubuđavio, postao plav, a da su i delovi sira takođe prekriveni plavo-zelenim sporama. Budući da je bio očajno gladan zagrizao je u sir, uprkos snažnom mirisu koji se širio, i otkrio da je veoma ukusan. Navodno je tako nastao *Penicillium roqueforti*, proizvod misteriozne alhemije između vlage i prirodnog strujanja pećinskog vazduha po parčetu osušeno hleba. Rođen je Rokfor.

Rimski vladar Julije Cezar (100 pre nove ere – 44 p.n.e.) i filozof Plinije stariji (23-79. godine n.e.) veličali su slavu Rokfora kao jednog od najboljih proizvoda u Galiji. Bio je to region koji je obuhvatao delove današnje severne Italije, Francusku, Belgiju, zapadnu Švajcarsku, krajeve u Holandiji i zapadni deo Rajne u Nemačkoj.

Taj sir je oduševljavao najveće ličnosti kraljevine Francuske i Navare. Voleli su ga i Karlo Veliki i Fransa I i Luj XIV, ali i poznati umetnici i pisci, poput Rablea, koji je prosto bio zaljubljen u njegove kvalitete. Filozof i pisac Denis Didro izjavljivao da je Rokfor „nesporno najbolji sir u Evropi“. Brilat-Savarin, član Ustavotvorne skupštine tokom Francuske revolucije i veliki gurman, izjavio je kako je „večera bez Rokfora kao lepa žena kojoj nedostaje oko“. Kazanova (Đan Đakomo Điolamo) je, pak, bez oklevanja proglasio da Rokfor „ima moć da obnovi ljubav, a cvetajuću ljubav dovede do zrelosti“.

Nema spora o drevnom poreklu jednog od najčuvenijih francuskih sireva. Na osnovu Zakona Kornusa iz 1066. pravljenje Rokfora je bilo dozvoljeno monasima iz obližnjeg manastira Silvana. Šest vekova kasnije - 31. avgusta 1666. - Rokfor dobija „patentno pismo o plemenitosti“ („*lettre de noblesse*“). Vladajuća većina skupštine u Tuluzu, na jugozapadu Francuske, donela je dekret da je pravi samo Rokfor koji potiče iz prirodnih pećina mesta Rokfor sur Sulzon (Roquefort-sur-Soulzon). Stoga, bilo koji Rokfor koji potiče sa bilo kog drugog mesta, proglašen je lažnim. Ovo je svečano obnarodovano u svim gradovima i selima pod nadležnošću Tuluzu.

Iako slične sireve proizvode na drugim mestima, po evropskom zakonu samo onaj koji zri u prirodnim pećinama Kambalua u Rokfor sur Sulzon sme da nosi ime Rokfor, pošto ima A.O.C. Danas postoji svega sedam proizvođača koji imaju dozvolu da svom proizvodu daju naziv Rokfor. Najveći je Rokfor sosiete (Roquefort Societe). Rokfor papijon (Roquefort Papillon) je, takođe, veoma poznata marka. Ostali proizvođači su Carles, Gabriel Coulet, Fromageries occitanes, Vernieres i Le Vieux

Berger.

Svi proizvođači Rokfora moraju da koriste ovčije mleko, isključivo od vrste ovaca poznate pod nazivom lakun (Lacaune), koja pase u departmanu Aveyron (Aveyron) i delom u obližnjim okruzima Lozer, Gard, Erol (Herauld) i Tarn, na jugu Francuske.

Magični proces

Rokfor pripada grupi takozvanih plavih sireva, koji se pravi od mleka bogatog masnoćama i proteinima. Ali, kralj sireva je mnogo više od toga. Njegov mramorni izgled potiče od jedinstvene vrste penicilina koji se razvija u vlastitom prirodnom okruženju – podrumima Rokfor-sur Sulson, gde svaki kotur sira zri najmanje tri meseca ispod zemlje na dubini od 300 metara do dva kilometra. Potrebno je 12 litara mleka kako bi bio napravljen jedan kotur Rokfora. Mleko mora biti nepasterizovano. Pošto jedna ovca daje samo 1,5 do 2 litra mleka dnevno, za proizvodnju je neophodno ogromno stado, od oko 800 hiljada ovaca. Mleko se svakodnevno analizira da bi bio proveravan njegov kvalitet. Kada mleko stigne do proizvođača Rokfora, zagreva se do temperature od 30 stepeni Celzijusovih i ostavlja nekoliko sati da se usiri. Zatim se soli i oblikuje u koturove (lokalno poznati kao „pains”), koji se okreću posle tri dana. Jednom isečeni, isušeni i posoljeni, na koturove se stavlja etiketa kako bi mogli biti praćeni u svako doba, zbog provere kvaliteta. Potom se buše na 40 ili više mesta i posipaju gljivom *Penicillium roqueforti* koja se brzo razvija i daje Rokforu karakteristične plave niti.

Kako bi njihovi proizvodi bili specifični, svaki proizvođač Rokfora poseduje vlastiti tajni i zakonski zaštićeni izvor gljiva. Na primer, u Pabilonu, drugom po veličini proizvođaču posle velikog Sositea, buđ se dobija iz velikih vekni ražanog hleba. Tamo još uvek sami peku vekne u pećima na drva i ostavljaju ih u podrumima tokom 45 dana kako bi nastale kvašaste pore. Doduše, za celokupnu godišnju proizvodnju Rokfora, Pabilonu je potrebno je svega 300 vekni.

Sir se zatim ostavlja da leži na policama od hrastovine pre nego što bude uskladišten u podrumima. Transformacija će se dogoditi u mraku, pod budnim okom „majstora za sazrevanje sira“ („maitre affineur“). On će neumorno probati sir tokom proizvodnje, procenjivati elastičnost sastava, sa degustatorom sira će procenjivati jačinu *Penicillium roqueforti*. Ovaj mađioničar dobro zna da u svojim rukama drži sudbinu Rokfora, i ništa mu ne promiče. Siru se posvećuje jednaka pažnja kao i skupim bocama šampanjca.

No, „maitre affineur“ nije sam u uspešnom sprovođenju izvanredne metamorfoze. Saveznik mu je majka priroda. Razlog zbog koga se Rokfor može proizvoditi samo u ograničenom, izolovanom području je geološke prirode. Pre više od dva miliona godina, erozija je dovela do sleganja planine Kombalu. Tone velikog kamenja gomilale su se jedna preko druge, ostavljajući iza sebe podzemnu mrežu prirodnih šupljina.

Mestašce Rokfor-sur Sulson, gotovo da ima izgled industrijskog mesta i prijanja na strmu stenu Kombalua. No, ispod sela koje izaziva uzbuđenje najvećih svetskih gurmana leže podrumi u kojima sir sazreva. Pukotine i rasedi poznati kao „fluerines”, imaju jedinstvene osobine koje su u vezi sa strujanjem vazduha. Iako se nalazi na jugu Francuske, ovo je region u kome zimi može biti hladno i vlažno. Unutar pećina temperatura je gotovo konstantna, dok je vlažnost visoka. Uvek svež i umereno topao vazduh struji kroz „fluerines“. Upravo na njihovim otvorima su izrađeni podrumi u kojima leže i sazrevaju koturovi Rokfora, ponekad i na više od 11 nivoa. Majstor podruma je u mogućnosti da prilagodi otvaranje ovih šupljina kako bi podesio temperaturu i vlažnost pećina da bi sir mogao da se postepeno preobražava.

U Societeu tvrde da svaki podrum daje Rokforu različit ukus. Po njima, veruje se da je sir koji sazreva u pećini Abeil obliji i uravnoteženiji, dok je onaj iz pećine Templier tvrdi. Pećine Baranjad proizvode sir koji je mekši, delikatniji.

Najmanje 90 dana je potrebno kako bi Rokfor sazreo, poprimio plavu boju, i oslobodio svoju osetljivu aromu. Na kraju je ovo preukusno zadovoljstvo rezultat savršene harmonije preciznog ljudskog rada i stalne darežljivosti prirode.

Delikatno

Nećete biti u prilici da kupite ceo kotur Rokforta. Pre razvrstavanja za prodaju, sir se seče na pola kako bi se utvrdilo da li je plava buđ prošla kroz njega. Za Rokfor u proseku treba izdvojiti oko 35 evra po kilogramu. Ovo je ono što, između ostalog, nudi Societe Rokfor.

- Société Roquefort Abeilles, pola kotura

Pravi se u pećini Abeil, koja je počela da se koristi u 17. veku. Temperatura je između 7 oC i 13oC. Ukus ovog Rokfora je prefinjen i ukusno snažan.

- Société Roquefort, 100gr.

Proizvodi se u Abeil pećini, predstavlja idealne porcije za porodicu, prijatelje ili samo za dvoje.

- Société Roquefort Plateau dégustation, 220gr.

Sadrži 220g Rokfora bogatog rupama i savršen je za prijeme i zabave.

- Société Roquefort Baragnaudes, pola kotura

Zri u pećini Baranjad, koja je oformljena u 19. veku. Temperatura je između 6oC i 12oC, a sir ima kremastiji sastav i prefinjeniji ukus od Rokfora iz Abeila. Namenjen je pravim ljubiteljima Rokfora.

- Société Roquefort Baragnaudes, konzerva 400gr.

Isečen je iz srca sira Roquefort Baragnaudes i posebno je kremastog sastava, duboko prošaran plavim venama. Dostupan je za Božić, u veoma pomodnom srebrnoj pakovanju, što ga čini sjajnim poklonom za ljubitelje sira.

Recepti

Rokfor je savršen na dasci za sir, ili kada se koristi u receptima. Samo dva od njih koje nudi Societe Rokfor su:

1. Salata od celera sa Societe Roquefort i orasima

Sastojci:

- velika glavica celera
- 70 grama Societe Roquefort
- 50 grama oljuštenih oraha
- supena kašika sveže pavlake
- 3 supene kašike vinskog sirćeta
- so i biber

Način spremanja:

Pripremiti celer i iseći na komade. Izgnječiti Societe Roquefort, dodati pavlaku, so, biber, ulje i sirće i promešati kako bi se dobio gladak preliv.

Pomešati celer i orahe i činiji za salatu, dosuti preliv i nežno prevrtati do posluženja.

2. Rokfor pita

Porcija: 8. Priprema i vreme pečenja: 40 minuta

Sastojci:

- jedno lisnato testo
- 450 grama čeri paradajza

- 3 jaja
- 20 cl. sveže jake pavlake
- 250 grama Rokfor sira
- stona kašika trava iz Provanse
- so i biber

Način spremanja:

Zagrejati rernu na 220 oC. Razviti testo u pleh podmazan buterom. Peći bez dodataka 10 minuta na 220 oC. Dok se kora peče, razbiti jaja, dodati izmrvljeni Rokfor sir, trave, so i biber. Iseći paradajz na kriške i rasuti po ispečenoj kori. Sipati mešavinu jaja i sira na paradajz. Peći 30 minuta u rerni na 220oC.

Služiti sa zelenom salatom i prelivom. Bon Appetit!