



Sir Tolminc

Darilo neokrnjene narave in spretnih rok posoških sirarjev

Začetki izdelave sira v Zgornjem Posočju sovpadajo z začetki pašništva v visokogorskih planinah, ko je bilo sirarstvo edini način konzerviranja mleka v planinah. Sir, kot plačilno sredstvo za dajatve takratni zemljiški gospodi, omenjajo že viri iz 13. stoletja, prvič pa se zapis imena »Formaggio di Tolmino – Tolminski sir« pojavi leta 1756 na ceniku za sire v mestu Videm. K njegovi kakovosti so veliko prispevali različni sirarski mojstri, ki so proti koncu 19. stoletja pod okriljem Kmetijskega društva v Gorici prihajali na Tolminsko in učili domačine sodobnih sirarskih

tehnologij. Med njimi naj omenimo predvsem Švicarja Tomaža Hitza. Sir Tolminc se je skozi stoletja razvijal in postal ter ostal del tradicije in kulture prebivalcev Zgornjega Posočja. Danes je eden izmed najbolj poznanih slovenskih avtohtonih sirov in predstavlja pomemben vir prihodka mnogih malih sirarn.



Projekt SIR TOLMINC sofinancirata Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja in Republika Slovenija. Za vsebino informacij je odgovorna Občina Tolmin. Organ upravljanja za Program razvoja podeželja RS za obdobje 2007–2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.



ZNAČILNOSTI TOLMINCA

Sir Tolminc je trdi polnomastni sir, ki se lahko izdeluje iz surovega ali termiziranega kravjega mleka. Pridelava krme, prireja mleka in vsi tehnološki postopki morajo potekati na območju Zgornjega Posočja.

Osnovne značilnosti sira Tolminc

Oblika:	okrogel hlebec
Dimenzije:	teža: 3,5–5 kg premer: 23–27 cm višina: 8–9 cm
Zunanji videz:	skorja sira je gladka, slamnato rumene barve
Slika na prerezu:	testo je gibko, povezano, rumenkaste barve; očesa so redka in velika kot leča ali grah
Okus in vonj:	vonj je značilen, čist; okus je sladko-pikanten
Kemijska sestava:	vsebuje minimalno 60 % suhe snovi in minimalno 45 % maščobe v suhi snovi



ZORENJE IN SHRANJEVANJE TOLMINCA

Aroma in okus sira se dokončno izoblikujeta med zorenjem, ti postopki pa se začenjajo že v mleku. Zorenje sira Tolminc lahko poteka tudi pri sobni temperaturi in traja od dveh mesecev pa vse do enega leta. S hranjenjem sira v hladilniku zorilne procese zelo upočasnimo ali celo ustavimo, kar je pomembno za potrošnike, ki jim ugaja bolj nevtralen, nežen ali mlečen okus sira.

Enostavnega recepta za hranjenje kosa sira brez izgub na kakovosti ni. Vedno se odločamo med dvema najpogostejšima pojavoma – izsuševanje površine sira ali plesnivostjo. Nezaščiten površina sira se v hladilniku praviloma izsuši, ko pa ga izpostavimo toplejšemu zraku, pogosto prihaja do površinske kondenzacije ali rosenja. Kadar kolut sira hranimo na sobni temperaturi, se na površini pojavi plesen, ki je naravni pojav in ni razlog, da bi zaradi tega sir zavrgli. Plesen lahko s skorje preprosto speremo z mlačno vodo.



Sir Tolminc je danes eden izmed najbolj prepoznanih slovenskih avtohtonih sirov.

Samo sir izdelan po sprejeti Specifikaciji in skladno z vsemi predpisi nosi napis Tolminc ter nacionalni in EU znak zaščitenega označbe porekla.

Tolminc



označba
porekla



Nosilec projekta Sir Tolminc:
Občina Tolmin
Izdal: Posoški razvojni center
Založila: Občina Tolmin
Besedilo: Davorin Koren in
mag. Vesna Erhart
Fotografije: Robert Zabukovec,
Tatjana Šalej Faletič (prva stran
zgoraj) in Miro Kristan (prva
stran spodaj)
Oblikovanje: www.JAdesign.si
Tisk: Gaya d.o.o.
Naklada: 2.000
Tolmin, junij 2013