

BLUSRCU.BA - Stranica za sve banjalucane sirom svijeta!

<http://blusrcu.ba>

Obnovljena proizvodnja trapista sira

12/01/2009 23:21 by BanjaLukauSrcu

Samostan Marija Zvijezda u Banjoj Luci, poznatiji kao Trapistički samostan po katoličkim.....

Samostan Marija Zvijezda u Banjoj Luci, poznatiji kao Trapistički samostan po katoličkim redovnicima trapistima koji su ga osnovali, ponovo je pokrenuo proizvodnju čuvenog sira, nazvanog po njima. Prekid pauze duge nekoliko decenija u proizvodnji trapista dobra je vijest, između ostalog, i za potencijalne povratnike u ovaj dio BiH.

Trapistički samostan Marija Zvijezda - Banja Luka

U obnovi proizvodnje pomogao je i francuski profesor Rolan Perin koji nadgleda proizvodnju istog sira i u jednom trapističkom samostanu u Francuskoj:

„Radi se o orginalnoj tehnologiji. Sir se pravi od cijelog, neobranog mlijeka sa načje farme koje je odličnog kvaliteteta. Trapist se proizvodi u savremenim tehničkim uslovima 21. vijeka, ali je za njegovu proizvodnju potrebno najmanje tri mjeseca.“

Banjalukački biskup Franjo Komarica sa ponosom ističe da je novi sir trapist brendiran i rađen po staroj recepturi koja je strogo čuvana tajna:

„Vi ste razumjeli da vam ono najvažnije nisu rekli, a to je tajna trapiskoga originalnog sira i vi ćete razumjeti da vam to ni pater ni njegovi suradnici neće jasno i glasno otkriti. Dakle, sve ostalo može biti samo a la trapist. Nema nijednoga samostana trapiskoga na cijelom jugoistoku Evrope osim u Banjoj Luci i zato svi trapiski sirevi, gdje god da se proizvodili, mogu biti samo blijeda slika trapista, zapravo ne bi smjeli uopće nositi ime trapist.“

A da bi se u detalje ispočitovala receptura originalnog sira trapista, otac Tomislav Topić, jedan od preostala dva redovnika, prošle godine krenuo je u Francusku u jedini trapistički samostan gdje se još proizvodi orginalni sir: „Bio sam u samostanu Monteka, na sjeveru Francuske, i u tom samostanu se proizvodi isto sir trapist. Ja sam godinu dana radio u sirani i polako se podučavao za taj sir i tako sam saznao neke osnovne stvari u vezi s proizvodnjom sira trapista.“

Trapisti, inače, pripadaju monaštvoj obitelji koja živi po Pravilu sv. Benedikta iz Nursije, oca zapadnog monaštva. Trapisti žive povučeno od svijeta, a trapistički način života i njihova duhovnost je, prije svega, monaška - živeći sa geslom „zora et labora“ - moli i radi. Upravo zahvaljujući ovom drugom, ali i pomoći banjalukačke biskupije i Karitasa koji su prije dvije godine uspjeli obezbijediti sredstava za izgradnju farme muznih krava „Livač“ u Aleksandrovcu kod Laktača, orginalni banjalukački trapist ponovo stiže na tržište.

Direktor zadruge Draženka Budimir naglašava da zadruga trenutno ima oko 250 muznih krava koja može obezbijediti dovoljno mlijeka za proizvodnju sira:

„Ovu godinu želimo zaokružiti sa proizvodnjom pola miliona litara mlijeka ekstra klase. Oko poslova održavanja i proizvodnje mlijeka trenutno se brine 13 uposlenika koji djeluju u različitim sektorima. Budući da smo prošle godine dobili od Vlade RS koncesiju na 150 hektara zemlje, imamo zaokruženu i proizvodnju vlastite hrane za potrebe naše stočarske proizvodnje.“

Banjalukački biskup Franjo Komarica od ovog projekta mnogo očekuje, istovremeno se nadajući da bi on mogao biti i dobar signal za povratak brojnim katolicima koji su tokom ratnih dejanja devedesetih godina propušteni vijeka otijeli s ovog područja:

„Ja sam uvjeren da će on vrlo brzo steći reputaciju koju je imao kao ekskluzivni proizvod i na beogradskom kraljevskom dvoru, i na carskom dvoru Beča, u Budimpešti i, čuuli ste, na mnogim drugim mjestima diljem Europe. Jer

BLUSRCU.BA - Stranica za sve banjalucane sirom svijeta!

<http://blusrcu.ba>

kako rekoh - trapistiÄ•ki originalni sir je velika rijetkost. Banja Luka se moÅ¾e ponositi Ä•to je u toj poziciji da ga ima i sluÅ¾beno.â€œ

Prve koliÄ•ne originalnog sira trapista na Ä•jirem trÅ¾iÅ¡tu bi se trebale pojaviti poÄ•etkom 2009. godine. Sve ovo daje i nadu da se posljednji samostan trapista na prostoru bivÅ¾e Jugoslavije ipak neÄ•te ugasiti.

(RSE)

Izvor vijesti: www.cyberbulevar.com