

Obnovljena proizvodnja trapista sira

12/01/2009 23:21 by BanjaLukauSrcu

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

Samostan Marija Zvijezda u Banjoj Luci, poznatiji kao Trapistiški 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.

Trapistiški samostan Marija Zvijezda - Banja Luka

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

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

Banjalučki 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 ispitivala receptura originalnog sira trapista, otac Tomislav Topić, jedan od preostala dva redovnika, prošle godine krenuo je u Francusku u jedini trapistiški samostan gdje se još proizvodi originalni 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 monaškoj obitelji koja živi po Pravilu sv. Benedikta iz Nursije, oca zapadnog monaštva. Trapisti žive povučeno od svijeta, a trapistiški način života i njihova duhovnost je, prije svega, monaška - živi sa geslom „ora et labora“ - moli i radi. Upravo zahvaljujući ovom drugom, ali i pomoći banjalučke biskupije i Karitasa koji su prije dvije godine uspjeli obezbijediti sredstva za izgradnju farme muznih krava u Livaču u Aleksandrovcu kod Laktaša, originalni banjalučki trapist ponovo stiče na tržišta.

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

„Ovu godinu ćemo 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 naših stočarske proizvodnje.“

Banjalučki biskup Franjo Komarica od ovog projekta mnogo očekuje, istovremeno se nadajuć da bi on mogao biti i dobar signal za povratak brojnim katolicima koji su tokom ratnih dešavanja devedesetih godina prošlog vijeka otišli 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, čuli ste, na mnogim drugim mjestima diljem Evrope. Jer

BLUSRCU.BA - Stranica za sve banjalučane sirom svijeta!

<http://blusrcu.ba>

kako reko - trapistiški originalni sir je velika rijetkost. Banja Luka se može ponositi što je u toj poziciji da ga ima i sljubeno.

Prve količine originalnog sira trapista na našem tržištu bi se trebale pojaviti početkom 2009. godine. Sve ovo daje i nadu da se posljednji samostan trapista na prostoru bivše Jugoslavije ipak neće ugasiti.

(RSE)

Izvor vijesti: www.cyberbulevar.com