









Tasty Cheese Tour:

- **ITALIJA** (Umbrie), kjer proizvajajo 15 vrsta sira:
 - **Pecorino di Norcia** (ovčji sir iz Norcie),
 - **Ravaggiolo** (mehki sir),
 - **Pecorino stagionato in botte** (ovčji sir staran v sodih),
 - **Pecorino stagionato in fossa** (ovčji sir zorjen v jami),
 - **Formaggio farcito** (sir z zelišči),
 - **Formaggio misto o Caciottone** (mešan ovčji in kravji sir),
 - **Caciotta**,
 - **Pecorino umbro del Subasio** (ovčji sir z doline Subasio),
 - **Roccaccio** (zorjen ovčji sir),
 - **Ruzzichella** (staran mešan sir iz ovčjega in kravjega mleka),
 - **Bigetto**,
 - **Grello** in
 - **Giuncata**
- **ŠPANIJA** (Gran Canaria):
 - **Flor de Guía** (ovčji sir s siriščem iz artičoke)
- **LATVIJA:**
 - **Jānu siers** (mehki, kravji sir, ki mu dodajo jajca, kislo smetano, maslo in kumino)
- **MALTA:**
 - **Ġbejna** (mehki ali na soncu zorjeni sirčki, narejeni iz ovčjega ali kozjega mleka)
- **BOLGARIJA:**
 - **Bulgarian Kashkaval** (poltrdi rumeni tip sira),
 - **Bulgarian White cheese Sirene** (bel mehki tip sira iz ovčjega, kravjega mleka)

PARTNERJI

-  Mancomunidad de Municipios del Norte de Gran Canaria
-  Daugavpils University
-  5 - Senses
-  Posoški razvojni center
-  Superficie 8
-  Latvian Country Tourism Association
-  Personal - Konsult Gantcho - Popov
-  UMBRIA REGION public authority supporting the project



Izvedba tega projekta je financirana s strani Evropske komisije. Vsebina publikacije je izključno odgovornost avtorja in v nobenem primeru ne predstavlja stališč Evropske komisije.

Grant Agreement number:
699418 COS-TOUR-2015-3-04



»Ne, palice svoje ovčarske
za žezlo kraljevo ne dam
in rajši ko krone cesarske
cvetice na glavi imam!«

(Simon Gregorčič,
slovenski pesnik)



DAR PLANINSKEGA RAJA



tastycheesetour.eu



Tasty Cheese Tour



Tasty Cheese TOUR

Dolina Soče



S pisanim cvetjem posejane planine na pomlad oživijo, mleko obogatijo in siru posebno aromo podarijo.

Projekt Tasty Cheese TOUR

povezuje v partnerstvo evropske regije, ki so poznane po kakovostnih siri, zaščitene na nivoju EU z Zaščiteno označbo porekla, Zaščiteno geografsko označbo oz. so prepoznani kot Zajamčena tradicionalna posebnost.

Namen projekta je dvig prepoznavnosti zaščitene sirov z vključevanjem v turistično ponudbo. V vsaki partnerski regiji se zato vzpostavlja sirarska pot, ki obiskovalcu razkriva zgodbe o zgodovini in tradiciji proizvodnje sira. Popelje ga v naravo, med proizvajalce in ga seznanja z lokalno gastronomsko ponudbo.



Narejena sta iz surovega mleka. Bovški sir je po okusu in vonju izrazito aromatičen, poln ter rahlo pikanten, medtem ko je sir Tolminc prijetnega sladko-pikantnega okusa.

Od nekdaj so pastirji v Posočju svoje črede pasli na planinah, kjer so, da se jim mleko ne bi pokvarilo, iz njega izdelovali sir in skuto.

Maloštevilni pisni viri omenjajo sir kot plačilno sredstvo gospodi, zakupnino za ribolov in podobno. Zapis datirajo v 13. stoletje. Ne gre pa dvomiti, da se je tu sirarstvo začelo že mnogo prej. Sir posoških planin je plod stoletne tradicije in izročila. Tako kot nekdaj, se tudi danes še vedno oblikuje v hlebce težke med 3 in 5 kg, katerih premera znaša med 20 in 25 cm. Spada med trde polnomastne tipe sira. Dozori po dveh mesecih, s staranjem pa pridobiva na aromi.



V Posočju je sir že od nekdaj cenjeno blago za trgovanje, ki uresniči gurmanske sanje. Je potenje in trpljenje, ki omogoča življenje.

A je tudi darilo, lahko dobro kosilo, plačilo in kot pravijo, za moške tegobe zdravilo. Za nas to ni le sir, je vir, ki ga je skozi zgodovino roka prednikov naredila in nam ga v dar ter varovanje podarila.



V dolini Soče izdelujemo dve vrsti trdih sirov:

- **Sir Tolminc**
iz kravjega mleka
- **Bovški sir**
iz ovčjega mleka

