

ŽIVA KULTURNA DEDIŠČINA SLOVENIJE

Mohant

Ime: Mohant

Sinonim: mohout, mohaut

Zvrst: Gospodarsko znanje

Podzvrst: Prehrana

Predmetna oznaka: vsakdanja prehrana, mlečni izdelki, sirarstvo

Lokacija: Naselja in planine: Podjelje, Nemški Rovt, Brod, Srednja vas, Češnjica, Zajamniki, Krstenica, Laz

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Sirarsko društvo Bohinj, Brod 4, 4264 Bohinjska Bistrica, predsednica Monika Ravnik, Tel. 04/5723102, 041/697506, E: agroport@eunet.si

Geokode lokacije (GPS): Sedež društva: N 46° 16' 31,93", E 13° 55' 42,37"

Prostor dediščine: Sir Mohant izdelujejo v bohinjskih naseljih in na bližnjih planinah, npr. Zajamnikih, predvsem iz manjših količin mleka, ki jih niso oddali ali ni primerno za izdelavo trdih sirov. Danes je najbolj razširjena izdelava po domovih (največkrat v kuhinjah) za lastne potrebe, le na nekaterih kmetijah so se odločili tudi za izgradnjo manjših sirarn.

Pristojnosti: Etnologija

Povezave z ustanovami: Planšarski muzej v Stari Fužini/Gorenjski muzej Kranj,

<http://www.gorenjski-muzej.videofon.si/index.php?mid=3&exhid=7>

Povezave z registri:

Avtorja prijave: dr. Maja Godina Golija, Inštitut za slovensko narodopisje, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, <http://isn.zrc-sazu.si/>

Opis dediščine

Mohant je polmehki sir belo-rumene barve z značilnim ostrim vonjem in pikantnim, nekoliko grenkim okusom. Znan je iz iz prve polovice 19. stoletja, torej iz obdobja pred začetkom izdelave trdih sirov v Bohinju, ustni in pisni viri pričajo o njegovi izdelavi pred 2. svetovno vojno, vendar gre še za starejšo obliko sirarstva. Izdelovali so ga predvsem na kmetijah v bolj oddaljenih naseljih iz mleka, ki ga niso mogli oddati, danes je razširjena izdelava sira Mohant za lastne potrebe in kot dopolnilna gospodarska dejavnost. Etnolog Rajko Ložar meni, da gre za starodavni način sirarstva, ki je bil razširjen tudi na drugih območjih Gorenjske in je služil predelavi mleka v sir za lastne prehranske potrebe.

Na območju Bohinja, zlasti v naseljih Podjelje, Nemški Rovt, Brod, Srednja vas, Češnjica in na planinah Zajamniki, Krstenica in Laz se je ohranila izdelava polmehkega sira Mohant, ki je tradicionalni sirarski izdelek tega območja. Izdelovanje sira Mohant je razširjeno na okrog petnajstih kmetijah občine Bohinj. Mohant je zaradi svojega značilnega pikantnega, nekoliko ostrega in grenkega okusa ter vonja in teksture posebnost med slovenskimi siri.

Postopek izdelave: mleko segrejejo na temperaturo od 32 do 35 stopinj Celzija in mu dodajo sirišče. Danes je to kupljeno sirišče v prahu, v preteklosti so uporabljali za to posušene in narezane telečje želodčke. Ko se mleko po dvajsetih do štiridesetih minutah zasiri, se gosta zmes grobo nareže in premeša ter precedi skozi krpo ali sito. Nato počakajo, da se sirotka odteče, skuto nasolijo in jo preložijo v posode. Do 80. let 20. stoletja so sir oblikovali v dvokilogramske hlebčke, ki so jih naložili v lesene deže in pustili zoreti. Nato pa se je na mnogih kmetijah začelo uveljavljati nalaganje sira po plasteh v plastične posode. Sir nato stisnejo, pokrijejo s platnenim prtom, otežijo z lesenim pokrovom in utežmi, odlivajo sirotko in pustijo da zori na temperaturi 20 stopinj Celzija 4 do 6 tednov. V tem času doseže značilen pikanten okusa, svetlo rumenkasto barvo in plastično teksturo.

Sir Mohant največ uporabljajo za vsakdanjo hrano v domačem gospodinjstvu. Uživajo ga h kruhu ali krompirju v oblicah, z njim izboljšajo tudi koruzne in ajdove žgance, pečen krompir, juhe ali pečena jajca. Gospodinje so ustvarile in zapisale tudi nekatere sodobne recepte za uporabo sira Mohant v prehrani, npr. za pripravo peciva in piškotov iz tega sira.

Vloga sira Mohant v življenju, predvsem v gospodarstvu, prehrani in ljudskem zdravilstvu prebivalcev Bohinja, je še slabo raziskana. Prav tako ne poznamo zgodovine oz. starosti te oblike sirarstva. Za

ohranjanje te sirarske dediščine in prenašanje znanja skrbi Sirarsko društvo Bohinj, ki je poskrbelo tudi za zaščito tega sira z označbo izvora - geografskega porekla. Največ znanja o pripravi sira Mohant se prenaša v družini - s starejših na mlajše družinske člane, na ta način se širijo tudi recepti za njegovo uporabo.

Sir Mohant je tradicionalni sirarski izdelek v naseljih in na nekaterih planinah v Bohinju. Zaradi svojevrstnega, rahlo ostrega in grenkega okusa ter vonja je zelo drugačen od drugih slovenskih sirov in kulinarična posebnost tega območja. Etnolog Ložar je zapisal, da gre pri pripravi sira Mohant za starodavno obliko sirarstva. V današnjem času je izdelava sira Mohant pomembna predvsem v kmečkem gospodarstvu, turizmu in kulinarični ponudbi Bohinja. Ohranjanje znanja o njegovi izdelavi in uporabi je izrednega pomena za predstavitev, ohranjanje in izboljševanje stanja kulturne dediščine Bohinja in Triglavskega narodnega parka.

Priloge

Bibliografija

Bogataj, Janez, Kužnik, Lea (2005), Na Gorenjskem je fletno in okusno, Ljubljana.

Ložar, Rajko (1944), Narodopisje Slovencev 1, Ljubljana.

Novak, Anka (1987), Planinsko sirarstvo, Radovljica, Bohinjski zbornik, str. 73–84.

Renčelj, Stanko (1995), Siri – nekdanj in zdaj, Ljubljana.

Slanovec, Tanja (1974), Bohinjski mohant, Mljekarstvo 24/1974, Zagreb.