

raudzēšanas gaitā dabiski atdalījās piena tauki un olbaltumvielas. Taukus – krējumu nosmēla no sarūguša piena virsas un kūla sviestā. Olbaltumu – biezpienu ieguva, sildot nokrejoto rūgušpienu sūkalu atdalīšanai, pēc tam tās notecinot. No biezpiena taisīja sieru.

Biezpiens (siera gatavošanas starpprodukts) Latvijā pirmo reizi minēts 16. gs. beigu un 17. gs. sākuma dokumentos Rīgas jezuītu kolēģijas muižas ražojumu sarakstos, latīņu valodā biezpiens nosaukts *coagula lactis – sabiezināts piens*.

Kādas liecības par Jāņu sieru saglabājušās Latvijas vēstures avotos? – Jau 12. gadsimtā, vācu krustneši, nonākot Baltijas krastos, bija izbrīnījušies par Jāņu nakts svinību vērienīgumu pie nakts tumsā liesmojošiem ugunskuriem. Laika gaitā šos svētkus papildināja siers, kuru latviešu tauta nosauca par Jāņu sieru.

Georga Manceļa 1638. gada vārdnīcā minēts jauns siers un starp latviešu valodas paraugiem ierakstīts teiciens *pienu mīcīt sieram*. 100 gadus vēlāk – 1774. gadā Vidzemes mācītājs un novadpētnieks Augusts Hupels nepārprotami rakstīja par Jāņu sieru, norādīdams, ka latvieši gatavojot *lielus sierus ar olām*, kurus tie arī pārdodot. 19. gs. autori atkārtoti vēstīja par latviešu zemnieku gatavotiem biezpiena un olu sieriem. Tā 1810. gadā K. Elberfelds govkopības pamācībā ieteica zemniekiem, kuri dzīvo tālāk no pilsētām, sierus taisīt pārdošanai, attiecīgi piezīmējot: „Kā tie taisāmi, to ikkatrai labai saimniecei jau vajaga zināt.” Pieredzējušais lauksaimnieks Kārlis Lepevičs saimniekošanas sacerējumā zemniekiem 1852. gadā jau sīki aprakstījis, kā jātaisa pienā sildītais biezpiena siers. Tas ir vecā-



Latvijā Jāņu sieru gatavo seši ražotāji – AS Rankas piens, AS Jaunpils pienotava, AS Valmieras piens, PKS Straupe, AS Lazdonas piensaimnieks un PLPKS Dundaga. Katru gadu pārdod līdz 200 t šā siera.

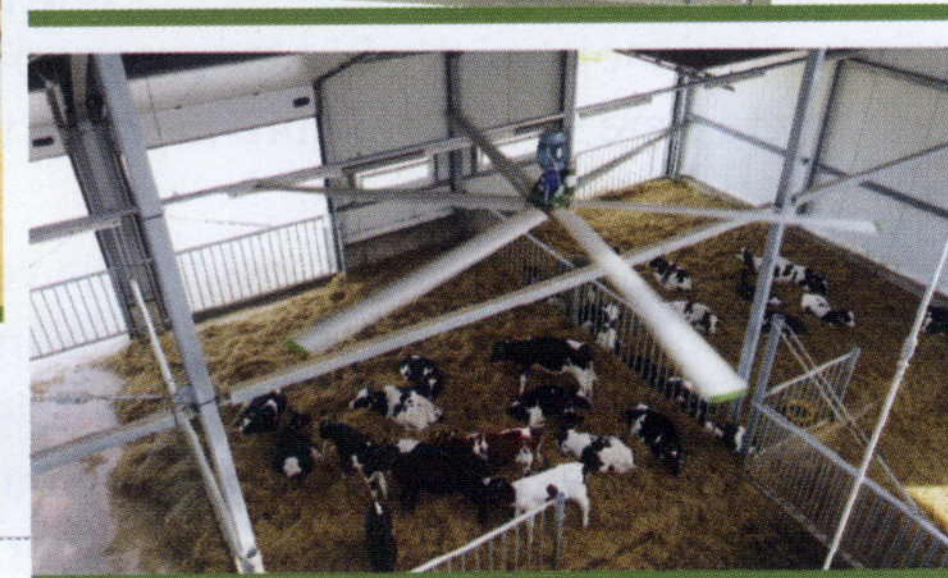
kais tik pilnīgais Jāņu siera gatavošanas apraksts. Kopš 19. gs. otrās puses sildītā biezpiena siera gatavošana aprakstīta pavārgrāmatās, lauksaimniecības avīzēs un žurnālos. Sevišķi daudz Jāņu siera taisīšanas aprakstu ir 20. gs. kulinārijas grāmatās un saimniecības presē. 1920.–1930. gadā Jāņu siers jau vērtēts arī no tautisko tradīciju viedokļa.

#### Jāņu siera gatavošana senatnē

Vispirms atsildīja rūgušpienu. Tam vajadzēja būt vienā gabalā, stingram, blīvam un spīdīgam, jo no laba rūgušpiena iznāca labs biezpiens, kas bija pamats labam sieram. Sildīšanas procesā olbaltums (to dēvēja arī par *ziediem*) sarecēja – nostājās

SIA Agrozona piedāvā

## Efektīvi ventilācijas risinājumi gaisa apmaiņai govju kūtīs



**Agrozona**

Tālrunis: 26664494  
agrozon.lv

**WindTEX**  
Made by Agrozona