

SAIMNIEKS LOPKOPIS PĀRSTRĀDE

katla virspusē, tad masu salēja kulītē un pakāra virs spaiņa, lai notek suliņas. Pēc tam no *ziediem* gatavoja sierekli – notecināto biezpienu iebēra katlā ar saldu pienu un lika uz uguns sildīties. Svarīgi bija noteikt piena un biezpiena attiecības. Pamācībās tās norādītas dažādas – 2:1 vai 3:2 atkarībā no biezpiena skābuma. Jo pielēja vairāk piena, jo siers veidojās saldāks.

Pienā sildot biezpienu, to pastāvīgi maisīja. Vai biezpiens bija sildīts pietiekami, noteica pēc sūkalu atdalīšanās un pēc sierekļa – tam vajadzēja būt mīkstumam un staipīgam. Nākamais solis – sierekli notecināja. Šim nolūkam to izlēja uz samitrinātas siera drānas, kas bija ieklāta lielākā traukā – spainī, kubuliņā vai sietā. Saņemot drānas stūrus, divi cilvēki sierekli valstīja, kamēr notecēja sūkalas un sierekli kļuva blīvs. Pēc tam to traukā vai katliņā ar koka karoti berza un sita, saveļot vienlaidus pikā. Tas bija vienkāršākais siers – ar vai bez ķimenēm. Labam sieram vajadzēja būt ar olām, sviestu un krējumu. Piedevas iestrādāja, sierekli vēlreiz sildot. Jo vairāk olu lika klāt, jo siers bija dzeltenāks un garšīgāks. Olas pirms pievienošanas sakūla. Dažkārt tās atstāja pussakultas, tad tās sierekļa sildīšanas laikā sarecēja gabaliņos un iznāca *raibais siers*.

Sviesta vai krējuma pievienošana sieram bija raksturīga

atgādināja saules starus. Sienot izveidoja siera formu – apaļu *riteni* vai stūrainu *stūrainīti*. Nosieto sieru viegli noslogoja, to nolika uz galda vai dēlīša un virsū uzlika otru dēlīti. Ēšanai siers bija derīgs jau pēc dažām stundām, tiklīdz tas bija atdzisis un sastindzis. Glabāšanai mīksts Jāņu siers nebija piemērots, jo ātri sakalta un sapelēja.

Specifiskums

Vecāka gadagājuma Jāņu siera sējējas siera gatavošanas māku ir nodevušas saviem bērniem un mazbērniem, tā šī tradīcija ir saglabāta no paaudzes paaudzē. Neskatoties uz pārtikas tehnoloģiju attīstību un jaunu produktu ienākšanu mūsu virtuvē, Jāņu siera receptūra, garša un izskats ir nemainīgi.

Jāņu sieram ir apaļa forma – zems, 4–6 cm augsts cilindrs ar 8–30 cm diametru. Šī forma ir zīmīga un simboliska kā saules atveids. Siera krāsa – no gaiši dzeltenas līdz dzeltenai – arī saistīta ar saules simbolu. Siers ir vidēji sāļš. Konsistence – mīk-



Kad siera masa gatava, to pilda formās, tad atdzesē. No formas izņemti rullīti.

jaunākos laikos, sevišķi 20. gs., kad piena produktu saimniecībā kļuva vairāk. Sviestu iepriekš izkausēja. Karstā katlā sierekli samīcīja ar piedevām: ķimenēm, izkausētu sviestu, sāli, krējumu un olām. Sildīja un spaidīja, kamēr masa kļuva viendabīga, vijīga un *atleca* no katla malām. Ja biezpiens bija taisīts no nokrejata piena, krējumu vai

sviestu pievienoja vairāk. Pēc tam masu pārlika siera drānā, kura turēta siera suliņās, lai būtu mitra un tauka – tādai siers nelips klāt.

Vispirms sagatavo biezpienu.

Siera gatavošanas pēdējais posms bija veidošana jeb siera siešana. Siera drānas stūrus saņēma kopā un cieši nosēja mezglā vai ar aukliņu. Sēja tā, lai mezglis būtu siera rituļa vidū, bet auduma krokas sakārtoja tā, lai iespaidumi būtu vienmērīgi. Sākuma vietā izveidojās *Jāņu siera viducītis*, bet krokas ap to

sta, saistīta, nedaudz graudaina, viendabīga visā masā. Izskats griezumā – bez acojuma, pieļaujami dažādas formas tukšumi un blīvas masas ieslēgumi, redzamas viendabīgi sadalītas ķimenes.

Kopš produkts ar nosaukumu *Jāņu siers* ir iekļauts Eiropas Savienības Garantēto tradicionālo īpatnību (GTĪ) reģistrā, uzņēmumi, kas ražo un vēlas sākt ražošanu, atbilstoši reģistrētajam pieteikumam, Jāņu siera pagatavošanā drīkst izmantot šādas sastāvdaļu proporcijas – 28–50 l vājpiena, 10–13 kg vājpiena biezpiena, 1.0–1.2 kg 82 % sviesta vai 2.5 l salda 35 % krējuma, 0.6–1.0 kg olu masas (bez čaumalām), 40–50 g ķimeņu, 100–120 g pārtikas sāls.

Šis ir diezgan plašs produktu diapazons, kas jebkurā gadījumā katra ražotāja sieram dod atšķirīgas garšas un konsistences īpašības. Izdomāt jaunas *Jāņu siera* receptes drīkst tikai tad, ja šo produktu gatavo pašu patēriņam, nevis pārdošanai. Līdz ar to ir aizliegta jebkura reģistrētā nosaukuma *Jāņu siers* tieša vai netieša komerciāla izmantošana produktiem, uz kuriem reģistrācija neattiecas.

Gatavošana mūsdienās

Lielražošanā Jāņu siera tapšanas process ir gandrīz tāds pats kā agrāk lauku sētā – vakarā ar pienu piepilda vannu, pievieno tīrkultūru, pa nakti piens sarūgst, tad to atsilda, notecina