

Zgodovinska dejstva

Za začetek izdelave Bovškega sira šteje prve omembe planin v Zgornjem Posočju v oglejskih zapisih. Leta 1178 so že zapisane planine pod Krnom, leta 1328 (Kos 1948) je prvič omenjena planina Trebiščina (Trabisina) v Trenti.

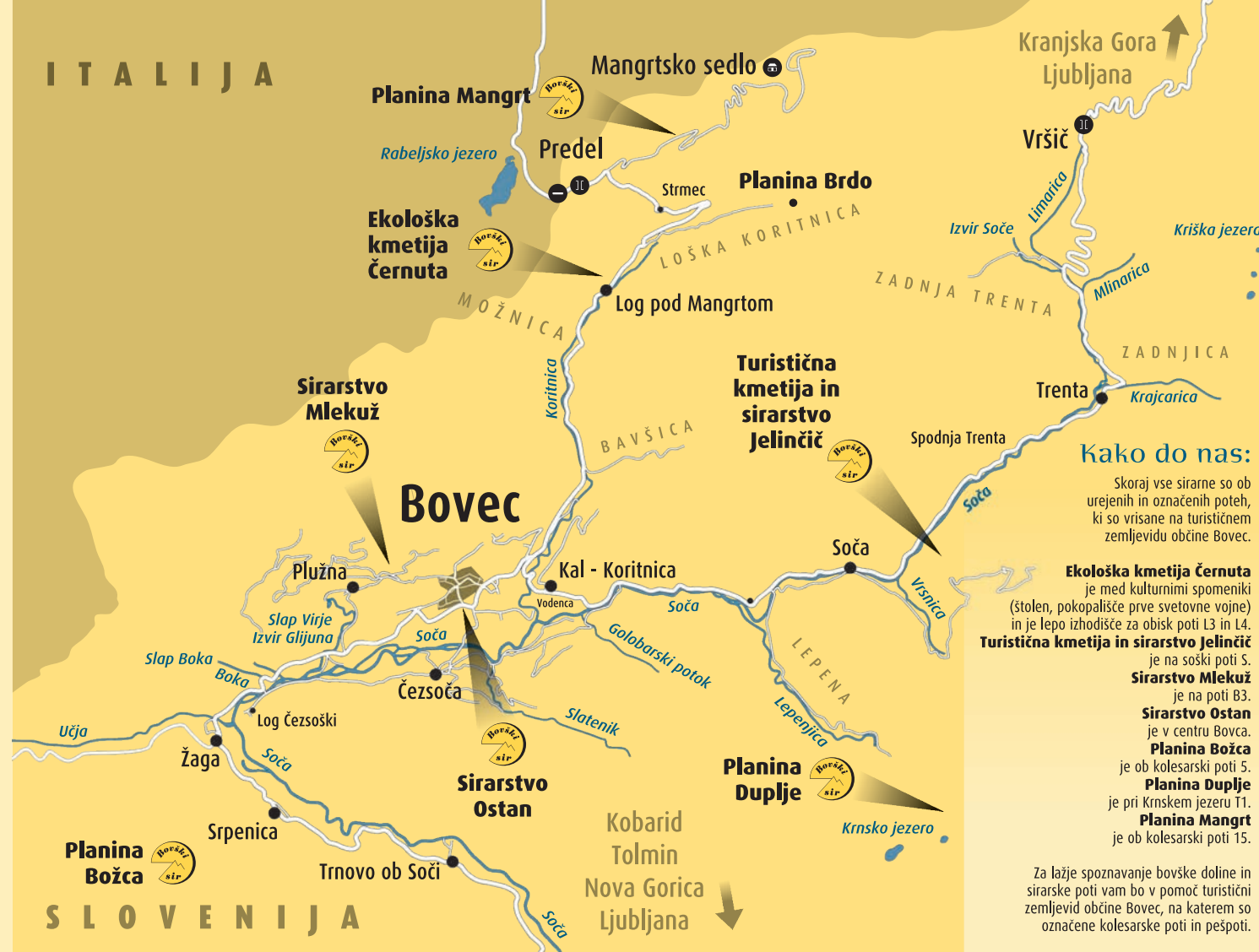
Leta 1377 je bilo plačilo zakupnine za ribolov na reki Soči ovrednoteno v količini sira. Zakupnina je znašala 32 funtov oziroma okoli 15 kg.

Sir se je uporabljal kot plačilno sredstvo. Z njim so kmetje plačevali davke tedanji gospodi in ga menjavali za drugo blago.

Leta 1870 je bilo na Bovškem 10.495 ovc, leta 1924/25 13.856, nekaj let pozneje, leta 1932, pa 7.515. Danes jih je okrog 2.000.

O izvrstni kakovosti bovškega sira piše tudi Simon Rutar v Zgodovini Tolminske, kjer poroča, da je bovška mlekarna za kakovost svojega sira leta 1898 na Dunaju prejela državno priznanje.

BOVŠKI SIR je dobil ime po kraju Bovec. Izdeluje se ga izključno na Bovškem. Osnovna surovina za izdelavo je surovo ovčje mleko, ki se mu lahko doda največ 20 % kravjega ali kozjega mleka. Uvrščamo ga med trde polnomastne ovčje sire. Izdelan je v obliki okroglega hlebca s premerom 20 do 28 cm in višino 8 do 12 cm, težak pa je od 2,5 do 5 kg. Sir zori najmanj dva meseca, da pridobi ustrezno konzumno vrednost, lahko pa tudi do dve leti.



Kako do nas:

Skoraj vse sirarne so ob urejenih in označenih poteh, ki so vrisane na turističnem zemljevidu občine Bovec.

Ekološka kmetija Černuta je med kulturnimi spomeniki (štolen, pokopališče prve svetovne vojne) in je lepo izhodišče za obisk poti L3 in L4.

Turistična kmetija in sirarstvo Jelinčič je na soški poti S.

Sirarstvo Mlekuž je na poti B3.

Sirarstvo Ostan je v centru Bovca.

Planina Božca je ob kolesarski poti 5.

Planina Duplje je pri Krnskem jezeru T1.

Planina Mangrt je ob kolesarski poti 15.

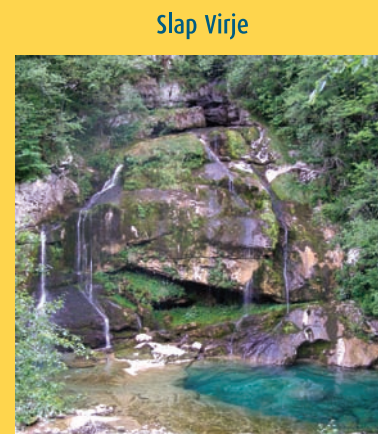
Za lažje spoznavanje bovške doline in sirarske poti vam bo v pomoč turistični zemljevid občine Bovec, na katerem so označene kolesarske poti in pešpoti.

Po stezah bovške ovce



Izdal in založil: Posoški razvojni center, Trg svobode 2, Kobarid
Besedilo: Peter Domevšček
Jezikovni pregled: mag. Nataša Komac
Fotografije: Peter Domevšček, Davorin Koren
Zemljevid in oblikovanje: ma3ca
Naklada 3000
Sofinancirala Občina Bovec
Kobarid, junij 2007

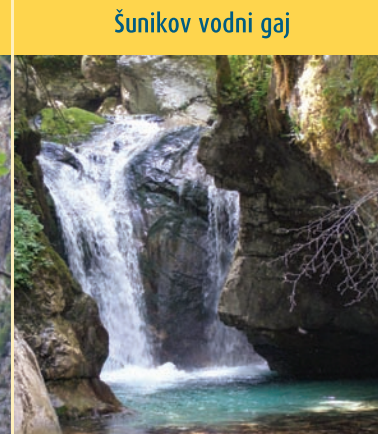
www.pososki-rc.si



Slap Virje



Slap Boka



Šunikov vodni gaj



Mangrt

Bovški sir® z geografskim poreklom

sir

V dolini ovčjega sira

Sirarska pot

Sirarska pot je vodnik po kmetijah, kjer predelujejo ovčje mleko v Bovški sir, albuminsko skuto in sirotko. S sirotko so se svojčas krepčali le planšarji, danes pa postaja vse bolj cenjena pijača, saj ima številne koristne lastnosti. Pot vključuje štiri kmetije, ki proizvajajo Bovški sir, ter planine Mangrt, Duplje in Božca. Planina Božca je posebnost, saj pridelujejo sir iz kravjega mleka, ki mu dodajajo 25 % kozjega mleka, medtem ko pri ostalih proizvajalcih prevladuje predelava ovčjega mleka.

Ohranjanje tradicije ovčereje in sirarstva je izrednega pomena za vidika ohranjanja kulturne dediščine. Kot gospodarska panoga odpira možnosti dodatnega zaslužka, ne samo sirarjem, ampak tudi drugim subjektom, ki se ukvarjajo s turizmom.

Vse kmetije, objavljene v tej zgibanki, obvladujejo celotno proizvodnjo. Na posamezni kmetiji potekajo vsi tehnološki procesi: od pridelave mleka do predelave v sir, albuminsko skuto in sirotko. Izdelke lahko kupite v času proizvodnje, ki poteka od aprila do oktobra.

 **Planina Duplje**

Miroslav Prezelj
Kal - Koritnica 15c
5230 Bovec
Tel.: 041-863-837



 **Planina Mangrt**


Urban Škander
Srpenica 8
5224 Srpenica
Tel.: 040-801-488




 **Ekološka kmetija Černuta**

Domen Černuta
Log pod Mangrtom 40
5231 Log pod Mangrtom
Tel.: 041-822-940



 **Planina Božca**

Janko Ručna
Staro Selo 19
5222 Kobarid
Tel.: 031-565-962



 **Turistična kmetija in sirarstvo Jelincič**

Dora Jelincič
Soča 50, 5232 Soča
Tel.: 05/38-89-510
E-pošta: kmecki.turizem.jelincic@siol.net



 **Sirarstvo Mlekuž**

Igor Mlekuž
Zavrzelno 9
5230 Bovec
Tel.: 05/38-86-832,
031-815-122



 **Sirarstvo Ostan**

David Ostan
Trg golobarskih žrtev 54
5230 Bovec
Tel.: 05/38-96-177,
041-589-877



Bovško - sožitje z naravo

Bovško leži v alpski dolini, po kateri si je pot utrla bistra hči planin, reka Soča. Po tej smaragdni reki je dolina prepoznavna daleč okoli, saj privablja v goste številne turiste, ki jih reka in njena okolica popeljejo v sanjski svet. Lepo in neokrnjeno okolje v objemu vršacev, ki se dvigajo visoko nad dolino, je domačinom podarila narava. Sožitje narave z lokalnim prebivalstvom je rodilo nove darove, po katerih se dolina ponaša in temeljijo na večstoletni tradiciji.

Nekatere najdbe dokazujejo, da je bila dolina poseljena že pred prihodom Rimljanov, ki so skozi Bovško zgradili vojaško rimsko cesto, ki je vodila ob reki Nadiži na Bovško in naprej čez Predel. Staroselci so se prvotno ukvarjali s kmetovanjem, predvsem z živinorejo, v obdobju razvoja železarstva pa se je v dolini Trente razvilo tudi rudarjenje, od katerega danes na žalost ni kaj dosti ostalo. Ohranila pa se je bogata tradicija živinoreje in sirarstva.

Na Bovškem se je skozi stoletja razvijala predvsem reja drobnice. Večstoletna selekcija je vplivala na ovce, da so se prilagodile podnebnim razmeram, ki tu vladajo, in zadostile potrebam rejcev. Danes je bovška ovca znana po dobri mlečnosti. V zadnjih letih je pridobila status avtohtone pasme "bovška ovca". Težnja rejcev po mlečnosti pasme izhaja iz potreb rejcev po mleku, kar priča o tradiciji predelave mleka v različne, predvsem obstojnejše mlečne izdelke. Surovo mleko ni obstojno in edini način konzerviranja je predelava. Najobstojnejši način shranjevanja mleka je sir, ki ga lahko ob optimalnih pogojih hranimo tudi več let. Skozi zgodovino se je v bovški kotlini, dolini Trente in dolini reke Koritnice izoblikovala specifična vrsta sira, ki ga danes poznamo pod imenom Bovški sir. Pisni viri o bovškem siru in planšarji segajo v 11. stoletje, kar lahko štejemo kot začetek izdelave bovškega sira, vendar lahko trdimo, da so v teh krajih izdelavo sira poznali že mnogo prej.

Kmetijstvo, predvsem pašništvo, se je intenzivno razvijalo do prve svetovne vojne. Takratna podoba krajev je bila povsem drugačna od današnje. Kamor je segel pogled, je bilo golo. Gozdov ni bilo in domačini so se srečevali s težavo, kje dobiti drva za zimo.

Danes je slika pokrajine drugačna; kar so bili nekoč pašniki in senožeti, danes prekrivajo gozdovi. Proizvodnja mleka, ki se je nekoč odvijala pretežno v obdobju poletne paše na številnih planinah, se je preselila v dolino, na ravnice, ki so bile nekoč prepredene z njivami. Proces intenzivnega opuščanja planin se je začel z izseljevanjem po drugi svetovni vojni. Planine in višinski pašniki so danes v večini zapuščeni in ovce se pasejo le še na mestih, kamor je mogoče priti z avtomobilom. Obdržala pa se je tradicionalna izdelava sira, ki jo danes ohranjajo še na treh planinah in na nekaterih kmetijah.

Ovce čakajo na molžo



Mešanje sirnega zrna



Jemanje hlebca sira iz kotla



Oblikovanje hlebca



Vstavljanje hlebca v oblikovalo



Po stiskanju je sir pripravljen za soljenje

