

# Parmezan

## Porijeklo parmezana

Parmezan je poznat još od 13 stoljeća, potječe iz Parme (Italija) po čemu je i dobio ime. 1955. godine odlukom o kontroliranom porijeklu dozvoljeno je ime parmezana. Sama proizvodnja ovog jako cijenjenog sira je povezana s proizvodnim područjem italijanskom provincijom Emilija Romanija.

Parmezan ili "grana Parmigiano Reggiano" jedan je od najpoznatijih [tvrdih sireva](#).

Ime parmigiano ili parmezana postalo je sinonim za sve talijanske tvrde sireve svuda u svijetu, ali samo sir iz regije Emilija Romanija smije nositi ime parmezana.

Omiljeni sir Moliera i Napoleona.



## Proizvodnja parmezana

Za jedan kilogram parmezana potrebno je oko 16 litara mlijeka. Mlijeko mora biti ne prerađeno, ne skladišteno i u roku od 2 sata nakon mužnje dostavljeno u siranu.

Tamo mlijeko pomuženo uvečer miruje u niskim bakrenim posudama do jutra, pri čemu se na prirodan način izlučuje masnoća iz mlijeka koja se skuplja na površini.

Ta izlučena masnoća se skuplja ujutro i služi u proizvodnji [vahnja](#).

Mlijeko koje je ostalo nakon što je masnoća pokupljena mješa se sa friškim, ujutro pomuženim mlijekom, koje sadrži svoju punu masnoću.

Ova mješavina mlijeka se stavlja u bakrene kotlove, oprezno se ugrijava dodavajući ferment nastao od proizvodnje sira proteklog dana. Na kraju se dodaje jedan enzim dobiven iz telećih želuca (lab) koji počinje zgrušavati mlijeko i pretvara ga u tzv. mliječni koagulum. Sa jednim velikim spino zvanim sitom se mliječni koagulum reže u jedan fini granulat, i nastaje takozvani mliječni lom (bruha bruš).

Granulat se uz stalnu kontrolu ugrijava na 33-34°C, da bi mu se isparavanjem oduzela voda.

Nakon procesa ugrižavanja granulat se slježe na dno kotla gdje stvara jednu kompaktnu masu, koja se sa velikim platnenim plachtama vadi iz kotla i ostavlja da se iscedi.

Tekućina koja je nastala cjeđenjem se naziva sirutka i služi za tov svinja čije meso se poslje prerađuje u poznate Parma šunke.

Ocjeđena masa koja se sastoji od bruha veličine zrna graška zagrijava se na 55°C potom se puni u posude zvane fascere i ostavlja mirovati 2-3 dana.

Nakon max.3 dana se dobiveni koluti periodično tri tjedna namaču u [salamuri](#), čime sir preuzima sol koja mu daje okus i konzerira ga.

Poslje isteka tri tjedna sir dolazi u klimatizirane prostorije (u nekim planinaskim selima i u špilje koje cjelu godinu drže konstantnu temperaturu) gdje ostaje zriti min. 12 mjeseci, ali normalno dvije i više godina.

Tjekom cjelog procesa zrenja, moraju se koluti sira okretati, čistiti i kontrolirati (da se ne pojavi pljesan itd.).

Nakon minimalno jednogodišnjeg zrenja svaki se sir od strane experata kontrolira.

Sir nesmije imati rupice to kontroliraju lupkanjem sa malenim čekićima, kontrolira se miris, također se uzimaju i probe iz samog sira.

Samo oni sirevi koji 100% zadovoljavaju stroge uvjete smiju dalje zriti i nositi ime Parmigiano-Reggiano, ostatak se prodaje kao bezimena sir za ribanje, čiji se jedan manji dio prodaje u Italiji kao Retinato.

## Karakteristike parmezana

Po okusu parmezan je voćnog, do pikantnog okusa, osebujnog mirisa.

U izvornom obliku sir je napravljen u kolut težak od 5 do 15 kg, tvrde i glatke kore.

Na okus parmezana osim dužine zrenja utiče i godišnje doba u kojem je proizvedeno mljeko, najbolje doba je kasna jesen.

## **Parmezan u kuhinji**

Još od 14 stoljeća parmezan se upotrebljava kao posip za [tjesteninu](#), također se koristi kod priprema [juha](#) i [povrća](#).

Parmezan se reže, bolje reći trga i struže jednom žlicom u obliku badema, rezanje žicom ili nožem za pravog znalca i gurmana je tabu. Parmezan ribati tek neposredno pred uporabu jer inače gubi aromu. Čuvati ga na suhom u hladnjaku, umotanog u specijani papir ili pergament. Nikako ga zamatati u PVC ili AL-Foliju sir u njoj znoji.

Potrebno je razlikovati parmezan od ostalih talijanskih tvrdih sireva iz kravljeg mljeka tzv. Granas (Grana Padano, Grana Trentino).

Uz mladi parmezan preporučuju se pjenušava (Prosecco) te lagana [vina](#) voćnog okusa (Beaujolais ili Valpolicella), uz stariji parmezan opet bolje paše jedno teže crno vino.

www.moja-kuhinja.com