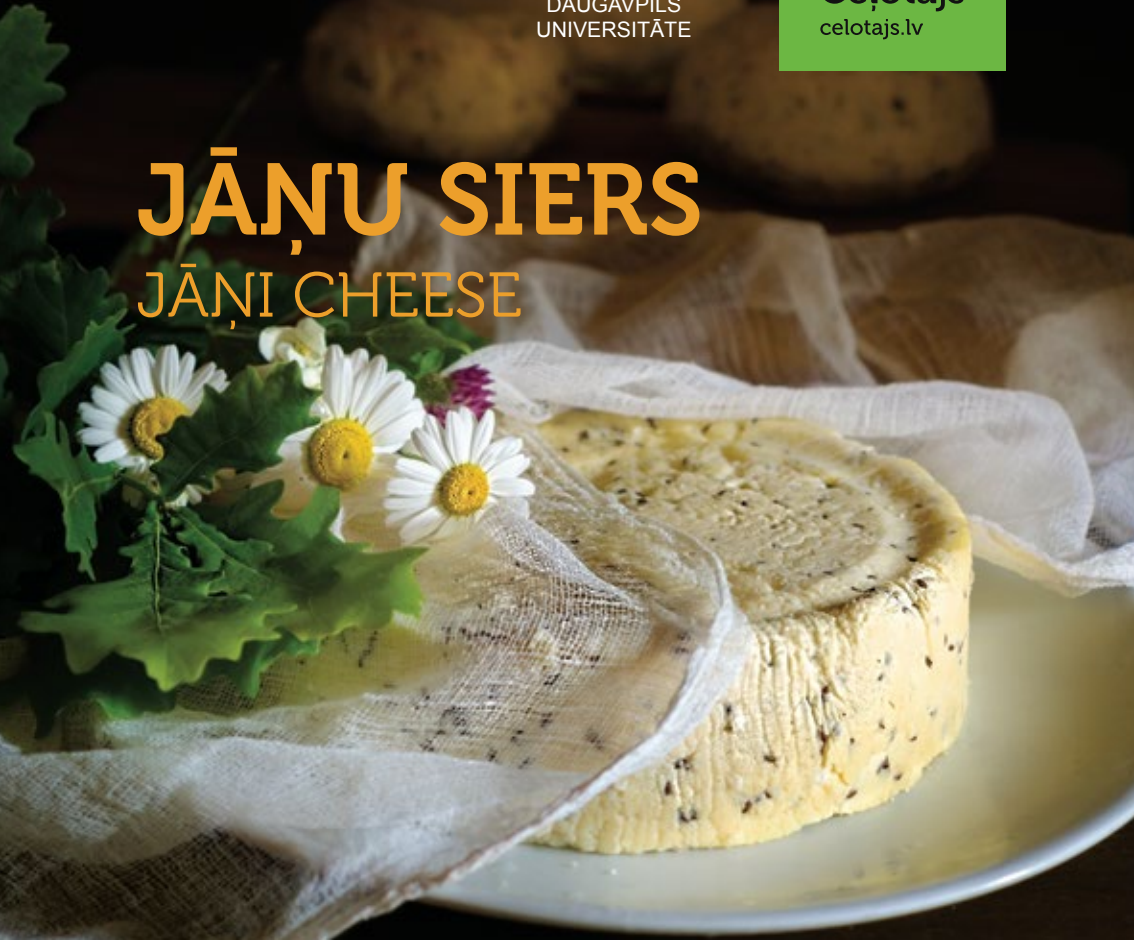




JĀŅU SIERS

JĀŅI CHEESE





„Jāņu siera” izskats, krāsa un garša saglabāties nemainīgs gadu simtu laikā. Apaļais, dzeltenais siers simbolizē sauli. Mīkstā, saistītā, nedaudz elastīgā, viendabīgā Jāņu siera konsistence un maigā garša ir daudzu gadu laikā izkoptu siera siešanas prasmju rezultāts.

„Jāņu siers” is fresh sour-milk cheese produced from milk and curds using a traditional method of preparation unchanged for centuries. The round shape and yellow colour symbolise the sun. The cheese is eaten during the summer solstice celebrations, a Latvian festival called Jāņi. The soft, well-bound, slightly elastic and homogeneous consistency and mild flavour of “Jāņu siers” are the result of skills developed over many years.

„Jāņu siers” ir iekļauts Eiropas Savienības lauksaimniecības ražojumu un pārtikas Garantēto tradicionālo īpatnību (GTĪ) reģistrā.



Eiropas Savienībā šobrīd ir reģistrētas 52 garantētas tradicionālas īpatnības, tostarp trīs Latvijas produkti – sklandrausis, salinātā rudzu rupjmaize, Jāņu siers. Šis reģistrs ir izveidots, lai aizsargātu tradicionālās ražošanas metodes un receptes, un nodotu patērētājiem informāciju par tradicionālo produktu vērtībām. Lai produktu ar noteiktu nosaukumu un pagatavošanas veidu reģistrētu kā garantētu tradicionālo īpatnību, tam jābūt šādi lietotam vismaz 30 gadus.

Šobrīd „Jāņu sieru” ar Eiropas Savienības marķējumu „Garantētā tradicionālā īpatnība” Latvijā ražo pieci piena pārstrādes uzņēmumi, kuri apņēmušies to gatavot pēc senās receptūras. Tie ir: „Valmieras piens”, „Rankas piens”, „Lazdonas piensaimnieks”, „Straupes piens” un „Dundaga”.

The „Jāņu siers” cheese has been granted the entry to the EC’s Traditional Speciality Guaranteed register (TSG) of agricultural products and foodstuffs.



The TSG protects 52 guaranteed traditional specialities, among them three products from Latvia. They are: sklandrausis - a carrot bun, salinātā rudzu rupjmaize – a special type of rye bread and Jāņu siers cheese. The scheme protects traditional production methods and recipes and help consumers by giving them information concerning the specific character of the products. For a food name to be registrable under the TSG its raw materials, composition or method of production must have been consistent for a minimum of 30 years.

Today in Latvia there are five dairy companies producing the traditional “Jāņu siers” cheese that is registered as TSG. They are: „Valmieras piens”, „Rankas piens”, „Lazdonas piensaimnieks”, „Straupes piens” un „Dundaga”.



JĀŅI

Jāņi ir tradīcijām bagātākie latviešu svētki, kurus svin vasaras saulgriežos (21.-23. jūnijā). Ar Jāņiem saistās daudzas tradīcijas - vainagu pišana, māju rotāšana ar jāņuzālēm, dziedāšana, ugunsroku kuršana un īpaša ēdiena gatavošana. Jau 12. gadsimtā, vācu krustnešiem nonākot Baltijas krastos, tos pārsteidza Jāņu nakts svinību vērienīgums pie nakts tumsā liesmojošiem ugunskuriem. Neatņemama svētku sastāvdaļa Jāņu naktī ir alus un Jāņu siers.

Kur, kā un kāpēc svinēt Jāņus - gan pilsētās, gan laukos - skatiet te:

www.celotajs.lv

LATVIAN MIDSUMMER FESTIVITY "JĀŅI"

"Jāņi" is the Latvian traditional midsummer festivity, celebrated in June 21-23. It is rich in traditions like making and wearing oak-leaf and flower wreaths, decorating rooms and yards with wild flowers, singing, making bonfires and eating special foods. As long ago as in the 12th century, the German crusaders were impressed by the grandeur of the celebration with myriads of bonfires lighting the dark night. "Jāņu siers" cheese with beer is inherent part of the midsummer celebration. How, where and why we celebrate the Jāņi - Midsummer or Summer Solstice Eve, see here : www.countryholidays.lv

"JĀŅU SIERA" RECEPTĒ

"Jāņu siers" ir nenogatavināts skābspiena siers, ko gatavo pēc šādas metodes: piens tiek sarecināts, izmantojot tikai pienskābes baktēriju ieraugu vai biezpienu. Jāņu sieru gatavo no piena un biezpiena, tos karsējot, sūkalu atdalīšanai pievieno sviestu vai saldo krējumu, olas, vārāmo sāli un ķimenes. Sūkalas nolej, iegūto masu karsē, intensīvi maisot, līdz iegūst viendabīgu konsistenci. Vienam nelielam ritulim vajadzēs 1 kg biezpiena, 5 l trekna piena, 0,5 l ūdens, 3 olas, 100 g sviesta, sauju ķimeņu un rupjo sāli. Pats galvenais - Jāņu siers nevar nesanākt!

THE RECIPE OF "JĀŅU CHEESE"

"Jāņu siers" is fresh sour-milk cheese produced from milk that is curdled by lactic acid bacteria or curds. The milk is heated together with crumbled curds to separate whey. The butter or cream, eggs, salt and caraway seeds are added. The whey is drained off. The mixture is heated stirring intensively until it becomes a homogeneous mass. To produce a small wheel of cheese it takes curds 1kg, rich milk 0.5l, water 0.5l, 3 eggs, butter 100g, a handful of caraway seeds and coarse salt.



LATVIJĀ RAŽOTIE SIERI

Skatiet vairāk par Latvijā ražotajiem sieriem un vietām, kur tos iepazīt, nogaršot un iegādāt: WWW.CELOTAJS.LV
Seko zīmei "Sierzinis"



CHEESE PRODUCED IN LATVIA

Find out more about cheese produced in Latvia and small production facilities all over the country where you can taste and buy locally made cheese: WWW.COUNTRYHOLIDAYS.LV
Follow the "Cheese master" symbol.





Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

LLTA „Lauku ceļotājs”
Kalnciema iela 40, Rīga, LV-1046
Tālr.: +371 67 617 600
www.celotajs.lv
E-pasts: lauku@celotajs.lv



Daugavpils Universitāte
Starptautisko un sabiedrisko attiecību daļa
Vienības iela 13-215a, Daugavpils, LV-5401
Tālr.: +371 65 425 564
E-pasts: ssad@du.lv



Co-funded by the COSME programme of the European Union, within project “Tasty Cheese Tour” (699418-COS-TOUR-2015-3-04-1)

This project has been funded with support from European Commission. This communication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



tastycheesetour.eu



Tasty Cheese TOUR



Tasty Cheese Tour