



Priloga: Rzd-01-13-00010-01

Datum: 17.7.2013

opis enote žive kulturne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00025**

Ime enote: **Priprava bohinjskega mohanta**

Sinonimi imena enote:

2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

prehrana

Tipološka gesla:

priprava sira

Kratek opis:

Bohinjski mohant je tradicionalni polmehki sirarski izdelek z značilnim pikantnim okusom ter svojevrstnim vonjem in teksturo, ki ga na območju Bohinja pripravljajo vse leto. Je stara vrsta domačega sira in velja za kulinarčno posebnost tega območja.

Opis:

Bohinjski mohant je tradicionalni polmehki sirarski izdelek z značilnim pikantnim okusom ter svojevrstnim vonjem in teksturo, ki ga vse leto pripravljajo na območju Bohinja – v naseljih Podjelje, Nemški Rovt, Brod, Srednja vas in Češnjica ter na planinah Zajamniki na Pokljuki, Krstenica in Laz v Fužinskih planinah. Je ena izmed starih vrst sira, ki so ga pripravljali že v obdobju pred izdelavo trdih sirov v Bohinju. Znanje priprave mohanta se je prenašalo iz roda v rod, s starejših na mlajše generacije. Tako so se pglavitne značilnosti njegove izdelave na tem območju ohranile do današnjih dni. Zaradi značilnega vonja in okusa mohant velja za kulinarčno posebnost med slovenskimi siri.

Njegova izdelava je razširjena po domovih in manjših sirarnah Bohinja, kjer ga izdelujejo za lastne potrebe ali za prodajo. Mohant se uporablja predvsem v vsakodnevni prehrani, ko ga uživajo v štrukljih, s kruhom, krompirjem, žganci, juhami, jajci itd. Za poznavalce je posebnost med izdelki slovenskega sirarstva, pripisujejo pa mu tudi blagodejni učinek na prebavila. Zaradi tradicionalnega načina sirarjenja in uporabe ekološko pridelanih sestavin je mohant pomemben tudi za razvoj ekološkega kmetijstva na območju Bohinja. Za ohranjanje te kulinarčne dediščine in prenašanje znanja o mohantu skrbi Sirarsko društvo Bohinj, na pobudo katerega je bil sir mohant zaščiten tudi z označbo izvora – geografskim poreklom (Ur. list RS, št. 47/2004), ki od leta 2004 s pravilnikom določa način in območje pridelave in priprave za trg. Označbo geografskega porekla mohant in zaščitni znak za sir s sloganom "Samo eden je Mohant" lahko uporabljajo samo pridelovalci sira, ki predhodno pridobijo certifikat za pripravo in prodajo pod tem imenom.

Mohant pripravljajo v domačih kuhinjah ali manjših sirarnah na kmetijah. Za njegovo pripravo uporabljajo posneto mleko večerne molže in sveže mleko jutranje molže, ki ga segrejejo na temperaturo od 32 do 35 stopinj Celzija. Dodajo sirišče, ki

so ga v preteklosti izdelali iz posušenih želodcev telet, jagnjet ali kozličev, danes pa kupijo že pripravljenega v prahu. Ko se mleko zasiri, zmes grobo zrežejo z lesenim nožem, zdrobijo s trnačem ter premešajo. Sirotko delno odlijejo, maso oblikujejo v kepo in dajo v model, imenovan štecl, v katerem je sirarski prtič. Prtič zavijajo čez sirno maso, ki jo nato tlačijo z rokami in tako pospešijo odtekanje sirotke. Obračanje in stiskanje sirne mase trajata dan ali dva, nato hlebčke mohanta dva do tri dni sušijo. Sušene zložijo po plasteh v lesen škaf, imenovan žehtnjek. Posodo, napolnjeno z mohantom, prekrijejo s platnenim prtom in lesenim pokrovom ter obtežijo s kamni ali utežmi, da iz sira iztisnejo še preostalo sirotko. Po končanem postopku posodo zaprejo in pustijo mohant zoreti štiri do šest tednov spomladi, pozimi pa do tri mesece. V tem času razvije značilen pikanten okus, svetlo rumenkasto barvo in plastično teksturo.

Najstarejši ohranjeni zapisi o bohinjskem sirarstvu datirajo v 13. stoletje. O izdelavi sira mohant v naseljih Bohinja in na nekaterih planinah pričajo pisni viri že v prvi polovici 19. stoletja. Leta 1873 je v Bohinju nastala tudi prva sirarska družba na Kranjskem. Na celotnem območju Gorenjske je bila predelava mleka v sir že od nekdaj pomembna gospodarska dejavnost. Mohant so v preteklosti izdelovali v oddaljenih naseljih, da so ostanek neoddanega mleka predelali in shranili za domačo uporabo. Gre za zelo staro obliko sirarstva, ki je bila v preteklosti znana tudi na nekaterih drugih območjih Gorenjske in Primorske, zlasti v Posočju. Po drugi svetovni vojni je proizvodnja mohanta začela upadati, danes pa se število proizvajalcev zopet povečuje.

Datacija:

13. stol. (domnevno), prva polovica 19. stol. (omemba)

3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **SREDNJA VAS V BOHINJU (BOHINJ)**

Opis lokacije:

V naseljih Podjelje, Nemški Rovt, Brod, Srednja vas in Češnjica ter na planinah Zajamniki na Pokljuki, Krstenica in Laz v Fužinskih planinah.

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **417630** X: **128710**

4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

več nosilcev

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02_00025.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Maja Godina Golija, 2010



6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

Kategorija usmeritev: **drugi ukrepi ohranjanja žive dediščine**

Opis usmeritev:

osnovne varstvene usmeritve za živo dediščino

7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Gorenjski muzej**

Strokovna področja:

etnologija, kulinarika, mlekarstvo

8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register žive kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Stara Fužina - Sirarna Stara Fužina 181 (EŠD 16190)

Register premične kulturne dediščine:

9. UTEMELJITEV VPISA

Sir mohant je pomemben del kulinarčne dediščine v slovenskem prostoru in zaradi posebnega vonja in okusa velja za kulinarčno posebnost na območju Bohinja in okoliških hribov. Njegovo ohranjanje ima velik pomen za lokalno prebivalstvo in je pomembno predvsem kot lokalna dopolnilna gospodarska dejavnost, v turizmu, gostinski ponudbi Bohinja in pri širjenju znanja o regionalni kulinariki. Ohranjanje znanja njegove izdelave in uporabe, ki se prenaša iz roda v rod, pripomore h krepitvi lokalne identitete ter prispeva k posebnosti in pestrosti območja, na katerem ga izdelujejo.

10. OMEJITVE GLEDE JAVNOSTI PODATKOV

Omejitve: **ni omejitev glede javnosti podatkov**

11. OPOMBE

12. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **> 30 m**

Natančnost območja: **območje ni določeno**

13. VPIS V REGISTER

Vpis dne: **17.7.2013**

Št.: **Rzd-01-13-00010-03**

Razlog: **pobuda**

14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-14-00007-11-01

Datum: 12.5.2014

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00025**

Ime enote: **Priprava bohinjskega mohanta**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **50**

Sirarsko društvo Bohinj

Srednja vas v Bohinju 73, 4267 Srednja vas v Bohinju

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Sirarsko društvo Bohinj, ki je bilo ustanovljeno leta 2000, združuje proizvajalce mleka, člane zadruge, sirarje in rejce govedi, ki nadaljujejo staro tradicijo sirarstva v Bohinju. Društvo ima trideset članov in skrbi za ohranjanje znanja izdelave mohanta kot kulinarične dediščine Bohinja. Leta 2004 je bil sir mohant na pobudo društva zaščiten z označbo izvora – geografskim poreklom. Od tedaj sta način pridelave in priprave ter območje pridelave mohanta določena in zaščitena s pravilnikom. Društvo skrbi za promocijo in predstavitev sira mohant, pripravo specifikacije, zagotavlja strokovno podporo vsem, ki so vključeni v proizvodnjo mohanta, ter zagotavlja in nadzira kakovost mohanta, ki se prodaja označen z zaščitnim znakom.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **SREDNJA VAS V BOHINJU (BOHINJ)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **418062** X: **128503**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00050.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Špela Ledinek Lozej, 1998



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **17.7.2013**

Številka: **Rzd-01-13-00010-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne: **12.5.2014**

Številka: **Rzd-01-14-00007-03**

Razlog: **odprava napak**

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI