



Dienvidkurzemes
novads

Sasien savu Nīcas drānu sieru ar videoreceptes palīdzību

Publicēts pirms vairāk nekā 1 gada

Publicēts: 28.09.2023.



KURZEMES
PLĀNOŠANAS
REĢIONS



Drānu siers Otaņķu pagasta Banažgala mājās "Vēķaušos" tiek siets vismaz jau piektajā paaudzē. Lejaskurzēmē iecienītā, cietā, vājpiena ķimeņu siera siešana pirmo reizi ir dokumentēta un sagatavota videoreceptē.

Uzziņai:

2023. gada 13. augustā Otaņķos tika organizēta pirmā Nīcas tradicionālā drānu siera siešanas meistarklase. Lina audumā nosulinātā, sālijumā noturētā, cietā, vājpiena ķimeņu siera ar tradicionālu gatavošanas gaitu un tikai Nīcas pusei raksturīgo piepacelto siera viduci – čegunu – recepte un izskats līdz šim nekur nav pilnībā dokumentēts, lai gan vietējie iedzīvotāji to izceļ un atzīst par senu, tradicionālu un gardu ēdienu ne tikai Jāņos, bet arī ikvienos ģimenes godos un pat ikdienā. Drānu siers, kaut sarežģītāk gatavojams, salīdzinot ar mīkstajiem sieriem, ir iecienītāks, ilgi uzglabājas un saglabā savu garšu. bezmaksas meistarklasi vadīs vietējā drānu siera sējēja vairākās paaudzēs Lelde Jagmina, kas siera siešanu apguvusi no vecmāmiņas Alīdas Vārnas, kura savukārt no savas mammas Maigas Bernātes, kura to apguvusi no savas mammas Katrīnas Bauļkalnas u.t.t. Projektu atbalsta Kurzemes plānošanas reģions, Valsts kultūrkapitāla fonds, Latviešu vēsturiskās zemes un Dienvidkurzemes novada pašvaldība. Rīko Nīcas novada attīstības biedrība.

Saistītas tēmas

KPR

Meistarklase

Projekta aktualitāte

VKKF

<https://www.dkn.lv/lv/jaunums/sasien-savu-nicas-dranu-sieru-ar-videoreceptes-palidzibu>