



Ούρδα: Ένα παραδοσιακό τυρί τυρογάλακτος

Δρ Ελένη Χ. Παππά, Γεωπόνος

Η ελληνική κτηνοτροφία αρχίζει από την εποχή του Ομήρου, ο οποίος αναφέρεται στον κτηνοτροφικό πλούτο του αρχαίου ελληνικού κόσμου. Τα πρόβατα και οι κασίκες ήταν πολύ σημαντικά, διότι προσέφεραν πολύτιμες τροφές, κρέας, γάλα και τυριά πλούσια σε ζωικές πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, αλλά και το μαλλί και το δέρμα για ρούχα και άλλες χρήσεις. Ο Πίνδαρος στα ποιήματά του αναφέρεται στην εξαιρετική ποιότητα των κοπαδιών της Ηπείρου.

Ο Ιούλιος Καίσαρας, επίσης, κατά τον πόλεμο με τον Πομπήιο, πλέκει το εγκώμιο του πλήθους των κοπαδιών της Ηπείρου.

Ο κλάδος της κτηνοτροφίας που επικράτησε στην Ελλάδα είναι η αιγοπροβατοτροφία, λόγω των εδαφοκλιματικών συνθηκών που δεν ευνοούσαν την αγελαδοτροφία. Το αιγοπρόβειο γάλα αντιπροσωπεύει το 60% περίπου της συνολικής γαλακτοπαραγωγής της και τουλάχιστον το 85% της παραγωγής της σε τυριά προέρχεται από το γάλα αυτό. Τα τυριά αυτά διακρίνονται για την εξαιρετική τους ποιότητα, την ιδιαίτερη γεύση και το χαρακτηριστικό τους άρωμα. Το γεγονός ότι πολλά από αυτά αντιγράφονται σήμερα, επιβεβαιώνει την ποιοτική τους υπεροχή έναντι άλλων συγγενών προϊόντων που παρασκευάζονται σε άλλες χώρες από αγελαδινό γάλα και τονίζει την ανάγκη προβολής τους.

Τα τυριά ονομασίας προέλευσης διαθέτουν χαρακτηριστικές ιδιότητες, αποτέλεσμα των αγροτικών συστημάτων και της εξέλιξης μέσω της ιστορίας και χαρακτηρίζονται από τις σχέσεις τους με την περιοχή στην οποία παράγονται. Έτσι λοιπόν η ιδιαιτερότητά τους προκύπτει από τις αλληλεπιδράσεις μεταξύ της περιοχής παραγωγής τους (εδάφους, κλωρίδας, φυλών των ζώων) και του ανθρώπινου παράγοντα (χαρακτηριστικά της τεχνολογίας παρασκευής τους). Η διατήρηση της ιδιαιτερότητας

είναι κύριο πρωταρχικό μέλημα όσων ασχολούνται με την παρασκευή του τυριού, ώστε να διατηρεί τα ιστορικά παραδοσιακά χαρακτηριστικά που το προσδιορίζουν και διαιωνίζουν την ιστορική του αξία. Η ανάπτυξη και η προώθηση των τοπικών προϊόντων συμβάλλει στη συγκράτηση του κτηνοτροφικού πληθυσμού των ορεινών περιοχών στις εστίες του.

Σήμερα η χώρα μας διαθέτει είκοσι ένα τυριά, που στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης έχουν καταγραφεί ως ελληνικά προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Τα τυριά αυτά παράγονται σε μεγάλες ποσότητες και έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την εθνική οικονομία. Πέρα αυτών, υπάρχουν και άλλα παραδοσιακά τυριά, που ενώ παρασκευάζονται σε μικρές ποσότητες, έχουν σημαντική σημασία για τις τοπικές κοινωνίες των περιοχών που παράγονται και για τα οποία πρέπει να καταβληθεί προσπάθεια κατοχύρωσής τους. Ένα τέτοιο τυρί είναι και το τυρί τυρογάλακτος «Ούρδα», το οποίο παρασκευάζεται κυρίως στην κοινότητα της Αετομπλίτσας, του δήμου Κόνιτσας, του νομού Ιωαννίνων. Για το τυρί αυτό δεν υπάρχουν δεδομένα για τα βιοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κατά τη διάρκεια της παρασκευής και συντήρησής του. Σε ερευνητικό πρόγραμμα που υλοποιήθηκε στο Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων και χρηματοδοτήθηκε από τον Δήμο Κόνιτσας (κοινότητα Αετομπλίτσας), μελετήθηκαν τα μικροβιολογικά και βιοχημικά χαρακτηριστικά πρόβειων και γίδινων τυριών Ούρδας κατά την παρασκευή και ωρίμασή τους. Η μελέτη αυτή μπορεί να βοηθήσει την Ούρδα να τυποποιηθεί και να παραχθεί σε βιομηχανική ή βιοτεχνική κλίμακα υπό ελεγχόμενες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

Χαρακτηριστικά γνωρίσματα της Αετομπλίτσας, τύπου παραγωγής της Ούρδας

Η Αετομπλίτσα, το Ντένισκο, είναι ορεινό και κτηνοτροφικό βλαχοχώρι, χτισμένο σε πλαγιά του επιβλητικού Γράμμου, σε υψόμετρο 1.430 μ., στο βόρειο άκρο του νομού Ιωαννίνων και είναι ο υψηλότερος οικισμός της Ηπείρου. Η κτηνοτροφία αποτελεί το κύριο επάγγελμα των 60 οικογενειών που ζουν μόνιμα στην Αετομπλίτσα, σε συνδυασμό με τη χαλαρή γεωργία, που ασκούν οι κτηνοτρόφοι τους υπόλοιπους μήνες του έτους στις πεδινές περιοχές της Θεσσαλίας και της Μακεδονίας, όπου διαχειμάζουν τα κοπάδια τους. Τα βοσκοτόπια στην Αετομπλίτσα καλύπτουν έκταση 60.000 στρεμμάτων και υπάρχουν 17.000 εκτρεφόμενα αιγοπρόβατα και 500 περίπου βοοειδή. Η κτηνοτροφία βρίσκεται σε συνεχή άνοδο με παραγωγή ντόπιων προϊόντων, όπως τυριά, με πρώτο το βλάχικο τυρί «Ούρδα» και αγνά νόστιμα κρέατα.

Η περιοκή χαρακτηρίζεται από έντονα κλιματικά φαινόμενα της χειμερινής περιόδου, δεδομένου ότι το κλίμα της ευρύτερης περιοχής χαρακτηρίζεται ως υπομεσογειακό ή παραμεσογειακό υγρό. Χαρακτηρίζεται από τραχύ χειμώνα με πολλές βροχοπτώσεις και τρίμηνη περίπου ξηρή θερινή περίοδο. Οι χιονοπτώσεις είναι άφθονες και η χιονοκάλυψη παρατεταμένη. Η βλάστηση είναι πλούσια σε κωνοφόρα, τα οποία είναι χαρακτηριστικά των βόρειων κλιμάτων. Είναι αρκετά αδιάτάρακτη και αναξιοποίητη περιοχή, με εκτεταμένα δάση και αλπικά λιβάδια.

Τα ζώα από τα οποία παράγεται το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού Ούρδα είναι πρόβατα διασταυρώσεων, κατά κύριο λόγο των φυλών Ορεινή Ηπείρου (βλάχικη) και Καραγκούνικη και ίσως υπάρχουν και προσμίξεις με άλλες ελληνικές φυλές προβάτων. Οι αίγες που εκτρέφονται στην περιοχή της Αετομπλίτσας είναι κυρίως προϊόντα διασταυρώσεων φυλών εγχώριας ελληνικής αίγας και Σκοπέλου.



Τα αιγοπρόβατα, που είναι στη μεγάλη τους πλειοψηφία άριστα προσαρμοσμένα στις συνθήκες του συγκεκριμένου περιβάλλοντος, παρουσιάζουν μεγάλη παραλλακτικότητα, ως προς τις αποδόσεις τους, από παραγωγό σε παραγωγό, η οποία είναι αναμενόμενη, αφού κάθε παραγωγός ακολουθεί το δικό του τρόπο διατροφής και εν γένει διαχείρισης του ποιμνίου. Ο τρόπος αυτός έχει άμεσες και καθοριστικές συνέπειες στην παραγωγικότητα των ζώων και φυσικά στο οικονομικό αποτέλεσμα για τον παραγωγό-κτηνοτρόφο.

Χαρακτηριστικά γνωρίσματα του τυριού Ούρδα

Η Ούρδα αποτελεί ένα εκλεκτό τυρί τυρογάλακτος, το οποίο μπορεί να καταναλωθεί αμέσως ή να συντηρηθεί ως και ένα έτος, χωρίς να χάνει τα ευρέως αποδεκτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Έχει συμπαγή-σφικτή δομή, ελάχιστες τρύπες, πλούσια γεύση και ευχάριστο άρωμα. Είναι ένα τυρί πολυτελείας το οποίο καταναλώνεται σε μικρές ποσότητες. Μοιάζει με το καλό κρασί, όσο παλαιώνει τόσο πιο εύγευστο γίνεται. Ο καλύτερος τρόπος να το καταναλώσει κανείς, είναι να το ροδίσει στο τηγάνι και να το απολαύσει ίσως και με λίγο μέλι.

Γενικά, για την παρασκευή της Ούρδας τυροκομείται αρχικά σκληρό (π.χ. κεφαλοτύρι) ή ημίσκληρο τυρί. Η πραγματική πρόθεση είναι να ληφθεί τυρόγαλα πλούσιο σε λίπος, το οποίο θα χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή της Ούρδας. Έτσι, κατά την παρασκευή του σκληρού ή ημίσκληρου τυριού, όταν αρχίζει να σχηματίζεται το πήγμα, τότε αυτό κόβεται σε ψιλά κομμάτια δύο φορές, ώστε το λίπος να μένει κατά το μεγαλύτερο μέρος στο τυρόγαλα. Η κάθε τυροκόμηση για την παρασκευή της Ούρδας περιλαμβάνει πρόβειο ή γίδινο τυρόγαλα ξεχωριστά. Το τυρόγαλα αρχικά διηθείται ώστε να απομακρυνθούν τυχόν κοκκία πήγματος. Ακολουθεί θέρμανση του πρόβειου ή γίδιου τυρογάλακτος υπό ανάδευση και στους 55°C περίπου προστίθεται, υπό ανάδευση, το πρόβειο ή γίδινο πρόσγαλα σε ποσοστό 12% και 22%, αντίστοιχα. Συνεχίζεται η θέρμανση υπό ανάδευση του μίγματος τυρογάλακτος και προσγάλακτος και όταν η θερμοκρασία του φτάνει τους 70°C περίπου προστίθεται 1% κλωροίχιο νάτριο.

Η θέρμανση συνεχίζεται υπό ανάδευση, περιστροφικά, και στους 80°C περίπου εμφανίζονται οι νιφάδες πήγματος, λόγω της αλλοδομής των πρωτεϊνών του ορού. Τότε η ανάδευση σταματά,





η φωτιά απομακρύνεται, αλλά τα κάρβουνα παραμένουν κάτω από το καζάνι. Το πήγμα παραμένει σε ηρεμία, στη θερμοκρασία αυτή για 20 min περίπου ακόμη ώστε να «ψηθεί», δηλαδή να χάσει μέρος της υγρασίας του, οπότε και ανεβαίνει στην επιφάνεια του τυρογάλακτος μέσα στο καζάνι. Αν κατά τη διάρκεια της παραμονής του πήγματος σε ηρεμία υπάρχει βρασμός, τότε στα σημεία βρασμού ρίχνεται λίγο κρύο νερό. Στη συνέχεια γίνεται εξαγωγή του πήγματος σε στρογγυλά καλούπια, όπου μέσα τους έχει τοποθετηθεί τυρόπανο (τσαντίλα). Έπειτα το τυρόπανο δένεται με σπάγκο και απομακρύνεται από τα καλούπια. Για να υποβοηθηθεί η αποβολή του ορού το τυρόπανο ανοίγει, κλείνει και σφίγγει διαδοχικά τρεις φορές αμέσως μόλις δεθεί. Ακολούθως, τα τυριά μεταφέρονται στην αποθήκη, σε θερμοκρασία 19°C και σχετική υγρασία 70-75% και γυρίζονται από όλες τις πλευρές σε τακτά χρονικά διαστήματα για να πάρουν ομοιόμορφο σχήμα.

Το επόμενο πρωί αφαιρείται η τσαντίλα και τα τυριά αλατίζονται πρώτα με πλύσιμο τους με άλμη και έπειτα με το χέρι γίνεται επάλειψή τους λίγο-λίγο με χοντρό αλάτι. Τα τυριά παραμένουν στην αποθήκη για περίπου 25 ημέρες και μετά εισέρχονται στο ψυγείο, όπου και διατηρούνται.

Η τεχνολογία αυτή μοιάζει πολύ με τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του τυριού Μανούρι.

Από τα αποτελέσματα του ερευνητικού προγράμματος «Μελέτη του τυριού τυρογάλακτος Ούρδα», προκύπτει ότι η μέση σύσταση του τυριού Ούρδα της 1ης ημέρας από την παρασκευή του, καθώς και του ώριμου (90 ημερών) τυριού, ανάλογα με το είδος του τυρογάλακτος που χρησιμοποιήθηκε (πρόβειο ή γίδινο), ήταν η ακόλουθη:

Σύσταση	Ούρδα 1 ^{ης} ημέρας	Ούρδα 90 ημερών
υγρασία	54-57%	27.5-31.0%
αλάτι	0.5-0.6%	3.3-3.7%
λίπος	29-30%	43.5-45.5%
πρωτεΐνες	12.5-14.5%	18.4-22.0%

Τα βιοχημικά και οργανοληπτικά αποτελέσματα καταδεικνύουν ότι η Ούρδα θα πρέπει να θεωρείται ως ένα πολύ ιδιαίτερο ζυμούμενο ελληνικό τυρί τυρογάλακτος, που σε ορισμένα σημεία μοιάζει με το παραδοσιακό Μανούρι ή την ξηρή Μυζήθρα.

Συμπεράσματα-Προοπτικές

Είναι γνωστό ότι ένα από τα σημαντικότερα στοιχεία, που χαρακτηρίζουν και διαφοροποιούν τις γεωγραφικές περιοχές είναι τα παραδοσιακά τρόφιμα, γιατί αποτελούν κύρια στοιχεία του πολιτισμού των κατοίκων των διαφόρων περιοχών, που εκτός από τη θρεπτική τους αξία περιέχουν και ένα πλήθος κοινωνιολογικών συμβολισμών. Η Ευρωπαϊκή Ένωση τα τελευταία χρόνια αντιμετωπίζει διάφορα προβλήματα σε θέματα διατροφής και ο τομέας των παραδοσιακών τοπικών προϊόντων εμφανίζει σημάδια σθεναρής αντίδρασης στα καταναλωτικά πρότυπα που προσπαθεί να επιβάλει η παγκοσμιοποιημένη οικονομία. Έτσι λοιπόν, παρατηρείται μια στροφή προς τα παραδοσιακά προϊόντα. Η τάση των καταναλωτών για παραδοσιακά προϊόντα ανωτέρας ποιότητας και ασφάλειας ως προς τη δημόσια υγεία, βαίνει συνεχώς αυξανόμενη και δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για την ελληνική αιγοπροβατοτροφία, δεδομένου ότι τα προϊόντα αυτά παράγονται κατά κύριο λόγο στις ορεινές ή/και νησιωτικές περιοχές. Έτσι, υπάρχει δυνατότητα διατήρησης της ταυτότητας των παραδοσιακών τυριών, παντρεύοντας την παράδοση με την τεχνολογία.

Η ευρύτερη περιοχή της Αετομηλίτσας μπορεί να χαρακτηριστεί ως κτηνοτροφική με θετικές προοπτικές, ιδιαίτερα για την αιγοπροβατοτροφία, γιατί υπάρχουν νέοι που ασχολούνται ενεργά με αυτή. Η «Ούρδα» είναι το κυριότερο προϊόν που παράγει η περιοχή αυτή. Το τυρί αυτό, που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο κατά τους θερινούς μήνες, είναι πολύ αρεστό σε όλους, έχει όμως χαμηλή ζήτηση. Για να αντιμετωπιστεί η χαμηλή παραγωγή του και να ενισχυθεί το εισόδημα των κτηνοτρόφων-παραγωγών της περιοχής θα μπορούσε να καταχωρηθεί ως τυρί Προστατευμένης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) ή ως τοπικό προϊόν με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, μιας και περιλαμβάνεται στο καλάθι αγροτικών προϊόντων Ηπείρου, που έχει στόχο την πιστοποίηση των τοπικών προϊόντων. Επιπλέον, στην περιοχή της Αετομηλίτσας δε χρησιμοποιούνται εντομοκτόνα ή άλλοι ρυπαντές που μολύνουν το περιβάλλον, οπότε η Ούρδα μελλοντικά θα μπορούσε να υπαχθεί, με κατάλληλες προϋποθέσεις, στην κατηγορία των βιολογικών προϊόντων. ◀

