

Branza telemea de Chier

Written by Marcel Urs

Sunday, 26 May 2013 06:38 - Last Updated Thursday, 12 December 2013 19:26



Săptămâna aceasta vorbeam cu părinții la Chier. Nu am dat de ei o vreme. Erau tare ocupați cu ... oile și stupii de albine (câteva sute de oi și câteva sute de stupi). Câtă zoală!!! Erau ocupați cu oile, pentru că au dat mieii la contract ceea ce înseamnă că au început mulsul oilor și începutul facerii brânzei. Și ce brânză!!! Mama mea se plângea că nu au la cine să o vândă. Face brânză din câteva sute de lapte de oaie original, de la oi țurcane și un fel de oi sârbești de care eu nu am auzit.

Am crescut cu oi toată viața. Ne trimitea taică-meu cu oile pe câmp la pășune. Așa ne petreceam noi vacanțele de vară. Era lucru greu. Dar așa e la țară, lucru mult și răsplată puțină.

Napoi la brânza telemea pe care o fac părinții. Când am auzit, mi-a lăsat gura apă. E făcută cu atâta trudă și cu gingășie și foarte curată. Părinții sunt foarte pretențioși când vine vorba de igienă și curățenie. Brânza nu are numai gust de ... brânză telemea proaspătă. O vând ieftin, de acasă cu doar 15 lei kilogramu. La piață zice că se vinde cu 20 lei/kg, da ei o dau mai ieftin, că au multă.

Doamne, dacă aș putea aș câteva kilograme aici în America.

Dacă sunteți sau treceți prin Arad, treceți și pe la Chier. Întrebați de Nuțu.

Pe lângă brânză, au și miere de albine naturală, fără nici un aditiv în ea. O dau tot cu 15 lei kilogramu. Și dacă vrea cineva carne de miel, au și din aia. Mai are ceva miei mai mici care or să fie numai buni în câteva luni. Maicăme-a zice că soiul ăsta de miei de oaie sârbească, sunt tare buni. Nu au gust de oaie cum au celelalte soiuri. I-ar mi-a făcut locomie ...

Brânza de oaie sau carnea de miel, merg bine cu piită proaspătă de la Cipri din sat. O pâine de toată bunătatea, coaptă pe vatră.

Branza telemea de Chier

Written by Marcel Urs

Sunday, 26 May 2013 06:38 - Last Updated Thursday, 12 December 2013 19:26

Pentru brânză, miere sau miei (toate naturale), sunați pe taică-meu, Nuțu la 075-676-885

ENGLISH

This week I was talking with parents back in my village Chier. It took me a while to get a hold of them. Were very busy ... sheep and beehives (several hundred sheep and a few hundred beehives). So much much hard work! They were busy with the sheep. They sold a lot of lambs which means that they started milking the sheep and the hard process of making the feta cheese. Amazing tasting cheese! My mother said that she makes so much and she has no time to take it to the market it sell it. She sells some to people in the village, but not much.

They are making the feta cheese from sheep's milk. The type of sheep they have are Turcan sheep (they have more milk) and Serbian Sheep (this types of sheep are more for meat than for milk).

I grew up hoarding the sheep all my childhood. We were sent by my father to graze the sheep on the beautiful pastures around the village. This is how we spent our summer vacations. It was hard work. This is how it is in the country side: hard work and little reward.

Back to Feta Cheese that my parents make. When I talked to my mother, my mouth was watering. They make it with so much passion and care. My parents are very picky when it comes to hygiene and cleanliness. Cheese not only taste ... fresh original feta cheese. They sell it cheap from home with only RON 15/kg (\$4.5/kg - or \$2/lb). At the local market, my mom said that it sells for RON 20/kg. They sell it cheaper because is from home and they have plenty.

My God, if I could just have a few pounds here in America.

In addition to Feta Cheese, they have honey too. All natural and organic, no preservatives in it. They sell the honey with RON 15/kg. And if anyone wants lamb meat, my father has a some young free grazed organic lambs too. My mom has said that this type of Serbian lambs, are very good. No taste of sheep as other species of sheep. She make my mouth water again..

The Feta Cheese my parents make, or the lamb meat goes good with fresh French (well Romanian) bread from Cipri's. He makes the best bread in the region. It is baked in a brick oven.

If you go through Arad, than stop by Chier. It is about half an hour away from Arad. Just ask for Nutzu. For cheese, honey or lambs (all organic), call my father, Nutzu at 075-676-885 (oh, he does not speak English) [but I do](#) .