

Komentar in karta: 3/107 SLA V457.01 'sirotka'

Tjaša Jakop

1. Gradivo

Za pomen 'rumenzelenkasta tekočina, ki (kot stranski produkt) ostane pri izdelavi sira, skute', knj. *sirotka* (*i*), je v slovenskih narečjih najpogostejše poimenovanje *sirotka*, ponekod *sirotev* in *sirota* (v ziljskem, terskem, obsoškem in nadiškem narečju). Druga poimenovanja so redkejša, npr. *žura* in *žur* v istrskem, kraškem in notranjskem narečju (v T152 s pojasnilom, da je *žur* voda, ki ostane od sira), *zvara* v rezijanskem in *cmer* v prekmurskem narečju.

V zapisih za T154 piše, da tam ne delajo sira, v T260 pa, da ne delajo ničesar iz mleka. Da sirotke ne poznajo oz. ne delajo, je zapisano še v T087, T097, T238, T252, T271 in T300.

V T065 je ob leksemu *kislina* opomba, da je to »stara sirotka«, v T396 pa, da je *kislina* »od kiseljaka«, tj. skute, *cmer* pa »od putra«, tj. masla.

V 55 zapisanih točkah so zapisovalci v celoti izpustili poglavje Planina.

2. Morfološka analiza

sir < **syr-ɔ* 'skuta', 'sir' ← **syr-ɔ* 'kisel, surov, vlažen'

sirnica < **syr-ɔn-ic-a*

sirišče < **syr-išč-e*

sirota < **syr-ɔt-a*

sirovka < **syr-ov-ɔk-a*

siroTka ≤ **syr-ov-at-ɔk-a* ← **syr-ov-at-ɔ* 'kisel, vlažen' ← **syr-ɔ* / **syr-ɔt-ɔk-a* ← **syr-i-ti* 'delati sir' ← **syr-ɔ* ($T \geq \emptyset$ v T165–T166, T168, T179–T182; $T \geq d$ v T012–T013, T015, T024; $Tk \geq xk$ v T158–T160, T162, T184–T195, T197–T198, T200–T209, T211–T212, T214–T219, T223–T224, T227, T229)

sirotev ≤ **syr-ov-at-ɔv-ɔ* / **syr-ɔt-ɔv-ɔ*

sirotva ≤ **syr-ov-at-ɔv-a* / **syr-ɔt-ɔv-a*

sirotkova ≤ **syr-ov-at-ɔk-ov-a* / **syr-ɔt-ɔk-ov-a*

siračka ≤ **syr-ač-ɔk-a*

zvara < **sɔ(n)-var-a* / **ɔbz-var-a* ← **sɔ(n)-var-i-ti* / **ɔbz-var-i-ti* 'skuhati' ← **sɔ(n)* 'skupaj, z' / **ɔbz-* 'iz' + **var-i-ti* 'kuhati'

kislina/kislina < **kys-ě-l-in-a* ← **kys-ě-l-ɔ* 'kisel' ← **kys-ě-ti* 'kisati se, fermentirati'

zmetk- < **sɔ(n)-mɛt-ɔk-a* / **sɔ(n)-mɛt-ɔk-i* (im. mn.) ← **sɔ(n)-mɛt-ɔk-ɔ* ← **sɔ(n)-mɛ-ti* ← **sɔ(n)-* + **mɛ-ti* **mɔn-ɔ* 'stiskati'

sedovje < **sěd-ov-ŋj-e* ← **sěd-ě-ti* 'sedeti'
drozgva < **drozg-ŋv-a* ← **drozg-a* 'nekaj zmečkanega, zmečkanu sadje; usedlina'
splaviš < **sŋ(n)-plav-yš-ŋ* ← **sŋ(n)-plav-i-ti* ← **sŋ(n)-* + **plav-i-ti* 'plaviti'
 (← **plu-ti* 'premikati se, teči, pluti, plavati')
žur < **(žur)-ŋ* ← stvnem., srvnem. *sūr* 'kisel, grenek, oster (okus)'
žura < **(žur)-a*
cmer < **(cmer)-ŋ* ← srvnem. *smēr* 'maščoba'
mohot < **(moxot)-ŋ* ← kor. nem. *Machet* 'sir za mazanje', 'narezano meso za juho' (po bav. nem. prehodu *a > o*)
batuda < **(batud)-a* ← furl. *batude* 'sirotka'
žajrat, nejasno, morda v zvezi z nem. *sauer* 'kisel' (Kranzmayer – Lessiak 1983: *žāur* 'kisel') ← stvnem., srvnem. *sūr* 'kisel, grenek, oster (okus)'
koranta, nejasno

3. Posebnosti kartiranja

Kot enkratnice so kartirani leksemi *sedovje* v T061, *koranta* v T083, *žajrat* v T158, *drozgv*a v T307, *mohot* v T311 in *splaviš* v T404.

Kot enkratnice s *sir-* so kartirani leksemi *sir* v T305, *sirotkova* v T359 in *siračka* v T411.

Kot tretji odgovor v posamezni točki sta z znakom za komentar kartirana leksema *batuda*, ki je enkratnica v T083, in *žura* v T097.

Kot nerelevanten je kartiran odgovor *kislo mleko* v T136.

S simbolom za »ni poimenovanja« so kartirani odgovori v T087, T097, T154, T238, T252, T260, T271 in T300.

S simbolom za »ni podatka« so označeni zapisi brez razdelka Planina v T026, T028, T053, T078, T084, T086, T092, T094, T101–T102, T116, T121–T124, T135, T137, T141, T150, T153, T157, T178, T235, T264, T268, T281, T287, T291, T298, T301, T303–T304, T325, T329–T330, T333, T335–T337, T340, T343, T345, T348, T352, T359, T362–T363, T366, T374, T379, T381, T389, T395 in T398–T399.

4. Uporabljena dodatna literatura

Kranzmayer–Lessiak 1983

5. Primerjaj

SLA: V456.01 *sir* (3/105), V458.01 *skuta* (3/108); OLA: 3432; ALE: /; SDLA-SI: 687; ALI: 4419; ASLEF: 4006; HJA: 1003; LinGeH: 583; ŪMŇyA: /

6. Etnološka osvetlitev

Tekočina, ki po sirjenju in odstranitvi glavnine sira ali skute ostane v sirni posodi, bakrenem kotlu, je sirotka. Sirotka se izceja tudi iz sira, povezanega v krpo, ko se ta v obodu/modelu suši na (leseni) mizi z žlebom. Večinoma so jo prestrezali v lesen

škaf ali vedro, ponekod se je izcejala kar po tleh (Sužiška planina). Dobro odtečen sir so nato obtežili s kamni in ga tako pustili nekaj ur, da se je povsem odcedil. Sirotka je sladko-kislega okusa, priljubljena osvežilna pijača v poletnih mesecih, primerna tudi za dietno prehrano, na planinah in kmetijah so jo krmili tudi prašičem. V planinah je bila sirotka poleg vode prevladujoča pijača pastirjev zlasti ob posameznih obrokih. Na Tolminskem, na Krasu, ponekod v Istri in v Prekmurju so jo gospodinje uporabljale tudi za mesenje krušnega testa, ki je bilo zato sočnejše. V Prekmurju so iz sirotke pripravljali tudi različne juhe. Na več območjih Slovenije so sirotko uživali ob žgancih. Na alpskem območju so jo ponekod pomešali s pinjencem, tekočino po izločitvi masla iz smetane med mešanjem v lesenih pinjah. Tako obogateno sirotko so po več mesecev hranili v lesenih posodah in jo ogreto pili k raznim jedem, žgancem, kruhu.

Že pred več stoletji je v Evropi sirotka veljala za zdravilno pijačo. Ponekod je bila tudi menjalno sredstvo. Pivški pastirji so jo menjavali za vino, ko so s čredami ovc v pomladanskih mesecih pasli v Istri (transhumanca). Danes se večinoma uporablja kot dopolnilno krmilo za živali, predvsem prašiče, ponekod se uveljavlja tudi kot začimbni dodatek nekaterim jedem, iz nje izdelujejo vrsto prehranskih dodatkov za športnike.

Prim.: Bogataj 1999; Hazler 1975; Hazler 1988; Hazler 1995; Ložar 1944; Novak 1960; Novak 1961; Novak 1969; Novak 1970; Repinc 2000; Renčelj idr. 1995; SEL 2004

7. Skica

