

## Monitoring médií 2.11.2010

### Videli sme, ako zreje Camembert

(02.11.2010; Hospodárske noviny; roč. 18, č. 210, mut. \*\*, s. 19; Buzinkay Alexander)

DEŇ V... Tatranskej mliekarni **Tami**. Išli sme po stopách tradičných plesňových syrov.

Každý druhý týždeň si redaktori Hospodárskych novín vyskúšajú, aké je to pracovať v zaujímavých slovenských firmách.

Kežmarok - Mliekáreň, to je lesklá nehrdzavejúca oceľ, stovky metrov potrubí a zásobníky na mlieko rôznej veľkosti. K tomu treba prirátat' mliečne vône. Inak vonia pasterizácia, výrobná termixov či tvarohu, inak syrären. Mliečna "všehochuť" je tu na každom kroku. Mlieko sa spracúva v prísnej čistote a dodržiavanie výrobných parametrov strážia počítače. Cez jednu z naj väčších slovenských mliekarni pretečie denne asi 190-tisíc litrov bielej suroviny. Takmer z polovice sa v Tatranskej mliekarni **Tami**, ako jedinej na Slovensku, vyrábajú plesňové syry. Vybral som sa po stopách ich zrodu.

#### Čistota

V mliekarni sa všetko niekoľkokrát denne preplachuje, umýva, čistí. Dostávam biele oblečenie a vchádzame do pretlakovanej chodby.

Ešte očistenie nôh a rúk v dezinfekčnom roztoku a sme v syrárni. Je tu vlhko a moja sprievodkyňa otvára dvere na jednom zo žrec ich skladov. V regáloch na roštoch sú tretí deň uložené stovky bielych syrov. Dozrievajú osem dní a približne v polovici zrenia sa na nich začne objavovať pieseň a raz sa počas tohto času na roštoch musia poobracať, aby z nich odkvapkala srvátka. Posledný deň sa schladzujú a pripravujú na expedíciu. Hotové vyzerajú ako v bielom zamatovom kožušku. "Pri zrení je dôležité, aby čerstvý syr neprišiel do styku s hotovým, a tak sa manipulačný priestor po každom žrecom cykle umýva," upozorňuje Lukáčová. V samotnej výrobní prebúda camembertová vôňa moje zmysly až dostávam chuť na dobre vyzretý syr. Dohodli sme sa, že sa postavím na začiatok výrobného procesu a vyskúšam si miešanie a rezanie syreniny, čo je základná surovina na jeho výrobu.

#### Klimatizácia za milióny

Camembert vymysleli Francúzi z Normandie. Je mäkký s charakteristickou plesňovou kôrou, v strede krémový, s príjemným nádychom húb. Vzniká naočkovaním penicilínovými plesňami. Tatransci sa ich výrobe venujú niekoľko desaťročí. Ponúkajú ich nielen v čistej podobe, ale i s rôznymi príchut'ami. "Pred tromi rokmi sme investovali s pomocou štrukturálnych fondov skoro sedem miliónov eur do výstavby novej syrárne," hovorí Ľubomír Valčuha, generálny riaditeľ mliekárne. Syrären je vybavená modernými technológiami. Len špeciálna klimatizácia v zrecích skladoch stála milióny eur.

"Denne k nám prichádzajú cisterny z desiatok miest na Slovensku. Mlieko vozíme i zo zahraničia," hovorí mi Anna Lukáčová, výrobná riaditeľka. Mlieko z cisterien prúdi podzemným potrubím do samotnej budovy mliekárne, kde sa upravuje v závislosti od toho, či pôjde o čerstvé, s predĺženou trvanlivosťou, alebo trvanlivé, ako i podľa obsahu tuku.

Ostatné zložky mlieka sa spracúvajú na mliečne výrobky. Sortiment mliekárne je široký a okrem kyslomliečnych výrobkov produkuje i sladké maškrtky, ako sú miláčiky či ochutené mliečne nápoje, ale i kyslý a sladký tvaroh, alebo rokfortový syr. Vchádzame do riadiacej miestnosti, kde je akýsi mozog mliekárne. Pult s veľkými žiarovkami a gombíkmi pripomína

velín elektrárne, je však nefunkčný. Techniku z osemdesiatych rokov nahradili počítače. "Na monitoroch je celá výroba," vysvetľuje riaditeľka Lukáčová.

S harfou v ruke

Spočiatku sa mlieko, ktoré sa deň vopred napustí do veľkých zásobníkov, preženie cez termizátor, aby ho tepelne pripravil.

Potom ide do zrecích tankov, kde stojí nejaký čas, aby dostalo správnu kyslosť. V ďalšej fáze sa spolu so syridlom a penicilínovými plesňami napustí do 750-litrových vaničiek. Za hodinku v štrnástich takýchto vaničkách stuhne mlieko na syreninu, ktorá sa musí pripraviť na plnenie do dierkovaných foriem. Príprava spočíva v krájaní na malé kocky špeciálnymi strunami, napnutými v kovovom ráme, ktorým hovoria harfa. Beriem harfu, ponáram ju do hmoty pripomínajúcej tvaroh a tlačím pozdĺžne cez vaničku.

Celý objem je potrebné dostať do pohybu, aby sa syrenina zhutnila. Keď je všetko hotové, biela hmota sa dávkuje do foriem. V poobedňajšej a nočnej zmene sa solí. Celý blok s formami sa ponára do soľného roztoku, potom sa nechá odtiecť a až tak sa prekladá na rošty a putuje do zrecieho skladu.

Je to makačka

Po ôsmich dňoch od začiatku výroby je pripravený na cestu k zákazníkom.

"Aj keď je to nová linka, z väčšej časti je výroba plesňových syrov ručná práca," konštatuje na záver výrobná riaditeľka. Po tom, čo som skúsil, jej dávam za pravdu. Myslím si, že je to celkom slušná "makačka."

---- profil

Kežmarská mliekareň je jednou z najväčších mliekarní na Slovensku. Vlastnia ju slovenskí podnikatelia a špecializuje sa na výrobu syrov s bielou i modrou plesňou, ale aj na ovčie a topené syry. Jej sortiment tvorí tiež mlieko v rôznych úpravách, mliečne ochutené nápoje, jogurty, kyslomliečne a tvarohové výrobky. Na trh prináša produkciu pod vlastnou značkou **Tami** i pod značkami najväčších obchodných reťazcov. Exportuje aj do zahraničia, najmä do Českej republiky a Maďarska. Do skupiny kežmarskej mliekárne, ktorá zamestnáva vyše 200 ľudí, patria tiež mliekárne v Nitre a v Senici.

----

Text k obr.: Predtým, ako človek vstúpi do syrárne, musí si očistiť nohy aj ruky v špeciálnom roztoku.