

Jak se rodí čerstvé sýry

„Dnes budeme vyrábět sýry ricottu, mozzarellu a giuncatu,“ připravuje nás na směnu kolem půl šesté ráno Miloslav Fidler, který je v Orreru už sedmým rokem a zhruba rok šéfuje výrobě čerstvých sýrů. „Caciotta přijde na řadu až zítra,“ říká vedoucí hlasitě, abychom si v hluku, který provází výrobu sýra, dobře rozuměli.

ZAČÍNÁ SE SYROVÁTKOVOU RICOTTOU

Pro její výrobu se používá syrovátka získaná během výroby tvrdých sýrů. Ta se ve dvou kotlích přivede blízko bodu varu (slovo ricotta se dá přeložit jako znovu uvařený). Nahoře u hladiny se vysráží jemný tvaroh se smetanou, oddělí se syrovátka již zbavená všech cenných složek, i tak ale následně vhodná jako krmino pro zvířata. Poté se do kelímků plní měkký čerstvý sýr zrnitého a krémového bílého těsta, mírně nasládlé chuti.



▲ Zhruba v 5:45 hodin se do dvou vyčištěných nerezových kotlů napouští celkem 1 300 l syrovátky, aby se postupně zahřála na 80 stupňů a půl hodiny skoro vařila.



▲ Ještě před zahříváním nalijí sýraři do syrovátky smetanu a při 60 °C malé množství mléka.



▲ V přesně daném poměru odměřuje Martin koagulant, který se do syrovátky přidává na vysrážení.



▲ Šéf výroby sleduje jemně hrudkovitou konzistenci vysrážené sýrové hmoty a pak dává pokyn, že se může plnit do kelímků.



▲ Martin a Honza začínají v 6:20 plnit jemně děrované plastové kelímky zrnem z kotle. Naběračkami je pak ještě doplňují. Když z kelímků na nerezovém stole odteče syrovátka, zbude v každém kolem tří set gramů měkkého sýra. Sehranou dvojku čeká práce minimálně na dvě hodiny, naplnit by měli zhruba 400 kelímků ricotty.



▲ Hotová ricotta se přesune do chladírny s teplotou mezi 6 až 9 °C, kde bude přibližně tři hodiny odpočívat. V balírně pak získá finální podobu výrobku určeného k prodeji.

Podle jedenatřicetiletého „mistra“, jak ho s respektem a zároveň s úsměvem oslovuje dnešní dvoučlenná směna – Martin a Honza, se množství vyrobených čerstvých sýrů řídí požadavky zákazníků. Kolem Vánoc je znát nepatrný pokles, výrobní špička je během léta, zejména v červnu. Upřesňuje, že dnes vyrobené sýry budou díky rychlému systému distribuce, který si řídí sama firma, už zítra v obchodech sítě La Formaggeria Gran Moravia, takže je zákazníci koupí opravdu extra čerstvé.



▲ Kolem 8:30 hodin Martin vodou a pěnou asi čtvrt hodiny důkladně čistí kotle. Mozzarellu budou dva zaměstnanci spolu s vedoucím připravovat už jen v tom větším z nich, ovšem mlékem se bude plnit dvakrát.

Práce je dobře zorganizovaná, pracovníci věnují maximální pozornost všem fázím této ruční výroby. Martin Kolavík během deseti let ve firmě vystřídal různé pozice, aby zakotvil ve výrobě čerstvých sýrů. „Je to tu pestřejší a na časné vstávání už jsem si zvykl,“ říká s úsměvem. To jeho kolega Honza Vysloužil je tu teprve pár měsíců, ale ani jemu vstávání nedělá problémy. Dnes přišel už na půl třetí, aby vše připravil.