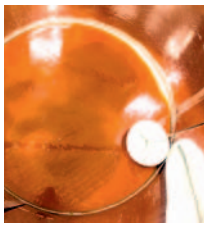
Jak se v Litovli rodí zákys

Je to lahodný, hustý, svěží a poctivý nápoj. Navíc je zdravý. To, že má zákys blahodárný vliv na zdraví člověka, věděly už naše babičky. Zákys podporuje obranyschopnost organismu, jeho pití vylepšuje pleť a snižuje stres, je to také nápoj vhodný při dietách, navíc působí jako prevence osteoporózy a kromě toho má spoustu dalších příznivých účinků. Pojďme se podívat, jak tuto důležitou potravinu vyrábějí v litovelské sýrárně Orrero a co se vše děje, než se objeví na pultech firemních obchodů La Formaggeria Gran Moravia. Tam si mohou zákazníci koupit přírodní zákys, ale také dvě ochucené ovocné varianty – jahodovou a meruňkovou.

Kolem desáté hodiny dopoledne začíná pracovník sýrárny napouštět do nerezového kotle kvalitní kravské mléko. „Mléko se nejdříve zahřeje na teplotu 95 stupňů Celsia. Půl hodiny se nechá odstát a poté se schladí na pokojovou teplotu 21 až 22 stupňů Celsia," popsal začátek výroby zákysu vedoucí výroby Miloslav Fidler.

Do mléka se vzápětí přidají mléčné kultury a deset minut se mléko míchá. „Následuje doba zrání. Ta trvá zhruba 17 hodin," upřesnil Miloslav Fidler. Při procesu výroby je důležité dodržet teplotu, dávkování a další parametry. Vše kontrolují pomocí přístrojů zkušení mlékaři. Nezbytností je také naprostá čistota provozu.

„Zákys zraje, dokud nedosáhne určitého stupně kyselosti. Odebíráme vzorky, které se analyzují v laboratoři. Když zákys dosáhne předepsané hodnoty kyselosti, rozmíchá se a zchladí na 7 stupňů Celsia," vysvětluje Miloslav Fidler.



Poté se zákys rozmíchá tak, aby byl jemný, a přepustí se do nerezového výrobníku, kde se smíchá s kvalitní marmeládou – jahodovou nebo meruňkovou. „Naše marmeláda neobsahuje žádné chemické konzervační látky ani alergeny," konstatuje Miloslav Fidler.

Následuje plnění zákysu do půllitrových lahví. Probíhá ručně a mlékař plní lahve po jedné.

„Množství vyráběného zákysu přizpůsobujeme aktuálním požadavkům z prodejen La Formaggeria Gran Moravia", upřesňuje vedoucí výroby.

Přírodní zákys bez příchuti se dělá trošku jinak. „Do lahví se plní hned po zchlazení na pokojovou teplotu a přidání mléčné kultury. Bílý zákys tak zraje už přímo v lahvích," dodává vedoucí výroby. Plnička na přírodní zákys je také jiná – naplní najednou 12 půllitrových lahví. Na závěr se na hotové výrobky nalepí etikety.

Ve firemních obchodech La Formaggeria Gran Moravia si pak mohou zákazníci koupit přírodní, jahodový nebo meruňkový zákys.