



Jak se v Litovli rodí giuncata

Již časně ráno se v litovelské sýrárně začíná s výrobou sýra giuncata. Samotný postup je velmi podobný výrobě sýra caciotta, který jsme vám představili v minulém čísle. Naším průvodcem dnešním ránem a dopolednem je nám opět vedoucí výroby Miloslav Fidler se svým týmem.

Giuncata – tento jemný sýr se v Litovli vyrábí z kravského mléka, má měkkou a pružnou konzistenci a uchovává si chuť i barvu kvalitního čerstvého mléka. Patří k nejlépe stravitelným sýrům, díky čemuž je vhodný i pro malé děti.

Sýraři dnes vyrobí skoro 400 kg tohoto sýra – výroba probíhá dvakrát týdně a poptávka po sýru je neměnná po celý rok. Hotový sýr zamíří hned druhý den do sítě vlastních prodejen La Formaggeria Gran Moravia v České republice. Při naší návštěvě jsme mohli vidět výrobu všech třech druhů giuncaty – giuncata fresca (přírodního), giuncata con la rucola (s rukolou) a giuncata con le olive (s olivami). Jak říká Miloslav Fidler, největší poptávka u zákazníků je po typu s rukolou, prodej činí zhruba polovinu celé produkce.

▼ Dnešní výroba probíhá ve dvou kotlích (výrobnících), velkém a malém. Do nich se napouští mléko o tučnosti 3,5% a tepelně se upravuje. Přidávají se mléčné kultury a zhruba 10 minut se mléko v kotlích míchá. V menším kotli se připravují oba druhy ochuceného

sýra giuncata – jak s olivami, tak s rukolou. Větší kotel bude produkovat giuncatu přírodní.



▶ Potom se přidává syřidlo, aby se mléko srazilo, a také se do kotlí přímo dává sůl. Mléko se sráží.

Sýřenina se krájí nerezovými noži přímo v kotlích a zůstává stát. Potom se znovu míchá a krájí, tentokrát vzniká drobné zrno. Sýřenina pak klesá na dno kotle a syrovátka je odčerpávána pryč.



▶ Do menšího kotle sýrař přidává nařezané zelené olivy, které jsou dodány přímo z Itálie. Ty se vmíchávají do sýrové hmoty.

▶ Z kotle se sýr vypouští do drenážní vany, kde jsou již připraveny obdélníkové



formy, které se plní drobným bílým zrnem. Sýraři sýr do forem uhlazují, finální sýr bude vážit skoro dva kilogramy.

▶ Znovu vidíme úžasnou souhru při práci, když si sýraři jen tak lehce s každým sýrem pohazují a vracejí ho zpátky do formy. To musí udělat alespoň třikrát.



▶ Stejný postup provází i výrobu giuncaty typu přírodní a s rukolou. Jen pro zajímavost, rukola je dodávána čerstvá od českých pěstitelů.



Poté odchází sýr giuncata ve třech vyrobených druzích do chladírny a druhý den je expedován do prodejen. Celý tento pracovní proces výroby, který jsme měli možnost sledovat, trval zhruba 4 hodiny.



Giuncata

je ručně vyráběný sýr tvarohového typu, který v co nejkratší době po výrobě odchází do prodejen.

Jde o sýr s velmi krátkou trvanlivostí, který je lepší při vkládání do lednice uložit do plastové dózy, aby se uchovala sladká a jemná chuť.

Sýr giuncata má jedinečnou nasládlou chuť a je skvělý v kuchyni pro přípravu teplých i studených pokrmů, zejména v neochucené variantě je pak výborný do hlavních chodů i pro přípravu moučníků.

