



Jak se v Litovli rodí jogurty

O příznivém vlivu konzumace jogurtů na lidský organismus se dnes všeobecně ví. Jogurt je dokonce považován za funkční potravinu, tedy takovou, která obsahuje ve větší míře než běžné potraviny zdravé prospěšné látky a snižuje výskyt různých chronických onemocnění.

Jedná se o kysaný mléčný výrobek, u něhož jsou bílkoviny a tuk díky procesu prokysání velmi dobře stravitelné. Působí příznivě na střevní mikroflóru člověka a je významnou probiotickou potravinou. Navíc obsahuje řadu vitaminů, zejména skupiny B, a má vysoký obsah vápníku. Je tak ideální svačinkou pro děti i dospělé.

V litovelské sýrárně Brazzale Moravia máme možnost sledovat proces výroby jogurtu podle původní receptury, kdy mléko prokysává přímo ve spotřebitelském obalu (sklenicích 180g a půlkilové plastové nádobě). Už dva roky je v nabídce ve firemních obchodech La Formaggeria Gran Moravia.

Provozem čerstvé výroby nás provází vedoucí výroby Miloslav Fidler.

„Každý týden se vyrobí cca 4 000 ks jogurtů a začátek každé výroby je hluboko v noci,“ popisuje zrod jogurtů. Tehdy mlékař napustí do nerezového kotle kvalitní kravské mléko pocházející z certifikovaného ekoudržitelného řetězce farem, a přidá do něho mléko sušené. ▼



Mléko v kotli je zahřáto na teplotu 95 °C po dobu 30 min. a poté se zchladí na 43 °C. Vzápětí se do mléka přidávají mléčné kultury a mléko se zamíchá.



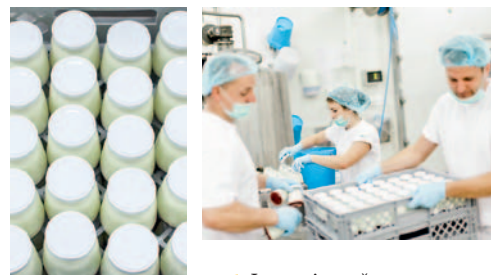
▼ Mezitím, co probíhá tento výrobní proces, se začínají stylové skleničky plnit marmeládou.



▼ Na výběr je potom kromě tradičního bílého jogurtu i verze borůvka, jahoda, meruňka a višně, nejmladším z celé řady je jogurt čokoládový.



▼ Univerzální plničky poté naplní zpracovaným mlékem sklenice nebo plastovou půlkilovou nádobu a ručně se uzavřou.



▼ Jogurt je v přepravkách uložen ve zrací komoře na dobu cca 8–9 hodin, aby získal patřičnou kyselost. Po této době je jogurt převezen do chladírny, kde se zastaví zrání. Následně jsou jogurty opatřeny etiketou a hned druhý den odchází na pulty firemních prodejen La Formaggeria Gran Moravia.

„Celý výrobní proces se několikrát opakuje, aby se vždy pracovalo s čerstvě připraveným mlékem,“ dodává Miloslav Fidler. „Výrobě se věnují 4 pracovníci a končíme kolem šesté hodiny večer,“ konstatuje.

Na vlastní oči vidíme, co znamená slovo tradiční – ve sklenicích je jogurt tekutý, poté začnou pracovat kultury a jogurt se sráží na pevnou krémovou konzistenci.

Jogurty v kuchyni



Nejširší využití jogurtů je jako svačinka nebo snídaně, bílý jogurt se dále používá do zeleninových a těstovinových salátů nebo pro zjemnění nejrůznějších omáček.

Ovocné i bílé jogurty se používají do sladkých koláčů, dezertů nebo například s palačinkami.

Letní sezónní specialitou v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia v Olomouci a v Brně na Zelném trhu je mražený jogurtový krém (tzv. frozen yogurt), který je vyráběn z bílého jogurtu přímo v prodejně.

