

Jak se v Litovli vyrábí tvaroh

Snad v žádné ledničce nechybí tvaroh. Ať už si na něm miníme pochutnat jakkoliv – udělat z něj tvarohové knedlíky, tvarohovou pomazánku či upéct buchty s tvarohem – ne každý ví, jak takový tvaroh vzniká. Pojdme se podívat do litovelské sýrárny Orrero, kde tuto pochoutku a surovinu pro další kuchyňské zpracování vyrábějí.

„Tvaroh jsme začali vyrábět v červenci. Zatím ho děláme jednou týdně ze zhruba dvou tisíc litrů mléka. Z tohoto množství vznikne 400 kilogramů tvarohu s 12 procenty tuku,“ vysvětluje vedoucí výroby Miloslav Fidler, který tvaroh miluje na všechny způsoby.



„Nejdříve se do výrobku napustí mléko, které obsahuje 2,8 procenta tuku. Do něj se přidá zákys a syřidlo, díky čemuž dochází ke srážení mléka,“ popisuje postup výroby Miloslav Fidler. Jak upozorňuje, při procesu výroby je důležité dodržet dávkování, teplotu a další parametry, které hlídají pomocí přístrojů zkušení mlékaři. Nezbytností je naprostá čistota provozu.



„Po zasýření se mléko promíchá. Ve výrobku pak probíhá proces zrání celých 21 hodin. Přitom se průběžně kontroluje kyselost. „Odebíráme vzorky, které se analyzují v laboratoři. Proces je ukončený, až tvarohovina dosáhne požadované kyselosti,“ dodává Miloslav Fidler.



Po jednadvaceti hodinách se z výrobku už line příjemná tvarohová vůně.



Ve výrobku se tvarohovina drží v horní části, pod ní je syrovátka, proto při vypouštění výrobku nejdříve vytéká syrovátka a až potom tvarohovina. Syrovátka postupně z nerezové vany díky děrovanému dnu odtéká pryč. Když všechna odeče, vypouštění se zastaví a ještě naposledy se tvarohovina ve výrobku promíchá.



Po promíchání následuje vypouštění tvarohoviny. Ta se plní do tvarožníků, což jsou bílé odkapávací pytle.



Do každého tvarožníku se vejdu tři až čtyři kilogramy tvarohu. Pytel se utáhne a skrz něj odtéká syrovátka.



Tři pracovníci napouštějí tvarohovinu do tvarožníků, utahují je a ukládají na sebe do drenážní vany, která má dno jako síto a jím odtéká přebytečná syrovátka.

Tvarožníky teď zůstanou v nerezové vaně zhruba čtyři až pět hodin, aby odtekla syrovátka. Pracovníci každou hodinu tvarožníky přerovnávají, aby tomuto procesu napomohli.



Po čtyřech až pěti hodinách je syrovátka dokonale odkapaná. Tvaroh je hotový a může se z tvarožníků ručně přesypat do beden.

Poté se tvaroh v litovelské sýrárně Orrero ručně balí po pěti kilogramech do bílých sáčků, které putují do firemních obchodů La Formaggeria Gran Moravia. Tam pak tvaroh rozvažují do k tomu připravených plastových vaniček, které si zákazníci odnesou domů.

