

Zázračné potravinové receptúry našich predkov môžu dať prácu aj liečiť

Slovensko sa radí medzi prvých sedem krajín s najvyšším počtom mliečnych výrobkov s chráneným zemepisným označením pôvodu v Európskej únii. Od tohto roku patrí medzi ne aj klenovecký syrec, takmer zabudnutý dlho zrejúci syr. "Tento unikátny syr kedysi konkuroval slávnym švajčiarskym ementálom," hovorí mliekarenský odborník Karol Herian. Po preštudovaní archívov a rozhovoroch s pamätníkmi zabudnutej syrárskej histórie pomohol Herian oživiť pôvodnú receptúru a vzkriesiť výrobu syrca.

S prekvapením zisťujeme, že klenovecký syrec je súčasťou nášho národného dedičstva. Kto sa postaral o to, že sa vynoril z prepahliska času? Vďačíme zaň erudovanosti českého vedca Otakara Laxu, ktorý patril k zakladateľom moderného československého mliekarstva. Laxa bol praktickým propagátorom československej vzájomnosti. Nepodporoval ju rečami, ale činmi. Keď pred vyše sto rokmi, presne v roku 1914, ochutnal klenovecký syrec, neskryl svoje nadšenie a označil ho za vynikajúci slovenský ovčí syr. Ako vedec nelenil a popísal technológiu výroby. V archívoch som objavil aj zápisky od klenovských učiteľov. Súčasníci už na syrec takmer zabudli, ale odkazy v archívoch umožnili vzkriesiť výrobu tohto jedinečného syra, dokazujúceho genialitu našich predkov. Bezprostredný podnet na obnovu výroby klenoveckého syrca dal bývalý predseda Cechu bryndziarov Ján Keresteš.

V čom spočívalo syrárske umenie predkov? V jednoduchosti výroby, v rešpektovaní prirodzených procesov pri výrobe bryndze a syrov z ovčieho mlieka. Vlastne preto možno zaradiť klenovecký syrec medzi pôvodné slovenské mliečne ovčie špeciality. V 17. a 18. storočí sa na území Slovenska choval milión oviec. Z ovčieho mlieka sa vyrábala ovčí hrudkový syr, a najmä kvalitné tvrdé syry, ako boli karpatský, topoľanský a klenovecký. Šlo o syry s dlhou dobou zrenia. Tým, že boli dobre vyzreté, mohli sa vyvážať do celej strednej Európy. Predávali sa v Budapešti, vo Viedni, v Mníchove. Tieto tvrdé syry vydržali dlhé skladovanie a neraz aj trojmesačnú dopravu k spotrebiteľovi po vtedajších cestách-necestách.

Koľko mohol stáť tento syr? Jeho cena bola porovnateľná s ementálskym syrom, dokonca sa predával drahšie ako tento dnes svetoznámy švajčiarsky syr. Syrec bol kvalitnejší, preto vyhladávanejší a drahší. Na rozdiel od ementálu pochádzal nie z kravského, ale z ovčieho mlieka, ktoré je mimoriadne bohaté na výživné látky. Všetky vtedajšie ovčie syry prírodne zreli a keďže sa ovečky pásli a dodnes pasú na lúkach s pestrou botanickou skladbou voňavých bylín a tráv, v ovčích syroch sú bohatšie zastúpené cenné mliečne kultúry. Nie náhodou profesor Libor Ebringer tvrdil, že bryndza je probiotická bomba. Obsahuje širokú škálu kyslomliečnych kultúr, ktoré vytvárajú pestrú chuť, ale aj bohatú a zdravú výživu. Konzumáciou týchto výrobkov ľudia získavajú imunitu, väčšiu škálu bioaktívnych látok, čo je dôležité pre ľudskú výživu a upevnenie nášho zdravia. Syrec je v tomto smere dôstojný partner bryndze.

Kto dnes vyrába klenovecký syrec? Do Klenovca chodíme s Jánom Kerestešom už piaty rok. Vydali sme brožúrku s receptúrou výroby klenoveckého syrca a našli päť-šesť nadšencov, ktorí už začali tento syr vyrábať, ale hlásia sa už aj ďalší záujemcovia o výrobu. Vymedzená chránená zemepisná oblasť sa tiahne od Košíc na východe až po Zvolen na západe. To umožňuje, aby syrec vyrábali šikovní mliekari na veľkom území Slovenska. Klenovčania každý rok organizujú Klenovskú rontouku, slávnosť miestnych výrobkov a folklórnych zvykov. Jej dušou sú veľkí klenovskí lokálpatrioti manželia Zvarovci, ktorí propagujú syrec ako klenot klenovskej syrárskej vynaliezavosti. Nie je to márna práca. O výrobu syrca prejavilo záujem miestne roľnícke družstvo, miestni malovýrobcovia a aj známi syrári Ľuboš Manica z bryndziarne Tisovec či Jozef Hiadlovský zo Slovenskej Ľupče a iní. Títo sa rozhodli s plnou vervou pustiť do výroby syrca.

Klenovecký syrec bol zaregistrovaný v Bruseli ako výrobok s chráneným zemepisným označením 14. januára tohto roku. Kto prvý po odmlke desiatok rokov vyrobil klenovecký syrec? K pokusnej výrobe ma priviedla zvedavosť. Túžil som zistiť, ako bude vyzeráť a chutiť syr vyrobený podľa pôvodnej klenovskej receptúry. Predkovia Klenovčanov robili syrec zo surového ovčieho mlieka. Za dávnych čias sa syridlo vyrábalo

z ovčích, jahňacích a kozľacích žalúdkov, ktoré sa dávali vylúhovať do kyslej srvátky. V nej sa nachádzali aj mikroorganizmy – vzácne biokultúry z daného regiónu. V tom je tajomstvo špecifickej chuti, preto sa syrec úspešne uchádzal o chránené zemepisné označenie pôvodu. Ide o špecifické kultúry príznačné pre dané územie. Po dlhej odmlke bolo viacero pokusov o obnovu výroby klenoveckého syra, no pre rôzne, zväčša ekonomické, dôvody sa aj rýchlo skončili.

Ako robia "klasické" syry súčasníci? Moderní bačovovia pri výrobe ovčej hrudky vôbec nepoužívajú miestne prirodzené biokultúry, lebo veľmi závisia od počasia. Súčasník chce mať istotu a nie je taký trpezlivý ako predkovia. Keď je vonku chladno, v mlieku sa už nerozmnožujú kyslomliečne kultúry, keď je horúco, má ich až priveľa. Bača ešte z čias dramatika Ivana Stodolu preočkovával ovčie mlieko presne ako naše babičky a prababičky, keď pripravovali cesto na chlieb. Kvások si odkladali a dávali vždy do novej dávky chlebička a obdobne postupoval aj bača pri výrobe syra. Lenže dnešní bačovovia majú na rozdiel od svojich predchodcov univerzálne mikrobiálne syridlo. To zľahčuje výrobu, ale nivelizuje chuť. Pravdupovediac naši predkovia boli múdrejší, vytrvalejší a dôslednejší ako niektorí netrpezliví súčasníci.

Obnovili ste pôvodnú receptúru? Syridlo nie, ale srvátkovú kultúru, ktorá je kľúčová pre chuť syra, áno. Urobili sme veľa pokusov, počas ktorých sme vyskúšali mliečne kultúry od firmy Hansen alebo Milcom Praha a iné. Ale to všetko sú kultúry vyrobené z kravského mlieka, ktoré už nemajú široký záber mikrofóry a chuti, ako mali pôvodné ovčie. A tak sme sa vrátili k tradičnému zdroju kultúr z ovčieho mlieka a srvátky.



Mliekarenský odborník Karol Herian drží originálny Klenovecký syr.

Áká je chuť klenoveckého syrca? Obrazne povedané, je to syr jedna báseň. V ústach sa rozpúšťa, na jazyku cítiť príznačnú ovčiu jemnú kyslomliečnu chuť. Čím je syrec starší, tým je pikantnejší. Jedným slovom, má veľmi lahodnú, príjemnú osviežujúcu chuť. Medzi našimi syrmi vynieva ako mercedes medzi ostatnými autami. Nie je to žiaden lacný syr, ktorý býva neraz gumovitý, špongiovitý a v ústach sa z neho tvoria „piliny“. Vravím to preto, aby si spotrebitelia uvedomili, čo si kupujú, keď si syry vyberajú len podľa zásady, čím lacnejší, tým lepší. Klenovecký syrec patrí do vrcholnej triedy dlhorejúcich syrov. Optimálnu chuť nadobúda po troch mesiacoch a ešte lepší je po šiestich mesiacoch zrenia. Myslím, že klenovecký syrec má na to, aby sa zaradil medzi špičkové slovenské syry. Pred niekoľkými rokmi som pomáhal zaviesť výrobu kozích syrov na Kozom vršku pri Ivachnovej. Posledné dva roky na medzinárodnej súťaži syrov v anglickom Birminghame získali raz bronzovú a raz striebornú medailu. To je vizitka, ktorá hovorí za všetko. Je predpoklad, že aj klenovecký syrec môže získať podobné vrcholné ocenenia.

Vraví sa, že všetky výrobky predáva dizajn. Ako vlastne vyzerá klenovecký syrec? Ide o malé bochníky podobné tyľžskému syru, alebo ho možno prirovnať vzhľadovo k Volovcu zo sabinovskej mliekarene. Pravda, tým sa podobnosť končí, pretože ide o ovčí syr. Na povrchu je naparovaný podobne ako bačovský oštiepok, ten však nie je dlho zrejší, ale mladý syr. Výborným rozoznávacím znakom syrca je typická klenovská ornamentika, ktorej dominuje slnko – symbol nekonečnej vesmírnej energie. Ornamenty sme vyhotovili podľa fotografií Otakara Laxu z roku 1914.

Kde možno kúpiť klenovecký syrec? Ponúkali ho na nedávnej Klenovskej rontouke a keď si výrobu tohto syra osvoja výrobcovia z Klenovca a tiež mliekarene v Tisovci a Slovenskej Ľupči a v ďalších miestach, dostane sa do predajní s ponukou farmárskych výrobkov.

Áká je spotreba ovčích mliečnych výrobkov spomedzi mliečnych výrobkov? Veľmi nízka. Všimnime si, že priemerná ročná spotreba ovčích a kozích syrov v západnej a južnej Európe je okolo 6 kilogramov na osobu, na Slovensku je to 1,6 kilogramu, čo je naozaj obrovský rozdiel. Ak chceme byť európski, mali by sme konzumovať viac probiotických výrobkov z ovčieho a kozieho mlieka, lebo sú základom zdravej výživy. Máme na to veľký potenciál, boli sme tradičnou ovčiarskou krajinou a nechali sme tradíciu takmer odplávať dolu vodou.

Neutiekol nám ovčiarsky a koziarsky rýchlik? Ak nepridáme, unikne nám. Dostávam veľa pozvánok na zaškolenie ľudí do spracovania ovčieho mlieka od chovateľov oviec na Morave. V Českej republike rozkvitá najmä chov kôz a výroba kozích syrov a jogurtov. Kozie mlieko ponúka fantastické možnosti, ktoré na Slovensku dokumentuje mliekareň na Kozom vršku. Ale slovenskou doménou vždy boli a aj v budúcnosti by mali byť ovce. Ako využiť lúky a pasienky, ak nie pasením oviec, pretože kravy sme takmer vykántrili. To, čo sa stalo s chovom hovädzieho dobytku na Slovensku, nemá obdobu v Európe. Teraz nastáva isté oživenie chovu oviec. Prichádzame na to, čo inde dobre vedia, a to, že ovce sú najlepšimi živými kosami, ktoré udržiavajú lúky a pasienky v čistom nezaburinenom stave, a pritom nám okrem upratanej krajiny ponúkajú fantastické mliečne produkty.

Prečo dávate dôraz na pasenie zvierat? Pretože pasenie je najprirodzenejší spôsob chovu, pohyb prospieva zdraviu zvierat, keď na ovce a kravičky svieti slnko, vzniká v mlieku vitamín D. Odporúčam, aby ľudia zaradili do svojho jedálneho lístka konzumáciu ovčích výrobkov. Ovčie mlieko má vyšší obsah tuku, bielkovín a minerálie a všetkých vitamínov ako kravské, je to výživová mliečna extratrieda. Je obrovský rozdiel v kvalite mlieka, pokiaľ sú zvieratá kŕmené konzervovanými krmivami a pokiaľ sú na horskej paši. Predovšetkým v mlieku z paše sú probiotiká, esenciálne mastné kyseliny, ktoré posilňujú organizmus a majú aktívne protirakovinové účinky a pri aktívnom nie sedavom spôsobe života znižujú aj riziko srdcovocievnych chorôb.

Kedysi ovčie produkty boli bežnou súčasťou stravy. Dnes patria do kategórie luxusných výrobkov, veď kilogram bryndze z ovčieho mlieka stojí 9 eur. Nie je to priveľa? Áno, je to pomerne vysoká cena, ktorá nezodpovedá možnostiam priemerne zarábajúcich občanov. Normálna cena by mala byť okolo 8 eur. Na výdavky za kvalitné mliečne výrobky sa však treba pozrieť trochu inou optikou. Ľudia si kúpia šunku, spravidla lacnejšiu,

ktorá obsahuje aj 60–70 percent vody. Zato syr má 60 percent sušiny, a to je rozdiel, veď ide o koncentrovanú kvalitnú bielkovinu. To najlepšie, čo vie príroda v spolupráci s človekom vytvoriť. Nakupujeme lacné potraviny, ale obratom vyhadzujeme peniaze za výživové doplnky. Bývam v Žiline, kde kedysi boli vari tri lekárne a dnes ich je niekoľko desiatok. Všetky sa užívajú, farmaceutický priemysel bohatne, ale že by sme boli zdravší, nevidno. Míňajme peniaze rozumnejšie, kvalitné potraviny sú najlepším liekom.

Ľudia často nevedia, ktoré výrobky sú výnimočné. Koľko z nich má punc výnimočnosti garantovaný Bruselom v podobe chráneného zemepisného označenia? Je ich sedem. Patrí sem slovenská bryndza, slovenský oštiepok, slovenská parenica, zázrivské korbáčiky, tekovský salám, salašnícka ovčia hruška a klenovecký syrec. Máme ich síce veľa, ale nevieme zatiaľ pokryť dopyt, to je naša tragédia.



Mliekarenský odborník Karol Herian pomohol oživiť pôvodnú receptúru a vzkriesiť výrobu klenoveckého syra.

Autor: Archív K.Heriana

Trh ponúka niektoré z týchto výrobkov naozaj v homeopatických dávkach. Nedávno mi jeden zahraničný obchodník povedal: Máte fantastické syry, objednávam si desať ton. Lenže ktorý slovenský salaš vyrobí desať ton syra? Na Slovensku musíme zmeniť od základu myslenie a celú logiku podnikania. Zoberme si príklad zo Švajčiarska. Aj tam je výroba syrov roztrúsená po odľahlých horských syrárňach, ale čerstvý, vykysnutý a vysolený syr zvažajú do centrálnych družstevných skladov, kde bochníky ementálu profesionálne ošetrujú a tam aj dozrievajú pod odborným dozorom. Nech je nám príkladom švajčiarsky Käseunion. Niečo podobné dokázali už naši výrobcovia syrových korbáčikov zo Zázrivej.

Takto by mali zorganizovať výrobu aj ostatní výrobcovia tradičných syrov..... keď chceme využiť potenciál lúk a pasienkov. A máme ich požehnané veľa – až 880-tisíc hektárov. Nemôžeme sa spoliehať, že výrobky bude predávať farmár na miestnych trhoch. Vo svete sa výroba koncentruje, preto musíme vytvárať syrárske družstvá, kde budú syry pod odborným dohľadom zrieť a spoločne sa aj predávať. Keď vytvoríme takúto

štruktúru výroby, vznikne veľa pracovných príležitostí a lúky nebudú ležať ladom. Je to cesta, ako zlepšiť život na vidieku, naše stravovanie i ekonomiku.

Oživenie živočíšnej výroby a mliekarenskej výroby nebude jednoduché, veď chýbajú základné profesie, ako sú bačovia, valasi, ale aj ľudia do mliekarní. Tieto profesie sú naozaj úzky profil, žiaľ, máme málo stredných odborných škôl. O štúdium nie je záujem, pretože, povedzme si to na rovinu, prevláda názor, že poľnohospodárstvo je pre mladých stratená varta.

Nedávno mi riaditeľka odbornej poľnohospodárskej školy v Pruskom, v okolí ktorého je veľa salašov, povedala, že rodičia nechcú prihlasovať deti na salašnícke profesie, hoci bačovia sú dnes "úzky profil". Boli sme národ skvelých bačov, občas nám to, nevedno prečo, ironicky pripomínali naši neprajníci, ale my namiesto toho, aby sme pestovali hrdosť na túto profesiu svojich dedov, sklopili sme zrak a posmievali sa sami sebe. Poľnohospodárske školy vrátane univerzity dostali prívlastok hnojárske, pritom sú to školy, ktoré rozhodujú o výžive, zdraví ľudí a vzhľade Slovenska. V posledných rokoch bezprecedentným spôsobom nivočíme poľnohospodársku krajinu, ktorú po celé generácie zveľadovali v pote tváre naši predkovia. Myslím si, že výber školy by nemal byť len vecou rodičov, ale aj štátu, ktorý školstvo financuje. Kto platí, ten predsa rozhoduje.

Ľudia však majú právo slobodne sa rozhodnúť pri výbere profesie. Alebo im má diktovať štát?

Čo je to za slobodu, keď sa študujú pofidérne odbory, absolventi ktorých nemajú v praxi nijaké využitie? Musí sa zmeniť celkový koncept školstva, kde bude poľnohospodárska výroba rešpektujúca prírodné danosti Slovenska prepojená s výučbou. Teraz študujú mladí manažment na sto spôsobov, ale v poľnohospodárskej či inej praxi sú to nepoužiteľní pracovníci, budúci nezamestnaní, ktorých za svoje peniaze vyprodukoval štát spolu s mnohými nevedomými rodičmi. Kto bude živiť týchto mladých ľudí? Prečo platiť ich rekvifikáciu? Zobuďme sa a hovorme otvorene o živote, o tom, čo naozaj potrebujeme a čo je falošná pozlátka.

Karol Herian (72) vyštudoval potravinárstvo na Slovenskej technickej univerzite (1966). Prešiel robotníckymi aj manažérskymi stupňami mliekarskej výroby v Hlohovci a vo Zvolene. Bol 35 rokov riaditeľom Výskumného ústavu mliekarenskeho v Žiline, prezidentom Národného komitétu pri Medzinárodnej mliekarenskej federácii. Je nositeľom Radu sv. Uguzóna, prestížneho medzinárodného ocenenia pre vynikajúcich mliekarenských odborníkov.