



Pozornosti autora neušly ani sýry v Argentině.

Sýry v Uruguayi

LADISLAV LIKLER,
LAKTOS COLLECTION

Uruguay je země známá hlavně kvalitním hovězím masem, ale málo se ví o produkci mléka a jeho zpracování. Tato země na severní straně Rio Mar del Plata má rozlehlé pastviny – pampy, a mírné, zčásti deštivé podnebí. Španělský dobyvatel Juan de Garay a jeho lidé osídlili území okolo roku 1580. Hrubou trávu na pastvinách začali nahrazovat měkčí a šťavnatější. Dovezena byla plemena skotu Holštýn a Persey, která byla křížena s místní rasou crillos a výsledkem byl robustní, přizpůsobivý skot s dobrou užitkovostí. První sýrárnu v této oblasti založil v roce 1855 Luis Magnasco v Argentině a první sýry Cuhut a Goya se začaly vyrábět pravděpodobně i v Uruguayi.

Oba jsou dnes statkovými sýry s velmi volnou technologií a mnoha variantami.

Díky našim přátelům jsme měli možnost prožít konec léta (únor) v Uruguayi. Měli jsme naplánovány výlety do okolí a okolních zemí, mezi kterými byly i nádherné vodopády Iguazu, a jak už je zvykem, v programu byl také zájem o sýry a sýrařství. Měl jsem doporučení k exkurzi sýrárny BONPROLE, která patří nadnárodní skupině Bongrain, která působí i v České republice.

Exkurze byla naplánovaná až na konec pobytu, takže jsem se nejdříve setkával se sýry v supermarketech v oblasti pobytu, v Montevideu v letovisku Punta del Este a také při několikadenní návštěvě Argentiny v Buenos Aires. Uruguay není bohatá, ale ani chudá země. Má 3,5 milionu obyvatel, z toho 1 a půl milionu bydlí v Montevideu. Tam a ve větších městech jsou nákupní centra téměř taková jako u nás, na venkově se v zásobení potravinami počítá s určitou soběstačností a větším podílem spotřeby farmářských výrobků.

Nabídka sýrů co do různých typů balení je široká. Jediným originálním sýrem Uruguaye je colonia, polotvrdý sýr s drobnými oky, barvený, který se vyrábí jednak průmyslově z pasterovaného mléka a jednak na farmách z mléka čerstvého. Má sušší konzistenci, je někdy drobný a má dost velké výkyvy v jakosti. Jeho hlavní zvláštností je to, že se konzumu-

je s kdoulovým džemem, který soustu dává příjemnou kombinaci sladké a nakyslé chuti. Prodává se pod názvem Dulce de Membrillo – Quince jam.

Celkově je v zemi asi 30 mlékáren různě velikých, největší společností je CONAPROLE, která byla založena v roce 1936 a v současnosti vlastní osm závodů a je největším výrobcem sýrů a mléčných výrobků. Pod její značkou se prodávají i výrobky jiných výrobců. U sýrů převládají polotvrdé sýry holandského typu, ale dvě výroby dodávají na trh i sýry s bílou plísní. Sýr s vnitřní plísní značky Santa Rosa je z Argentiny. Kozí sýry – převážně čerstvé – se vyrábějí na farmách a v jedné mlékárně. Byl jsem s přáteli na farmě, kde vyrábějí vynikající kozí sýr typu picodon, ale sýry v obchodech kvalitní nebyly – měly netypickou, nečistou chuť a jejich konzumace nebyla požitkem. Cena sýrů se pohybuje mezi 150 a 200 peso za kg (peso je téměř přesně 1 koruna), dražší jsou sýry s plísní. Camembert 250 g stál 160 peso, sýr s vnitřní plísní 440 peso a dovezený camembert z Francie 250 g 280 peso. Znatelně dražší byly i zakysané výrobky, mléko je prodáváno v PE sáčcích a stojí 12 peso. Velká nabídka je u ochucených mlék. Plnění tekutých výrobků do kartonů tvoří jen malé procento z celkového objemu. Na bleším trhu se mi podařilo koupit láhev s litým nápisem CONAPROLE, na které je kromě litého loga i velká číslice 8. Tyto lahve se údajně používaly ještě v osmdesátých letech minulého století. U výčtu mléčných výrobků se nedá zapomenout na obrovsky oblíbené Dolce Crema de Leche, což je krém z mléka, smetany, karamelu a hlavně cukru. Dvěma lžičkami krému si zajistíte potřebný příděl cukru na čtrnáct dnů.

Velká stáda dobytka, která se pasou na rozlehlých pam-pách v severní polovině země, tvoří hlavně masná plemena. Dostatek masa v zemi pro export, ale i vlastní spotřebu je znát i v restauracích. Například v přístavu v Montevideu je v bývalé velké skladové hale soustředěno asi patnáct restaurací s velkými grily, dobře odvětrávanými. Všechny nabízejí grilovaná masa a speciality, maso si můžete sami vybrat. Porce oblíbené hovězí kotlety váží s kostí zhruba tři čtvrtě kila, porce bez kosti 400 gramů. Místní úřednictvo prý do takových podniků chodí denně na oběd.

Mléčná plemena skotu se chovají zvláště v provincii Colonia, jejíž část se nazývá Nueva Helvetova – podle osadníků, kteří přišli ze Švýcarska a dali této části země svůj řád. Jsou zde dvě známé sýrárny: Howald a Krieg se značkou ALPI a Querseria Helvetova, Nueva Helvetova, která je zřejmě již součástí CONAPROLE.

Výrobce lze celkem dobře radit podle veterinárního čísla, které je zde zavedeno již dlouhou dobu a léta před tímtež označením, zavedením v EU. Číslo je trojmístné a je přidělováno závodům zpracovávajícím suroviny živočišného původu. Na většině etiket je uveden také výrobce, označení: vyrobeno pro: se zde ještě nezabýdlo. Etikety jsou ve většině případů kvalitní, etikety farem jenom účelové s uvedením požadovaných údajů. Ve velkoobchodech je poměrně široká nabídka u pultu, v regálech jsou bochníky naporcované na prodejné a jsou opatřeny jenom cenovkou. Menší část sýrů je v originálním balení přímo ze závodu s etiketou.

V nabídce druhů tvoří významný podíl sýry čerstvé. Nejdelší tradici má Queso Blanco, který se v minulosti vyráběl ze zbylého mléka na farmách. Do stejné skupiny patří Cuartirolo, vhodný do salátů, svěží Cremoso a Crema, což je sýr typu Petit Suisse. Velmi oblíbená je Mozzarella.

Velkou skupinu tvoří sýry převzaté z Evropy: Fynbo a Dambo z Dánska, Port Salut a St. Paulin z Francie. Poslední dva své vzory moc nepřipomínají, jsou to hranoly ve fólii bez kůry a chuť je originálům zcela vzdálená. Jsou to sýry



Nabídka sýrů v uruguayském supermarketu

do kuchyně. Vyrábí se celkem kvalitně sýr Gruyère a v místní verzi Gruyero. Nemohou chybět ani sýry tvrdé – Sbrinz, Sardo, Romano a samozřejmě parmazán. Na trhu jsou i strouhané s názvem Queso Falladi.

Sýrárna BONPROLE byla postavena v roce 2000 v provincii San José, severozápadně od Montevidea. Je u malého městečka Libertad, které mi připomínalo městečka na jihozápadě USA. Přízemní budovy po obou stranách silnice, několik barů, benzinová pumpa a servis. Informace o BONPROLE nám poskytl šéf závodu pan Mauricio Velluti. V době

návštěvy zpracovávalo 160 zaměstnanců 120 000 litrů mléka denně na polotvrdé sýry pod značkou HOLSBERG. Závod je velkoryse postaven a špičkově strojně vybaven a má nadstandardní hygienické zásady, které jsou důsledně dodržovány. Nejenom jednorázové pracovní oblečení, ale i rouška přes ústa téměř ve všech prostorách. Závodem nás provedla paní Jiimena Viejo, která je manažerem pro vývoj a inovaci. Kontrola kvality je prvořadá, denně hodnotí sýry komise, která má 27 členů, kteří mají přesně stanoveny podmínky pro hodnocení. Úkolem je dosa-



Jiimena Viejo, BONPROLE

žení standardní kvality, proto jsou při hodnocení srovnávány partie z několika výrobních dnů. Zajímavé jsou některé postupy hodnocení – pro neutralizaci chuti se konzumují jádra ořechů, hodnocená partie se vždy srovnává se staršími vzorky, aby byla zaručena standardní jakost, což je pro závod prvořadý úkol.

Vyráběny jsou sýry převážně holandského typu. Výrazný a ostrý BALDARAN o váze asi 11 kg zraje celý rok a výsledkem je skvělý sýr k vínu. MAASDAM je polotvrdý sýr s velkými oky, podobné známe i z našeho trhu. GOUDA má

poloviční váhu, téměř nemá oka a vyrábí se i s příchutěmi pepře, kmínu a bylinek. EDAM je vyráběn v klasickém tvaru koule a má přesně takovou chuť, kterou jsem u tohoto sýra poznal v Holandsku. Pro Brazílii je určen sýr ATUEL, což je typ SAINT PAULIN, poměrně hodně barvený.

Všechny sýry, které jsem ochutnal, byly vynikající. Jsou etiketovány kvalitními etiketami, edamská koule je expedována v kovovém pouzdře, které bylo používáno v Holandsku v polovině minulého století. Jediný sýr s oky je dodáván na uruguayský trh pod značkou CONAPROLE, celá produkce je exportována nejen do Jižní Ameriky, ale i do Severní Ameriky, Evropy a Asie.

Ještě několik poznámek k Argentíně – nabídka sýrů je znatelně bohatší, dovoz sýrů ovládá Lactalis se sýry značky President. V nabídce v hypermarketu DISCO, který patří k těm dražším, byly sýry největších výrobců – Sancor, Mastellone, Veronica a další. Balení jsou lákavější než v Uruguayi a sortiment je bohatší. Argentinské sýry jsme neochutnali a nekoupili kvůli vysoké teplotě až 40 °C, v hotelu na švédských stolech nás nezaujaly.

Pro nás je tradicí, že z každé zahraniční cesty přivezeme vzorky sýrů a ke společné konzumaci pozveme přátele a kolegy z mlékárenského oboru. Udělali jsme to i tentokrát a díky našim uruguayským přátelům jsme zachovali i jejich kvalitu, protože jsme je mohli uložit v chladu. K hodnocení jsme přivezli 12 druhů sýrů a k hodnocení jsme pozvali odborníky, které vidíte na fotografii: fotografoval doc. Ing. Ladislav Čurda, CSc. (VŠCHT), Ing. Oldřich Obermaier (BONGRAIN), Ing. Jiří Kopáček, CSc. (ČMSM), Ing. Todor Gudev, CSc. (Laktos), Ing. Václav Bárta (MILCOM) a Michal Němec (ČMSM). Z hodnocení vyšel vítězně Corazon de Gruyère (Seglar S.A.), na druhém místě Camembert Uruguay 250 g (Noliman S.A.) a na třetím místě Parmasano (CALCAR). Sýr Colonia nezaujal ani se želatinou. Takže etikety z hodnocených sýrů jsem zařadil do sbírky a mám naději, že dostanu i slíbené z BONPROLE.

Jinak je z pohledu návštěvníka Uruguay příjemnou zemí s teplým podnebím, příjemnými lidmi a neuspěchaným tempem života. Podle krajiny si někdy připadáte jako u nás. A ten pocit zesílil, když jsme byli pozváni na kávu do luxusní restaurace na návrší nad Punta del Este, kde jsme našli v chodbě několik malých grafik Prahy. Podle personálu je před lety přivezl majitel restaurace, který hodně cestoval po světě. V Praze se mu tak líbilo, že si ji připomínal i po návratu pražskými obrázky. Byli potěšeni, že jsme z toho krásného města, ale káva nás stála stejně 8 dolarů. ■



Z hodnocení uruguayských sýrů

Foto: doc. Ing. Ladislav Čurda, CSc.