



od Ladislava LIKLEŘA odborníka na sýry a předsedy Klubu sběratelů kuriozit

OTÁZKA PRVNÍ:

Celostátní přehlídky sýrů konané letos již po dvanácté, pořádané Ústavem technologie mléka a tuků na VŠCHT v Praze jsou již tradičním a významným svátkem našich sýrářů. Vaší zásluhou se této odborné soutěže zúčastňují i sýry zahraniční provenience. Jaké druhy sýrů a ze kterých zemí vždy tyto výrobky zajišťujete a jak je obtížné, či snadné zabezpečit reprezentativní zástupce jednotlivých skupin zahraničních sýrů pro tyto přehlídky?

ODPOVĚĎ:

Jsem rád, že na přípravě a průběhu celostátních přehlídek sýrů mohou spolupracovat. Považuji je totiž za velmi potřebné, a protože znám objem práce při jejich přípravě, patří můj obdiv a uznání Ústavu technologie mléka a tuků VŠCHT Praha. Podobné akce jsou v zemích s vyspělým mlékárenstvím běžné, mají velkou oborovou a mediální podporu a účast na nich je pro výrobce prestižní záležitostí. Ani po jedenácti ročnících tomu tak u nás není, ať už v podpoře akce nebo v účasti tuzemských vý-

robců. Jako nezávislý účastník mohu naprosto jednoznačně potvrdit objektivitu komisí, které, až na balené sýry, hodnotí anonymně a zdvojněně. Rozdíl větší, než je přípustné, posuzuje a rozhoduje departáž, takže výsledky jsou objektivní. Důvody k neúčasti mohou jistě být i jiné a nikdo je nemusí sdělovat, ale je to rozhodně škoda. Řadu let se věnuji zahraničním sýrům a po dohodě s organizátory akce zajišťuji každý rok 7 až 10 zahraničních sýrů, které hodnotí všichni hodnotitelé společně. Měli tak možnost hodnotit již přes padesát sýrů z produkce společností, které působí i u nás (BEL, Bongrain a Lactalis) a dovozních společností (IMCO a Sea Food). Vedle sýrů, které jsou u nás na trhu, se podařilo dovézt i sýry určené výhradně pro přehlídky - letos to byly Fol Epi, (Bongrain), Époisse (Sea Food), Port Salut Le Fondány (BEL) a President La Buche Fondante (Lactalis). Samozřejmě mám představu o sýrech, které bych chtěl prezentovat, ale ne vždy se podaří zamýšlený sýr dovézt. Sýry se snažím představit i v historických a regionálních souvislostech a využívám i dokumenty ze sbírky. Hodnocení zahraničních sýrů je určitě rozšíře-

ním přehledu o nabídce sýrů ve světě a možná i inspirací pro zavedení obdobných druhů u nás.

OTÁZKA DRUHÁ:

Spotřeba sýrů má u nás svoji tradici a v posledních letech roste jak jejich spotřeba, tak poptávka po nich v nesrovnatelně širším sortimentním záběru než v letech nedávných. A to i při poměrně vysokých cenách těchto ve výživě nezastupitelných potravin. Jak hodnotíte Vy, jako přední sýrářský odborník, úroveň nabídky sýrů v našich obchodech, a to jak sýrů tuzemských, tak zejména zahraničních? A co si zaslouží, dle Vašeho hodnocení, pochvalu a co by bylo nutné ještě zlepšit?

ODPOVĚĎ:

Já si myslím, že každý, kdo se trochu zajímá o sýry, musí uznat, že nabídka sýrů je dostatečná a vybrat si může každý podle svého hlediska - podle ceny anebo podle kvality. To jsou nejčastější hlediska, která spotřebitelé uplatňují a tomu je také podřízena nabídka. Na trhu

najdeme špičkové sýry Francie, Německa nebo Dánska, ale také sýry, jejichž jedinou předností je nízká cena. Naším sýrům by slušela větší pestrost v chuti, charakteru a vzhledu sýra. Myslím, že nikdo, kdo zná situaci, si nemůže dovolit výrobcům vytýkat, že nepřicházejí s novými výrobky. Velká investice bez kvalifikovaného a reálného odhadu prodeje je natolik riskantní, že se raději sází na jistotu stálého prodeje zavedených sýrů. Ve světě existují ve výrobě sýrů dva trendy: slučování výrobců do velkých a ekonomicky silných celků, které uvádějí na trh firemní speciality se silnou marketingovou podporou, které jsou nabízeny v rozsáhlé oblasti. Druhým trendem je rychlý rozvoj výroby farmářských sýrů - farmers cheese nebo hand cheese. Jsou to sýry většinou z čerstvého mléka, vyráběné tradiční nebo originální technologií a mají velký úspěch. Farmy vznikají třeba i v tak industriální zemi, jako je USA, a je o ně tak velký zájem, že v New Yorku vznikly pro jejich prodej dvě velké specializované prodejny. Náš trh se sýry není chudý, ale měl by být bohatší o širší škálu tuzemských sýrů.

Redakce F. K.