

**UNIVERZITA KONŠTANTÍNA FILOZOFA V NITRE**

**FILOZOFICKÁ FAKULTA**

**ÚSTAV MANAŽMENTU KULTÚRY A TURIZMU,  
KULTUROLÓGIE A ETNOLÓGIE**

**MLIEKO, POTRAVINA TISÍCICH TVÁRÍ**

*Bc. Zdenka Šuhajdová*

*Študijný program: Riadenie kultúry a turizmu*

*Študijný odbor: Vedy o umení a kultúre*

*Školiace pracovisko: Ústav manažmentu kultúry a turizmu, kulturologie a etnológie FF UKF  
v Nitre*

*Školiteľ: PhDr. Michal Kurpaš, PhD.*

## **Čestné vyhlásenie**

Čestne vyhlasujem, že som prácu vypracovala samostatne za vedenia a usmernenia môjho školiteľa PhDr. Michala Kurpaša, PhD. a s použitím literatúry, uvedenej v zozname použitej literatúry.

Nitra 17. 3. 2023

.....

Bc. Zdenka Šuhajdová

## **Pod'akovanie**

Dovoľujem si vysloviť pod'akovanie PhDr. Michalovi Kurpašovi, PhD. za cenné rady, pomoc a usmernenie pri písaní práce. Rovnako by som chcela pod'akovať všetkým osobám, ktoré mi poskytli rady a poznatky zakomponované v práci.

## **ABSTRAKT**

**ŠUHAJDOVÁ, Zdenka. *Mlieko, potravina tisícich tváří* : študentská vedecká odborná a umelecká činnosť. Nitra : UKF v Nitre. 2023. 20s.**

Práca a jej obsah sa zameriava na predstavenie stručného vývoja spracovania mlieka do mliečnych výrobkov. Jej cieľom je predstavenie počiatku tohto procesu a návody, ako možno mlieko spracovať. Práca poukazuje na dostatok mliečnych produktov na trhu v kontraste s dlhou tradíciou domácej výroby. Súčasťou práce sú aj informácie a materiály získané na základe štúdia na pôde Univerzity Konštantína Filozofa v Nitre. Ďalšie informácie sú využité na základe vlastných poznatkov a poznatkov osôb, ktoré túto prácu vykonávajú. Praktická časť zahŕňa videá, zamerané na proces spracovania mlieka na rôzne mliečne výrobky s podrobným opisom prípravy a pomôcok, potrebných na výrobu. Posledným bodom práce sú recepty, v ktorých možno využiť spracované mliečne produkty.

**Kľúčové slová:** mlieko, spracovanie mlieka, mliečne výrobky, syr, bryndza

## OBSAH

ÚVOD .....	6
1 CIELE PRÁCE .....	7
2 METODIKA PRÁCE A METÓDY SKÚMANIA .....	8
3 ZACHOVANIE KULTÚRY, TRADÍCIÍ A REMESIEL .....	9
3.1 Značka regionálny produkt .....	9
4 GASTRONÓMIA.....	10
5 SPRACOVANIE MLIEKA A MLIEČNE VÝROBKY .....	13
5.1 Príprava .....	13
6 VYUŽITIE DOMÁCICH VÝROBKOV V KUCHYNSKOM SPRACOVANÍ .....	15
6.1 Bryndzovníčky .....	15
6.2 Koláč z kyslého mlieka .....	16
6.3 Šmirkas .....	16
6.4 Halušky .....	17
ZÁVER .....	19
LITERATÚRA A ZDROJE .....	20

## ÚVOD

Život v súčasnom 21. storočí sa môže javiť ako jednoduchší a pohodlnejší v porovnaní so životom pred napríklad päťdesiat až sto rokmi. Žijeme vo svete technológií, internetu a dostatku. Keď sa potrebujeme niekam dostať, nasadneme do auta. Keď sme chorí ideme k lekárovi. Keď sa nudíme sadneme si za televízor alebo počítač a aktivujeme mód Netflix a chill, v preklade oddychujem a nič nerobím pred filmom alebo seriálom. Keď sme hladní, ideme do obchodu či už do Lidla, Kauflandu, Tesca, Billy alebo COOP Jednoty. Snažím sa tým povedať že je toho až príliš. Ľudia si nevedia vybrať, sledujú a naháňajú akcie a zľavy napriek tomu, že všetkého je dostatok. Všetko má svoje plusy a mínusy. Som si ale istá, že keby ste sa opýtali svojich starých alebo prastarých rodičov či si niekedy mysleli, že príde takáto doba, ani by v to nedúfali. Rozdiely v správaní sú viditeľné už v rozmedzí päť až desať prípadne pätnásť rokov. Je priam neveriteľné, ako sa táto doba mení. A teraz si položme otázku. Bolo to v minulosti až také zlé? Teraz sa ľudia naháňajú za majetkom, drahými autami, kariérou a na dôležité hodnoty nemyslia alebo na ne nemajú čas. Uvedomili ste si, že folklór, remeslá alebo tradície sa pomaly, ale iste vytrácajú? A s nimi sa vytráca aj naša história a časť nás samých. Sú nahradzované a do popredia ide nová hudba ako rap, influencerstvo je práca a nadávať a ničieť veci je štýlové. Kam sme sa to dostali? Potom sa nám niečo pokazí a je problém nájsť stolára, murára, elektrikára alebo sklára. Všetko je odlišné a pritom istá časť našej histórie bola naozaj krásna, čo nám pripomína staršia, nie len domáca, ale aj zahraničná kinematografia, fotografie a rôzne retrospektívne články v novinách. Áno bolo to obdobie chudoby a nedostatku, ale ľudia boli napriek tomu šťastní. Chovali dobytok, piekli chlieb a koláče, chodievali na jarmoky, do spolkov a boli šťastní.

Počas štúdia som si začala uvedomovať aké bohaté tradície Slovensko má a aký vplyv má na nás jedna jediná biela tekutina, ktorá môže mať tisíc tvárí. Vždy je z nej niečo iné a zároveň je to to isté. Samozrejme, teraz prídete do obchodu, vyberiete si aký druh syra chcete, jeho formu či bude nakrájaný, nenakrájaný alebo nastrúhaný. To isté sa týka aj mlieka a tvarohu. Postupom času sa začali predávať i ochutené formy mliečnych výrobkov a ľudia od radosti nevedia čo chcú. Dochádza ku konkurencii, kolobeh marketingu sa točí a formy propagácie naberajú na agresivite.

Toto všetko spôsobila kolonizácia na valašskom práve. Išlo o systém kolektívneho vypásania oviec a neskôr spracovania ich mlieka na produkty. Ovce dojili dvakrát denne a následne bolo mlieko spracúvané do produktov. Začali vznikať salašnícke dediny ako napríklad Liptovská Teplička, Liptovská Lužná, Malé a Veľké Borové a mnohé iné. Vznikali aj ekonomicko-hospodárske spolky, ktoré mali každý svojho baču, svoje tradície a svoju kultúru. Postupy ako spracovať mlieko a vytvoriť z neho napríklad maslo, žinčicu, bryndzu, tvaroh a aj rôzne druhy syrov sa stali pre našu krajinu podstatnou a veľmi potrebnou zložkou nie len tradícií, ale aj kultúry.

Práve tejto časti kultúry, tradície a histórie by som sa chcela venovať vo svojej práci. Predstavíme si čo všetko mliečne výrobky predstavujú, ako ich možno podomácky vyrobiť a zároveň do akých rôznych receptov je možné ich využiť. Zameriame sa aj na tradície, ktoré by mali byť zachované a tradované ďalším generáciám a nie posúvané do úzadia a vytrácajúce sa.

## 1 CIELE PRÁCE

Primárnym cieľom práce je, ako už z názvu vyplýva mlieko a mliečne výrobky z hľadiska domácej výroby. Na naplnenie primárneho cieľa je potrebné naplniť parciálne ciele, ktoré sú podstatnou zložkou.

Prvým parciálnym cieľom bolo získanie čo najviac informácií o danej problematike. Získavali sme poznatky predovšetkým od Martina Šuhajdu a jeho manželky Martiny, ktorí sa dlhé roky venujú práci s mliekom a jeho využitím.

Druhým parciálnym cieľom bolo spracovanie informácií do prezentácie v programe PowerPoint a ako praktická časť bola obohatená o videá spracovávania mlieka do rôznych produktov, konkrétne syra, parenice, žinčice a bryndze.

Tretím parciálnym cieľom bolo štúdium odbornej literatúry, dôležitých pojmov a procesov, ktorých znalosť je nevyhnutná pre výrobu a prácu s touto tekutinou.

Posledným parciálnym cieľom bolo prepojenie mlieka s gastronómiou a tradíciami. Zamerali sme sa na syry a ich pôsobnosť nie len u nás na Slovensku, ale aj vo svete. Súčasťou bolo aj uverejnenie receptov, v ktorých možno mliečne výrobky zužitkovať. V tradičnej časti sme sa zamerali na úpadok tradícií, ale aj na to ako možno proti úpadku bojovať.

## 2 METODIKA PRÁCE A METÓDY SKÚMANIA

Práca, jej skúmanie a zostavovanie pozostávalo z mnohých metód. Prvotnou úlohou bolo zozbieranie poznatkov vo forme rozhovorov s osobami dostatočne kompetentnými a zároveň zručnými v danej oblasti. Súčasťou tejto fázy bolo aj vytvorenie videí, ktoré si počas prezentovania môžu diváci pozrieť na vlastné oči. Videá poukazovali na tepelnú úpravu mlieka do výrobkov, konkrétne na syrovú kocku, parenice, žinčicu a bryndzu. Cieľom bolo poukázať na to, čo všetko je možné z tejto tekutiny vytvoriť.

Druhotnou úlohou bolo získanie informácií z odbornej literatúry. Opreli sme sa hlavne o obrázky a grafy z publikácie Ing. Karola Heriana, CSc., ktorý v svojej publikácii *Výroba syrov – Príručka pre malovýrobcov a priateľov syrov* rozoberá všetko so spojitosťou so syrmi. Ako ďalší zdroj sme využili katalóg syrárenských pomôcok spoločnosti Milky. Opierali sme sa aj o poznatky Jany Bagínovej, ktorá vo svojej záverečnej práci rozoberala sčasti podobnú problematiku. Práca je zostavená predovšetkým vďaka výrobcam a tak v nej absentuje viac zdrojov. To sčasti možno považovať za výhodu, keďže poznatky a praktiky tvoria súčasť tradícií rodiny Šuhajdovej.

Posledným krokom bolo poukávanie a uverejnenie rodinných receptov, v ktorých sú zakomponované mliečne výrobky vyrobené v domácom prostredí.



### 3 ZACHOVANIE KULTÚRY, TRADÍCIÍ A REMESIEL

Jedna z mnohých definícií kultúry znie, že kultúra je všetko to, čo si človek vytvoril na uspokojenie svojich potrieb. Touto definíciou Bronisław Kasper Malinowski reflektuje to, že kultúra je všade okolo nás. Napriek tomu súčasná doba čelí problému, keď ľudia prestávajú vo svojich životoch vyhľadávať kultúru, tradície a remeslá. Všetko sa deje v dôsledku modernizácie, globalizácie, migrácie a mnohých iných aspektov. Väčšina ľudí sa snaží prispôbovať dobe a zabúdajú na to kým vo svojej podstate sú a na to, čo nás formovalo dlhé desaťročia až storočia.

Primárnym problémom môže byť aj nezájem o výučbu tradičných remesiel ako hrnčiarstvo, kováčstvo, výroba krojov alebo rezbárstvo. Záujem o zamestnanie murár, sklár alebo pekár taktiež nie je taký vysoký ako v minulosti. Môžeme však skonštatovať, že si za to môžeme sami. Manuálnu prácu strieda práca cez internet, prinajlepšom práca z domu. Sčasti za to môže aj pandémia covid-19, ale v konečnom dôsledku úpadok začal dochádzať ešte ďaleko predtým. Práve preto začali vznikať rôzne organizácie, ktoré sa zaoberajú zachovaním etnografických tradícií na Slovensku. Je veľmi dôležité, aby sme si svoje tradície strážili, uchovávali a tradovali ďalším generáciám. Touto formou môžeme zabezpečiť nekonečný život našich tradícií, histórie a v neposlednom rade aj každého jedného z nás. Nesnažme sa poukazovať na to, čo máme s ostatnými krajinami rovnaké, ukážme im, v čom sme jedineční. Nezostaňme na tom istom bode, napredujme, učme sa a rozvíjajme sa. V súvislosti s týmto mottom vznikla aj značka regionálny produkt.

#### 3.1 Značka Regionálny produkt

Cieľom značky je reprezentácia kvality regiónu, ktorá sa zameriava na zvyky, tradície, kultúru a osoby so vzťahom k životnému prostrediu. Značku regionálny produkt môžeme zjednodušene chápať ako značku kvality, ktorá sa spája s konkrétnym regiónom. Zastrešuje rôzne remeselné výrobky, špecifické a jedinečné produkty pre danú lokalitu, ale aj poskytovateľov a producentov ubytovacích a stravovacích služieb.

Najdôležitejšou úlohou je podpora predaja produktov miestnych výrobcov, ktorí vyrábajú jedinečné výrobky vo vzťahu s daným regiónom. Na Slovensku sa nachádza mnoho regionálnych značiek. Konkrétne môžeme hovoriť o Regionálny produkt: Gemer - Malohont, Hont, Horehronie, Karsticum, Kopanice, Malodunajsko - Galantsko, Nitrava, Novohrad, Podpoľanie, Pohronie, Ponitrie a Záhorie (<https://www.ziarskakotlina.sk/co-je-to-znacka-regionalny-produkt-oznam/mid/322716/.html>).

Každá značka disponuje svojím vlastným znakom, ktorý odzrkadľuje zameranie regiónu z pohľadu pôvodu a tradícií. Regionálny produkt Horehronie znázorňuje symbol zvončeka, poukazujúci na tradíciu ovčiarstva, spájajú s kultúrou valachov, ale aj bohatstvo remesiel na území. Aktuálne sa v zozname nachádza 36 položiek (<https://www.horehronie.sk/regionalny-produkt-horehronie-7>).

Môžeme konštatovať, že pôsobnosť organizácií a ich činnosť napomáha mnohým podnikateľom, predajcom a výrobcom. Čo však nemožno nespomenúť, je fakt, že výroba potravinárskych, ale aj iných výrobkov je spojená s dodržiavaním hygienických noriem. To odrádza mnohých ďalších potencionálnych výrobcov, aby svoje produkty predostreli verejnosti. Pokiaľ sa zákony a osoby ich vytvárajúce nezmenia, nebude možné kultúru zachovať v takej miere, v akej by sa mohlo.

## 4 GASTRONÓMIA

Mlieko a mliečne výrobky tvoria kľúčovú časť ľudskej stravy a nápojov a v konečnom dôsledku ich výživy. Obsahujú mnohé pre život prospešné látky. Prínos výroby nenájdeme len v konkrétnom mliečnom výrobku, ale aj vo využívaní pasienkov a lúk dobytkom, v zamestnanosti ľudí vo výrobe, ale aj v samotnom agroturizme. V súčasnosti obchody ponúkajú široký výber potravín hlavne zo zahraničia. Mnoho krajín je charakteristických pre mliečne produkty a syry. Hovoríme o krajinách ako napríklad Taliansko, Portugalsko, Francúzsko, Švajčiarsko, Rakúsko alebo Holandsko, ktoré aj vo forme syrárenských výrobkov expandujú k nám a aj touto formou poukazujú na ich kultúru. Nájdu sa tu aj občania snažiaci sa podporiť domáci trh, domáce značky alebo niektorých výrobcov, ktorí produkujú výrobky doma. Domáca výroba alebo výroba na salašoch je charakteristická pre našu históriu a je dobré vedieť, že stále sú tu ľudia, ktorí žijú tradíciami a nezanevrelí na ne. Všetko je, samozrejme, potrebné vyrábať s dôsledkom na rešpektovanie hygienických opatrení, a práve preto mnohí nemôžu v tejto činnosti pokračovať vo väčších množstvách a na báze obchodu.

Teraz sa bližšie povenujeme pojmom, ktorých význam je v tomto odbore nevyhnutné poznať a zároveň sú súčasťou práce:

- Mlieko: Tekutina bielej farby vylučovaná z mliečnej žľazy cicavcov, hustejšia než voda. Pod pojmom sa všeobecne rozumie kravské mlieko. Ostatné druhy mliek musia byť označené podľa druhu zvieratá, z ktorého pochádzajú (Bagínová, 2011).
- Syr: Výrobok alebo aj produkt z mlieka. Jeho príprava spočíva z nasledujúcich krokov: zrážanie mlieka, výroba syrového zrna, separácia syrového zrna, tvarovanie syra, solenie a dotváranie vlastností syra, ako napríklad údenie alebo parenie (Herian, 2022).
- Syridlo: V mliekarenskom priemysle sa využíva pri výrobe syra na rozklad kazeínu obsiahnutého v mlieku. Proces rozkladu sa inak nazýva aj sladké zrážanie. Výhodou používania syridiel je nenáročné dávkovanie prostredníctvom vopred stanovených tabuliek (Milky, 2021).
- Harfa: Pomôcka využívajúca sa na krájanie alebo rezanie syreniny na syrové zrná. Ide o proces, ktorý sa vykonáva pred preciedzaním syrových zrn. Vyrába sa predovšetkým z nehrdzavejúcej ocele, ale aj z plastu. Harfu poznáme strunovú, ktorá je vypletená na štvorce rôznych veľkostí. Najčastejšie udávaným rozmerom je 1,6 centimetrov. Druhým typom harfy je nožová, ktorá má iný tvar a nie je vypletená ako strunová (Milky, 2021).

Karol Herian sa vo svojej publikácii venuje domácej výrobe mliečnych výrobkov a spracovaniu mlieka samotného.

Mlieko rozdeľuje do nasledujúcich skupín:

- kravské,
- kozie,
- ovčie,
- kobyľie,
- byvolie,
- materinské.

Mlieko v nezávislosti od druhu obsahuje mnohé zložky, ktoré sú nevyhnutné pre zdravie. Sú nimi: bielkoviny, mliečny cukor (laktóza), mliečny tuk, minerálne látky, vitamíny a voda. Môžeme ho rozdeliť do mnohých rôznych kategórií.

Podľa tvrdosti:

- veľmi tvrdý,
- tvrdý,
- polotvrdý,
- mäkký,
- polomäkký.

Podľa obsahu tuku:

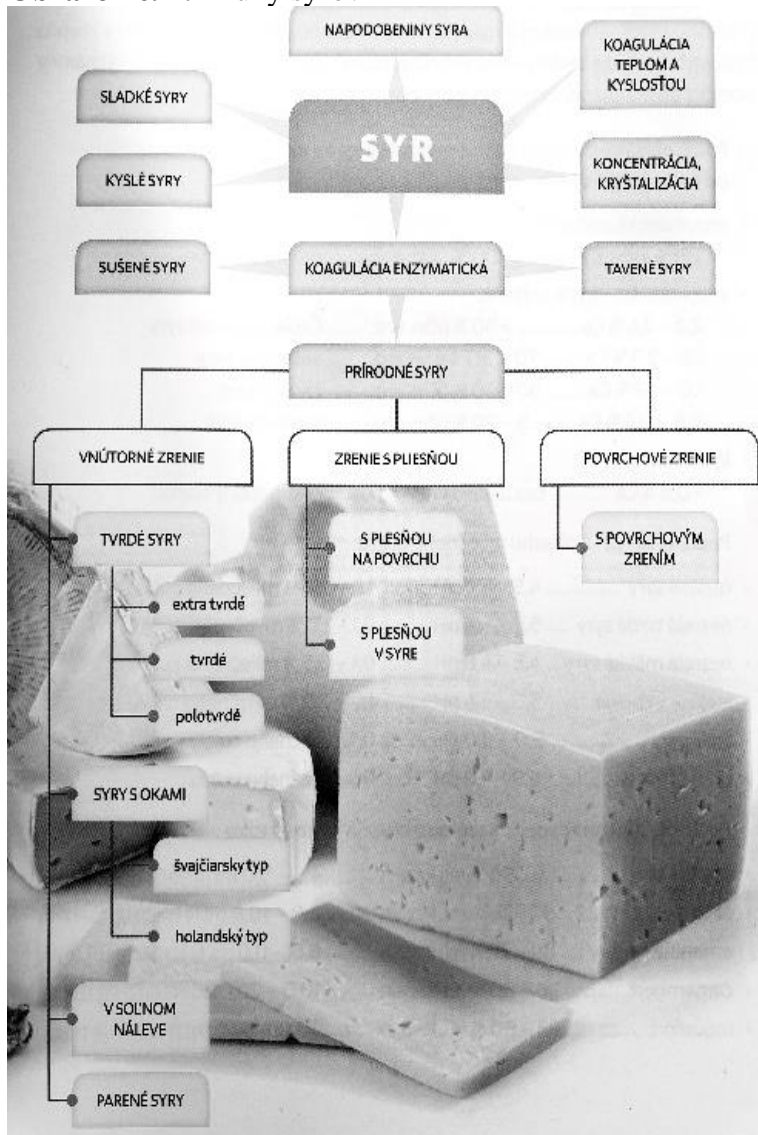
- vysoko tučný,
- plnotučný,
- polotučný,
- nízko tučný,
- beztučný.

Podľa technológie výroby:

- sladké syry,
- kyslé syry,
- sviatkové syry,
- tavené syry.

Rozdelenie syrov uvedené vyššie a zároveň v obrázku nižšie je verejne známe. Mnohé druhy syrárenských výrobkov sú voľne dostupné v obchodných reťazcoch a prevádzkach. Súčasťou balenia produktu je vždy popis – druh, ako napr. mlieko polotučné alebo plnotučné. Pri syroch býva uvádzaná tvrdosť. Medzi najznámejšie syry môžeme zaradiť: eidam, fetta, gouda, hermelín, mozzarella, niva, olomoucké syrečky, parmezán, ricotta a roquefort. Všetky tieto druhy syrov pochádzajú z rozdielnych krajín, čo poukazuje na princíp globalizácie trhu. Dôsledkom globalizácie možno dostať výrobky z cudzích krajín aj u nás, rovnako ako aj naše výrobky sú vyvážané za naše hranice pre zahraničných spotrebiteľov. Aj dovoz produktov možno z tohto pohľadu opísať ako reklamu daného nie len produktu, ale aj krajiny pôvodu.

**Obrázok č. 1:** Druhy syrov



Zdroj: Herian, K., 2022

## 5 SPRACOVANIE MLIEKA A MLIEČNE VÝROBKY

Dôsledkom nárastu počtu obyvateľov vo svete je fakt, že ubúdajú nie len lesy, ale aj hospodárske pôdy a tie sú nahrádzané obytnými budovami, fabrikami a skladovými priestormi. Súčasný trh je avšak natoľko presýtený značkami a výrobkami, že si konzumenti nevedia vybrať. Počas celosvetovej pandémie covid-19 bolo viditeľné, že dochádza k záujmu o aktivity, ktoré sčasti signalizovali návrat k tradíciám. Gastronomické podniky boli zatvorené a ľudia sa začali zaujímať o výrobu rôznych výrobkov, pestovanie plodín, chov menších zvierat, ale aj o tvorivé činnosti, ako napríklad maľovanie. Neskôr sa ľudia vrátili do predchádzajúceho stavu a rýchle životné tempo sa prinavrátilo do ich životov. To môžeme definovať ako chybu. Práve preto som sa rozhodla predstaviť techniky a postupy spracovávania mlieka, ktoré som pozorovala od narodenia, a som pyšná, že aj moja rodina sčasti zachováva kultúru a tradície po celý tento čas.

### 5.1 Príprava

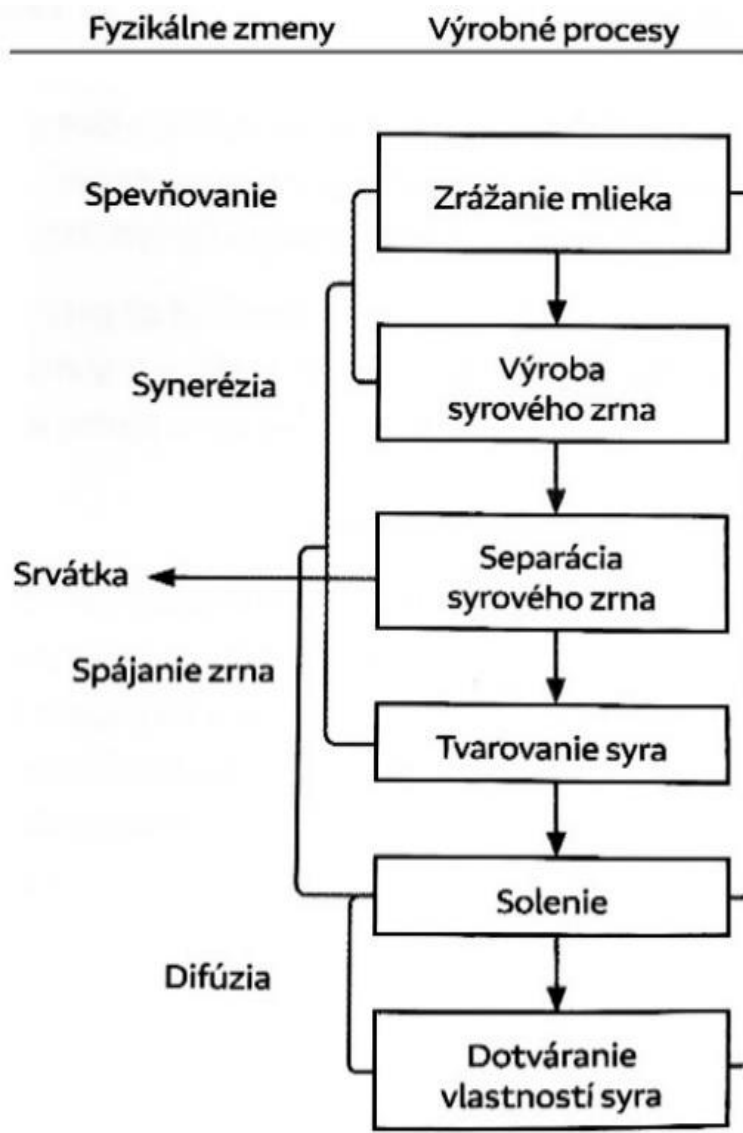
Na prípravu syra potrebujeme: nádobu, varechu/harfu, teplomer, chlorid vápenatý, syridlo, sitko, mlieko.

### Postup:

- 1) mlieko nalejeme do hrnca a začneme ho miešať a zahrievať,
- 2) po dosiahnutí teploty 30 stupňov primiešame do mlieka chlorid vápenatý a syridlo v množstve odvodenom podľa objemu mlieka,
- 3) hrniec prikryjeme pokrievkou a presunieme zo sporáka,
- 4) necháme odstáť približne 30 minút pri izbovej teplote,
- 5) po uplynutom čase poriadne zamiešame stuhnuté mlieko na malé kúsky a necháme znova odstáť približne 30 minút podľa množstva mlieka,
- 6) ďalším krokom je precedenie mlieka pomocou sitka,
- 7) nakoniec precedený syr necháme v sitku vykysnúť.

Na postup je možné nadviazať pri výrobe konkrétnych výrobkov, ako je napríklad syrová kocka, parenica, nite alebo syrové korbáče. Postup spočíva v sledovaní a čakaní počas kysnutia. Znamenie, že syr je dostatočne kyslý a pripravený na ďalšie spracovanie je, keď sa v horúcej vode dá ťahať. Vtedy syr natlačíme do foriem, ktoré sú určené pre kocky, ťaháme ho na nite alebo ho natiahneme na špeciálnej tenkej latke, prispôbenej pre výrobu pareníc. Následne tieto výrobky uložíme do hrnca so studenou vodou aby, sa schladili a zatuhli. Keď je syr schladený, musí byť na určitý čas uložený v soľnom roztoku, resp. rôsole, ktorý si pripravíme vopred a je využiteľný na viackrát. Po uplynutí času syr vyberieme z rôsolu a necháme odtiecť. V prípade pareníc dlhé syrové pásy zatočíme na latke do tvaru slimáčikov a v prípade nití ich už len nakrájame na konkrétne dĺžky. To je posledný povinný krok pri výrobe. Potom už zostáva na nás, či chceme syr aj zaúdiť, alebo nie.

Obrázok č. 2: Postup spracovania mlieka



Zdroj: Herian, K., 2022

## 6 VYUŽITIE DOMÁCICH VÝROBKOV V KUCHYNSKOM SPRACOVANÍ

Mliečne výrobky zohrávajú v svetovej, ale predovšetkým v slovenskej gastronómii dôležitú, priam nezastupiteľnú úlohu. Dominujú v receptoch všetkých chodov stravy od raňajok cez desiatu, obed, olovrant až po večeru. Istú úlohu zohráva v mnohých kultúrach a životoch aj brunch, vo vysvetlení raňajky spojené s obedom, kde sa taktiež v istých formách vyskytujú mliečne výrobky. Trendom v gastronómii sa pred siedmimi rokmi stali aj raňajkárne. Hovoríme o podnikoch, v ktorých si môžete vychutnať rôzne typy raňajkových pokrmov.

My sme sa rozhodli predstaviť pár tipov na pokrmy z mliečnych, podomácky vytvorených výrobkov, ktoré značne obohatia váš jedálnyček.

### 6.1 Bryndzovníčky

Potrebujeme:

- 250g: bryndze,
- 250g: Hery/masla,
- 250g: polohrubej múky.

Obrázok č. 3: Bryndzové kvietky



Zdroj: Šuhajdová, Z., 2023

### 6.2 Koláč z kyslého mlieka

Potrebujeme:

- Hera/maslo (na roztopenie),
- 3 poháre polohrubej múky,
- 2 poháre práškového cukru,
- 2 poháre kyslého mlieka,
- 3 kusy vajec,
- 1 kávová lyžička sódy bikarbóny,
- 1 kávová lyžička mletej škorice,
- 2 polievkové lyžice kakaa,
- bonus: posekané oriešky.



**Obrázok č. 4:** Koláč z kyslého mlieka



**Zdroj:** Šuhajdová, Z., 2023

### **6.3 Šmirkas**

Potrebujeme:

- 250g bryndze,
- 50 – 100g masla (množstvo podľa chuti),
- 1 kus cibule,
- kávová lyžička sladkej papriky.



**Obrázok č. 5:** Bryndzová nátierka – šmirkas



**Zdroj:** Šuhajdová, Z., 2023

#### **6.4 Halušky**

Potrebujeme:

- zemiaky,
- polohrubú múku,
- hladkú múku,
- horúcu vodu,
- bryndzu,
- smotanu,
- soľ,
- slaninu.

**Obrázok č. 6:** Bryndzové halušky



**Zdroj:** Šuhajdová, Z., 2023

## ZÁVER

Cieľom práce bolo opísať a charakterizovať mlieko a mnohé podoby, ktoré z neho môžu vzniknúť domácou výrobou. Práca a jej vznik sa spája s naplnením primárneho cieľa, ktorý pozostáva z parciálnych cieľov. Pri tvorbe práce bolo dôležitou úlohou štúdium poznatkov tejto tematiky. Ako veľkú výhodu pri zostavovaní práce možno vyzdvihnúť fakt, že počas celého svojho života žijem prostredí, ktorému sa v práci venujem a preto možno povedať, že práca vznikla z praktických poznatkov ľudí, ktorí túto činnosť vykonávajú. Po získaní informácií som ich doplnila informáciami odbornej literatúry predovšetkým od Ing. Karola Heriana, CSc., ktorého možno považovať za odborníka v tejto oblasti. Svoje poznatky aplikoval do publikácie Výroba syrov – Príručka pre malovýrobcov a priateľov syrov, kde syry dôkladne kategorizoval, charakterizoval a informácie doplnil rôznymi fotografiami a prehľadnými grafmi. Kniha je písaná veľmi poučne, zaujímavou a určite zaujme aj laika neorientujúceho sa v problematike.

Osobitá pozornosť bola kladená tradíciám, kultúre a remeslám, ktoré v súčasnosti upadajú až zanikajú. V tejto kapitole sme si charakterizovali nie len príčiny úpadku, ale aj riešenia, ako možno túto sféru podporiť a ako zachovať to, čo bolo v minulosti vzácne pre každého jedného obyvateľa. Je dôležité podotknúť, že kultúra a jej rôzne formy a vplyvy vyformovali aj z nás osobnosti, ktorými sme dnes.

Ďalším cieľom bolo v rámci gastronómie stručne charakterizovať prepojenie syra s rôznymi krajinami, ktoré sú pre tento produkt charakteristické. Pre mnohé krajiny a ich regióny je špecifický konkrétny druh syra. Keď sa na to pozrieme konkrétne ako celok, mnoho krajín v spojení aj so Slovenskom vytvára globalizovanú syrársku komunitu, čo je taktiež súčasťou kultúry. Krajiny ako Holandsko, Taliansko, Portugalsko, Francúzsko, Švajčiarsko alebo aj Rakúsko majú svoje triky, ako vyrobiť pre nich charakteristický syr.

Tretím parciálnym cieľom bolo opísať proces domácej výroby spracovania mlieka do konkrétneho výrobku – syra. V kapitole sú spísané pomôcky potrebné na výrobu, ale aj podrobný postup, ktorý je potrebné dodržať. Kapitolu sme obohatili grafom z publikácie Karola Heriana, kde odborne popísal výrobu syra pomocou výrobných procesov, ktoré výrobku predchádzajú.

Posledným parciálnym cieľom je uverejnenie receptov a fotografií, ktoré možno vytvoriť z mliečnych výrobkov, na ktoré práca poukazuje.

## LITERATÚRA A ZDROJE

BAGÍNOVÁ, J. 2011. *Riziká spojené s konzumáciou surového mlieka: bakalárska práca*. Brno. Masarykova univerzita. 73 s.

HERIAN, K. 2022. *Výroba syrov – Príručka pre malovýrobcov a priateľov syrov*, Krupina: OZ Vidiecky parlament na Slovensku 2022. 208 s. ISBN 978-80-973886-1-4.

MILKY. 2021. *Spracovanie mlieka*, Kráľovičove Kračany: Vetis 2021. 51 s.

### **Informátori:**

Šuhajda, M. 1972

Šuhajdová, M. 1971

### **Internetové zdroje:**

Regionálny produkt Horehronie [online] Dostupné z:  
<https://www.horehronie.sk/regionalny-produkt-horehronie-7>

Značka Regionálny produkt [online] Dostupné z:  
<https://www.ziarskakotlina.sk/co-je-to-znacka-regionalny-produkt-oznam/mid/322716/.html>