

VOLOVEC

*To najlepšie
zo Slovenska*



Master of milk products





Švajčiarska precíznosť, holandská skúsenosť, slovenský dôvtip a ich spoločná vlastnosť pretaviť dary prírody do výnimočného pokrmu, to je syr Volovec.

Volovec môžeme priradiť do rodiny tzv. švajčiarsko-holandských syrov, konkrétne tylžského syra, ktorý začali vyrábať holandskí osadníci v okolí východopruského mesta Tilsit.

Na Slovensku sa začala výroba tylžského syra pod názvom Volovec začiatkom deväťdesiatych rokov v podmienkach „družstevnej mliekárne“ na Štátnom majetku v Rožňave – neskôr KRAS-BIO. Mliekareň sa orientovala na výrobu zrejúcich syrov – na Slovensku dovtedy nepokrytý segment.

Skúsenosti z prvovýroby, meniaci sa štruktúra agrobiznisu a na dnešnú dobu výrazná podpora štátu umocnili vízie poľnohospodárov a v priebehu niekoľkých rokov vznikli na Slovensku desiatky malých mliekarní. Takto vznikla aj mliekareň na Štátnom majetku v Rožňave, kde skončili s domácimi tradíciami a svoje plány na výrobu netradičného syra pretavili na skutočnosť v podobe výrobnéj linky dovezenej priamo zo Švajčiarska. Po spustení linky nastalo precízne doladovanie výroby a výber surového mlieka vhodného pre výrobu zrejúcich syrov.

Bol september roku 1994, keď na pulty slovenských predajní dorazil prvý syr pod názvom Volovec pomenovaný podľa 1293 m vysokého vrchu týčiaceho sa nad Rožňavou. Pozitívna odozva spotrebiteľskej verejnosti sa neobjavila ihneď. Bolo treba prekonať veľa prekážok, kým sa ukázala



správnosť rozhodnutí manažmentu a citu pre vec. Boli to roky tvrdej práce, vzostupov a pádov. S koncom priaznivej podnikateľskej klímy nastali ťažké časy v poľnohospodárskej výrobe spojené s reťazovou reakciou, ktorá sa priamo dotkla podniku KRAS-BIO. Po desiatich rokoch bola výroba pozastavená, a nikto netušil, či sa táto špecialita ešte niekedy objaví na pultoch.

Trvalo ďalších šesť rokov, kým výroba tejto delikatesy ožila vďaka trpezlivej, poctivej a vytrvalej práci a chuti riskovať, v úplne iných podmienkach, vo vzdialenom regióne v Sabinovskom výrobnom závode spoločnosti MILK - AGRO, spol. s r.o.

Volovec možno charakterizovať ako syr švajčiarskeho pôvodu a holandského typu. Ide o polotvrdý zrejúci syr, vyrobený z pasterizovaného kravského mlieka s dobou zrenia minimálne 60 dní.

Na pulty sa najčastejšie dostáva ako 90-dňový, pričom mimoriadne chutí ako starší, vyzretejší. Jeho chuťové vlastnosti sa zrením menia.

Volovec má zrelé masné cesto, pravidelné oká s priemerom 3-4 mm, pri dlhšom zretí zliate do dier veľkosti hrášku. Má jemne korenistú chuť s príjemne sladkastou arómou. Tenká žltkastá až svetlohnedá kôra je typická pre našu slovenskú verziu.

Zrie na smrekových doskách od kôry a tiež zo stredu pri relatívnej vlhkosti 80 - 98% a teplote 12 - 14 °C. Počas zretia je kôra denne ošetrovaná počas prvých 60 dní mazovou



Master of milk products



kultúrou v 3% soľnom roztoku. Neskôr sa syr ošetruje v 2-4 dňových intervaloch.

Volovec je nelisovaný syr, pod lisom sa formuje len veľmi krátku dobu. Surovinou pre jeho výrobu je mlieko slovenského čierostrakatého dobytká z pasienkov vápencových oblastí podhoria Slovenského krasu. Voda a kvetený týchto pasienkov a mlieko strakatého dobytká sa svojim zložením ukázali ako najvhodnejšie pre výrobu kvalitných syrov. Tie najlepšie výsledky boli dosahované v období výdatných zrážok, keď pôda netrpela nedostatkom vlhky.

Volovec sa dnes okrem mesiacov marec a apríl vyrába celoročne. V zimnom období sa ako krmivo pre dobytok osvedčila senáž, pri siláži je výsledok neistý. Jedinečnosť výrobného procesu, okrem pôvodu mlieka, spočíva hlavne v zohrievaní a zasyrení mliečnej suroviny v medenej vani výrobnéj linky svojim charakterom simulujúcej podmienky tradičnej syrárne.

Volovec obsahuje minimálne 45% tuku v sušine a 55% sušiny. Bochníky sa vyrábajú v 3,5-4 kg prevedení. V súčasnej dobe je jediným výrobcom tohto jedinečného syra spoločnosť MILK - AGRO, spol. s r.o. Prešov s výrobnou prevádzkou v Sabinove. Na trh je distribuovaný pod značkou SABI vo viacerých trhových baleniach.

Volovec je syr pre labužníkov, syrových fanúšikov, ale aj pre všetkých, ktorí majú syry jednoducho radi a pre ktorých sú bežnou alebo sviatočnou súčasťou ich jedálneho lístka.

Špeciality pripravované z VOLOVCA

Fondue je klasické francúzsko-švajčiarske jedlo pripravované tavením pokrmu, hlavne syra. Pripravuje a servíruje sa v špeciálnych fondue nádobách s rozličnými prílohami. Volovec je pre svoje špecifické chuťové vlastnosti ideálny na jeho prípravu.

SABI fondue

SUROVINY:

500g syr VOLOVEC
4 ks tavený roztierateľný syr SABINO (100g)
1 kyslá lahôdková smotana (200 ml)
1 smotana na varenie (200 ml)
1 ks pšenično-ražný chlieb
olivový olej
200g údená slanina

POSTUP:

Tavený syr na panvici rozmiešame s kyslou lahôdkovou smotanou na homogénnu hmotu a vmiešame do nej nadrobno nastrúhaný syr Volovec. Na miernom ohni masu rozpustíme do tekutej homogénnej konzistencie. Podľa chuti dochutíme a upravíme konzistenciu smotanou na varenie. Masu premiestnime do nádoby fondue zariadenia a udržiavame v teplom tekutom stave počas celej konzumácie.

Údenú slaninu narežeme na drobné kocky asi 0,5 cm, pražením z nich vytopíme tuk, tak aby boli chrumkavé. Tuk precedíme a škvarky po odkvapkaní uložíme do servírovacej mištičky fondue zariadenia.

Príprava krutónov:

Z chleba narežeme úhľadné kocky so stranou asi 1,5 cm. Polovicu z nich zľahka pokvapkáme tukom zo

slaniny a polovicu olivovým olejom. V rúre pripekáme pri teplote 180 - 190 °C cca 10 - 15 minút, kým povrch nezružovie.

Konzumácia:

Vidličkami fondue napichujeme krutóny, namáčame ich v horúcej mase a konzumujeme. Na namočené krutóny môžeme nalepiť škvarky zo servírovacej mištičky, poprípade iné doplnky, ktoré sme si na dochutenie pripravili do servírovacích mištičiek - nadrobno pokrúpanú pažitku a pod. Do ďalších mištičiek môžeme pripraviť aj iné prílohy ako doplnok - olivy, cherry paradajky rozličnej farby, blanširovanú zeleninu a iné vhodné druhy. Je to veľmi sýte jedlo.



Raclette

Raclette je historickým horským pokrmom švajčiarskych pastierov. Základom tohto sedliackeho jedla bol kus tučného koreneného syra ementálskeho typu, ktorý sa napichoval na vidličku, opeká a potom zoškraboval drevenou vareškou. Prílohou boli zemiaky varené v šupke, nakladané uhorky, cibuľka, údená šunka a suché biele víno.

V súčasnosti sa na prípravu používajú rôzne druhy syrov, ktoré sa teplom rozpúšťajú. Dnes pod pojmom raclette rozumieme spôsob prípravy a stolovanie vrátane rôznych typov prístrojov na opekanie a použitých príloh.



Raclette gril - príprava syra sólo

Syr upevníme do raclette grilu pod horúcu špirálu a zahrievame, kým sa povrch nezačne topiť. Vrchnú rozpustenú až pripečenú vrstvu Volovca opatrne širokým nožom zoškrabneme a podávame so slaninkou, šunkou, klobáskou, rôznymi druhmi čerstvej alebo nakladanej





Master of milk products



zeleniny a chutným čerstvým pečivom alebo klasicky s varenými zemiakmi.

Raclette kombinovaný gril

Ak na prípravu raclette použijeme kombinovaný gril, na vrchnej platni grilujeme rôzne druhy mäsa, klobásky, slaninku, huby, zeleninu. Vhodný a zaujímavý je aj baklažán.

V spodných miskách grilu zároveň zohrievame a pripekáme Volovec, ktorý potom servírujeme spolu s grilovanými prílohami alebo s čerstvou či nakladanou zeleninou. Veľmi vhodné sú pikantné nakladané papričky, sušené paradajky v olivovom oleji, olivy a podobne. Špecialitou je raclette Volovec doplnený tenučko nakrájaným jablkom, nektárikou, černicami či inými druhmi ovocia, dochutený jadrami orechov alebo posypaný strúhanými orechmi. Suroviny grilované, nakladané aj čerstvé je možné kombinovať ľubovoľným spôsobom podľa momentálnej chuti a inšpirácie.





Master of milk products



Špenátová roláda s VOLOVCOM

SUROVINY:

1 lístkové cesto
1 mrazený špenátový pretlak
1-2 ks cibuľa
3 strúčiky cesnaku
2 vajcia
cca 200g syr VOLOVEC
soľ
mleté čierne korenie
olivový olej



POSTUP:

Lístkové cesto na pomúčenej doske rozvaľkáme na tenký plát. Celý plát posypeme polovicou nastrúhaného syra Volovec. Pripravíme špenátovú plnku tak, že na olivovom oleji opražíme cibuľku a cesnak, pridáme špenátový pretlak vyžmýkaný od vody. Spolu opražíme, osolíme, okoreníme a necháme trocha vychladnúť. Do mierne vychladnutej masy rozmiešame vajcia a necháme odstáť. Vychladnutú masu rovnomerne rozotrieme na syrom Volovec posypaný plát a povrch posypeme druhou polovicou nastrúhaného syra. Celý plát zvinieme, pokrájame na kolieska o hrúbke 1,5 - 2 cm, poukladáme naležato na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180°C približne 15 - 20 minút.





Fašírky z ovsených vločiek s VOLOVCOM

SUROVINY:

400g ovsených vločiek
2-3 vajcia
cibuľa
cesnak
čierne mleté korenie
300g syr VOLOVEC
zemiaky
tavený syr SABINO podľa chuti
1 PL vegety
strúhanka na obalovanie

POSTUP:

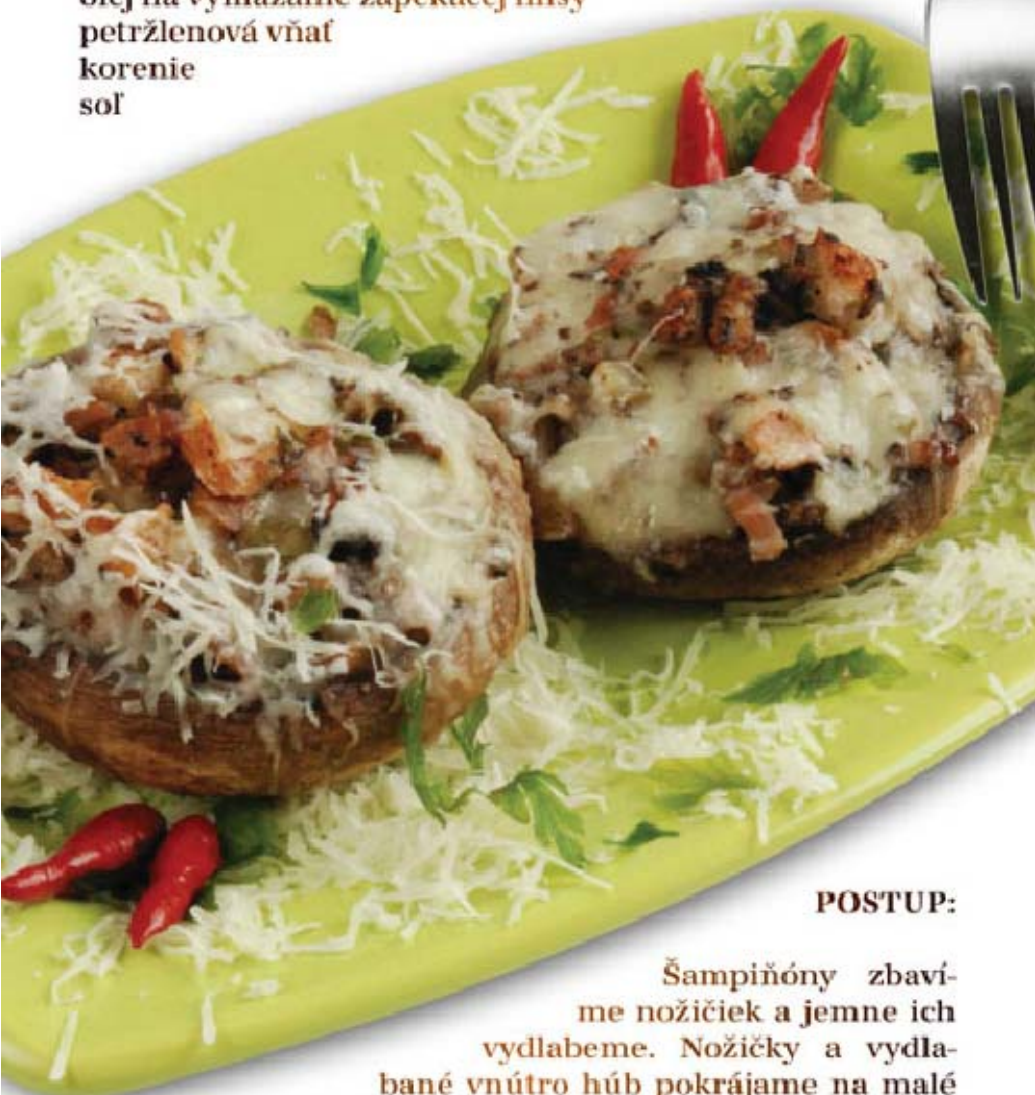
Do horúcej vody dáme asi jednu polievkovú lyžicu vegety. Do vody nasypeme ovsené vločky a celé to necháme asi 10 minút odstáť. Za ten čas cibuľu nakrájame na jemno a pretlačíme cesnak. Keď vločky zmäknú, precedíme ich a necháme z nich odkvapkať prebytočnú vodu. Potom k nim pridáme vajcia, soľ, korenie, cibuľu a cesnak. Nakoniec do masy vmiešame na hrubo postrúhaný Volovec. Zo vzniknutej zmesi tvarujeme fašírky, ktoré obalíme v strúhanke a vypražíme. Podávame so zeleninovým šalátom a zemiakovou kašou so syrom SABINO, ktorú pripravíme tak, že zemiaky olúpeme a nakrájame na malé kocky, ktoré uvaríme v osolenej vode. Keď sú zemiaky uvarené, popučíme ich alebo rozmixujeme s trochou vody, v ktorej sa zemiaky varili. Namiesto masla pridáme do zemiakov syr SABINO. Jeho množstvo prispôbime podľa chuti. Zemiaky sú vďaka syru chutné a majú jemnú chuť.



Šampiňóny plnené VOLOVCOM

SUROVINY:

šampiňóny Portobello (väčšie steakové)
90g maslo SABI
1 ks jarná cibuľka
1 ks cereálna žemľa
1 vajce
150 - 200g syr VOLOVEC
olej na vymazanie zapekacej misy
petržlenová vňať
korenie
soľ



POSTUP:

Šampiňóny zbavíme nožičiek a jemne ich vydlabeme. Nožičky a vydlabané vnútro húb pokrájame na malé kúsky. Na masle speníme nadrobno nakrájanú cibuľku a pridáme nakrájané kúsky húb. Potom pridáme na malé kocky nakrájanú žemľu, petržlenovú vňať a vajce. Necháme trocha vychladnúť a potom pridáme na malé kocky nakrájaný syr Volovec. Vzniknutou zmesou naplníme šampiňónové hlavičky a uložíme ich na plech. Na vrch ešte môžeme dať trocha nastrúhaného syra Volovec

a dáme ich do rúry vyhriatej na 180 °C približne na 20 minút zapieť. *Poznámka: Vhodné ako teplé predjedlo*

Paradajková polievka s knedličkami a VOLOVCOM

SUROVINY:

POLIEVKA:

1 PL masla SABI
50g syr VOLOVEC
cca 1 l voda na rozriedenie
hladká múka na zápražku
500g paradajkové pyré
1 ks cibuľa
bobkový list
korenie
soľ

KNEDLIČKY:

3 vajcia
1 ks cibuľa
strúhanka na zahustenie
cesta
25g maslo SABI
120g zrejúci syr VOLOVEC
petržlen
soľ
korenie



POSTUP:

Na masle opražíme na jemno nasekanú cibuľku. Keď je opražená, pridáme hladkú múku, ktorú jemne opražíme. Masu zalejeme paradajkovým pyré a rozriedime to takým množstvom vody, koľko chceme mať polievky. Osolíme, okore-

níme, pridáme bobkový list. Varíme spolu asi 20 minút. Podávame s nastrúhaným syrom Volovec a knedlíčkami.

Knedlíčky pripravíme tak, že na masle opražíme na jemno nakrájanú cibuľu, pridáme 2 vajcia a urobíme praženicu. Osolíme, okoreníme a necháme vychladnúť. Primiešame postrúhaný syr Volovec, pridáme 1 vajce, na drobno posekanú petržlenovú vňať a toľko strúhanky, aby sme mohli tvoriť knedlíčky. Varíme ich vo vriacej a osolenej vode až kým nevyplávajú na povrch. Scedíme a necháme odkvapkať.

Gratinované Penne s VOLOVCOM a zeleninou

SUROVINY:

300g cestoviny Penne

soľ

voda

kurkuma (podľa chuti)

bazalkové pesto (podľa chuti)

zeleninová zmes (druh a množstvo podľa chuti)

olej na vymazanie formy a na opekanie zeleniny

300g syr VOLOVEC (aj viac)

soľ a korenie na dochutenie

POSTUP:

Cestoviny uvaríme v osolenej vode s kurkumou. Po uvarení ich scedíme a zmiešame s bazalkovým pestom. Zeleninu opražíme na troške oleja, osolíme ju, okoreníme a necháme trochu vychladnúť. Zapekaciu misu potrieme olejom a vrstváme postupne cestoviny, nastrúhaný Volovec, zeleninu, nastrúhaný Volovec, cestoviny, nastrúhaný Volovec. Po navrstvení dáme cestoviny asi na 20 - 25 minút zapiecť do rúry vyhriatej na 180 - 200°C.

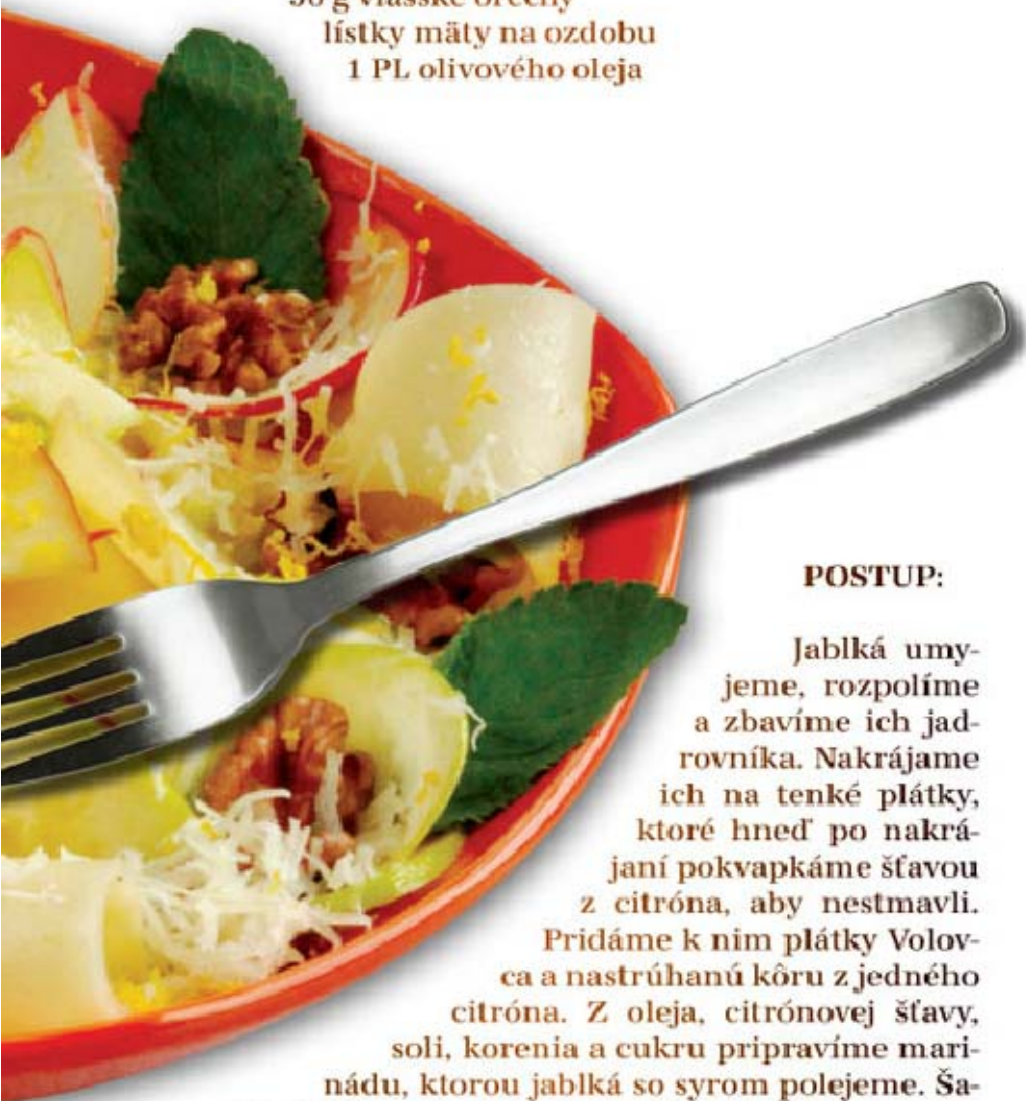
Poznámka: Vhodné ako skvelá a ľahká večera



Jablkový šalát s Volovcom

SUROVINY:

2 ks zelené jablko
2 ks červené jablko
100 - 150g syr VOLOVEC plátky (100g)
šťava z dvoch citrónov
1 KL hnedý cukor
štipka soli
štipka bieleho korenia
50 g vlašské orechy
lístky mäty na ozdobu
1 PL olivového oleja



POSTUP:

Jablká umyjeme, rozpolíme a zbavíme ich jadrovníka. Nakrájame ich na tenké plátky, ktoré hneď po nakrájaní pokvapkáme šťavou z citróna, aby nestmavli.

Pridáme k nim plátky Volovca a nastrúhanú kôru z jedného citróna. Z oleja, citrónovej šťavy, soli, korenia a cukru pripravíme marinádu, ktorou jablká so syrom polejeme. Šalát uložíme na tanier a pred podávaním posypeme strúhaným Volovcom, ozdobíme vlašskými orechmi a lístkami mäty.

Dobrá chuť!

BOCHNIK



POLOBOCHNIK



VÝKROJ



PLÁTKY



Master of milk products

