

Představujeme držitele regionální značky Kvalita z Hlinecka (díl čtrnáctý)



Certifikována značkou Kvalita z Hlinecka byla Kolekce mléčných výrobků: Čerstvý farmářský sýr (čistý, s příchutí – pažitka, cibulka, feferonka, česnek, medvědí česnek, pepř), Čerstvý tvaroh, Kefír, Jogurt, Polotvrdý sýr

Výrobce: Petra Horáčková

Paní Horáčková vyrábí mléčné produkty na malé rodinné farmě v Rychnově od roku 2012. Majitelé zakoupili statek v roce 2006 a přestavěli ho do nynější podoby za účelem chovu potravinářských zvířat, koní, agroturistiky s ubytováním a výrobou mléčných produktů. V současné době chovají na farmě drůbež, králíky, ovce, kozy, koně, masný a mléčný skot. Mléko na výrobu získává majitelka od krav z farmy. Z certifikovaných výrobků představíme blíže dva zástupce: **Polotvrdý sýr** je vyráběn z pasterizovaného mléka, za pomoci syřidla se získá sýřenina, která se pozvolna krájí na drobné zrno a dohřívá se. Po vysušení zrna se sýřenina vkládá do forem a 24 hodin lisuje. Po vylisování se sýr vloží do solné lázně na 24 hodin a nechá se zrát minimálně

tři měsíce v teplotě 15 °C při minimální vlhkosti 85%. **Čerstvý farmářský sýr** je vyráběn v různých příchutích dle sezónní dostupnosti vlastnoručně vypěstovaných bylinek a koření. Mléko se pasterizuje, nechá se vysrážet pomocí syřidla na tužší hmotu a tou se poté plní formy, kde sýr odkapává a pravidelně se otáčí. Za 24 hodin se sýr nasolí a může se konzumovat. S produkty paní Horáčkové se můžete setkat na jarmarcích v Hlinsku nebo si je zakoupit přímo na Farmě pod kopcem v Rychnově.

Podrobné údaje o jednotlivých certifikovaných výrobcích a službách naleznete na www.mashlinecko.cz v záložce Kvalita z Hlinecka. Bc. Hana Rouhová, MAS Hlinecko

