

## Eidamský sýr vynesl Mlékárně Příšovice 1.místo

30. 01. 2008 00:00

[id:6068|autor:Mgr. Matoušová

Barbora|email:barbora.matousova@kraj-lbc.info|telefon:485 226

327|mobil:|aktualizace:]

Náměstek hejtmana Radim Zika se 29.ledna setkal s ředitelem Mlékárny Příšovice Ing. Jiřím Tůmou. Mlékárna se týden předtím s úspěchem zúčastnila Celostátní přehlídky sýrů 2008, na které získala 1.místo za svůj Eidamský sýr s 30% t.v.s. v kategorii Eidamské sýry 30% t.v.s. a ve stejné kategorii současně vybojovala 3.místo Eidamským sýrem s 20% t.v.s. „Moc nás to těší, vždyť právě třicetiprocentní eidamský sýr se prodává nejvíce,“ řekl Jiří Tůma.

Také v dalších kategoriích mlékárna zabodovala. Ve skupině Eidamské sýry 40 – 50 % t.v.s. získala 8. místo, v Uzených sýrech 6. místo a v Ostatních polotvrdých sýrech se umístila hned třikrát, a sice na čtvrté příčce se sýrem Gaston – ochuceným polotvrdým s paprikou a chilli, na páté se sýrem Gaston – ochuceným polotvrdým s oreganem a na šesté se sýrem Gaston – ochuceným polotvrdým s pepřem a chilli. „Výčet umístění příšovické mlékárny mluví sám za sebe. Zemědělci a potravináři Libereckého kraje dosahují výrazných úspěchů, z čehož máme samozřejmě velkou radost,“ podotkl Radim Zika.

Letošní Celostátní přehlídka sýrů, kterou pořádaly Vysoká škola chemicko-technologická Praha, Českomoravský svaz mlékárenský a Česká společnost chemická, se konala již podvanácté, přičemž Mlékárna Příšovice se zúčastnila celkem deseti ročníků. Podle Jiřího Tůmy se na takovou soutěž připravují celý rok. Zkoušejí nové postupy, snaží se vymyslet něco neotřelého. „Sýry se hodnotí podle vzhledu, chutě a konzistence,“ prozradil. Komise jsou dvě, třicetičlenná odborná, v níž zasedá i děkan VŠCHT, a veřejná komise se 150 hodnotiteli. V ročníku 2008 se posuzovalo celkem 56 tuzemských a 11 zahraničních sýrů.