

Šrámek: Připravujeme nákup mléka bez peněz

Teprve před čtvrtrokem se v Plzni objevily první tři stacionární mlékomaty. Za krátkou dobu si ale mléko z nich získalo takovou oblibu, že jejich provozovatel, farma Milknatur z Líní na Plzeňsku už obstarává další přístroje. Nejen o nich mluví v rozhovoru **Pavel ŠRÁMEK**, místopředseda představenstva farmy.

*** Farmáři provozující v Čechách mlékomaty si v současnosti spíše stěžují na odliv klientů. Vy jste výjimkou. Proč?**
Děláme jeden důležitý krok navíc. Tím je šetrná pasterace. To zaručí absolutní hygienickou bezpečnost mléka. Klient tak může naše mléko konzumovat bez jakéhokoli zdravotního rizika ihned po načepování. Vtom jsme jedineční. Ostatní mlékomaty nabízejí syrové mléko. U něj bezpečnost stoprocentně zaručit nejde, i když jsou krávy zdravé a provoz superčistý.



*** Neznehodnotí šetrná pasterace mléko?**

Naopak. Je to jedinečný proces, který zajistí bezpečnost mléka a zároveň zaručí zachování všech důležitých výživových složek i vůně a chuti. Je to pro kvalitu příznivější, než když si zákazník doma kvůli bezpečnosti převarí syrové mléko. To často ohřeje až na sto stupňů, což už negativně ovlivní chuť a bohužel i výskyt bílkovin, vitaminů a mléčných kultur. Šetrná pasterace je odborné ohřátí jen na 75 °C po dobu 20 vteřin a následné zchlazení.

*** A co mléko balené zakoupené v obchodě?**

To je právě bezpečné až tak, že je to na úkor smyslových a výživových kvalit. Drtivá většina mléka z obchodů je ošetřena vysokou pasterizací, nebo dokonce ultra vysokou teplotou neboli UHT. Otom se každý může přesvědčit, když si přečte štítek na lahvi či krabici. Ana internetu se dozví, že je to ohřátí na 125 až 150 °C. Co pak z mléka zbude? Toto mléko je mezi odborníky často nazýváno mlékem sterilním. Asterilní potravina je sice bezpečná, ale tělu nic nepřinese.

*** Jaké máte tedy prodeje ve vašich mlékomatech?**

Mnozí farmáři si často stěžují, že denní prodej z jednoho přístroje je mezi 60 až 80 litry. Myjsme na úrovni 250 litrů denně. Myslím si, že je to také tím, že Plzeňané jsou velmi obezřetní spotřebitelé a vědí, co je pro ně dobré.

*** Proto ty nové mlékomaty. Kde stojí a budou stát?**

Čtvrtý je od února přímo na farmě u silnice mezi Líněmi a Tlučnou, pátý je týden v provozu na Doubravce a šestý je zatím v jednání.

*** Máte kromě nových přístrojů i jiné novinky?**

Rozšířili jsme prodej kultur pro výrobu sýrů, tvarohu či jogurtu na farmě a připravujeme pro stále klienty novinku, jak si načepovat mléko bez peněz. Už brzy novinku představíme na webu a facebooku.