

Mléko pro plzeňské automaty dávají krávy z Líní

Technické vybavení skoro jako v laboratoři NASA. A stejně taková čistota. Tak vypadá výroba mléka na farmě v Líních u Plzně. „Den co den ho zde stáčíme pro trojici plzeňských mlékomatů. Již čtvrtý měsíc,“ říká předseda představenstva firmy Zemědělská výroba Milknatur František Sikyta.

LÍNĚ Už tři automaty na mléko slouží lidem v Plzni. A před šesti týdny získali možnost načerpat si čerstvé mléko také lidé v blízkých Líních. Mlékomat je v provozu u vjezdu na farmu společnosti Zemědělská výroba Milknatur.

„Pátý mlékomat spustíme příští víkend v Plzni na Doubravce,“ prozrazuje šéf společnosti František Sikyta. U všech zmíněných zařízení si lidé mohou načerpat čerstvé mléko a bez obav se rovnou napít. Není nutné je ani převažovat. Je totiž šetrně pasterované.

Do spuštění plzeňských mlékomatů se ve všech ostatních automatech v tuzemsku prodávalo jen syrové mléko. To hygienici ani prodejci nedoporučovali pít bez předchozí tepelné úpravy.



Na línské farmě čerstvě nadojené mléko putuje do počítačem řízené pasterizační jednotky. Ta mléčnou tekutinu po dobu 20 sekund zahřívá na 75 stupňů a poté ji i zchladí.

„Zachováme přitom všechny smyslové a kvalitativní vlastnosti. A je to naprosto hygienicky bezpečné,“ tvrdí šéf línské farmy. K mléku se po celou dobu nedostane vzduch. Z pasteru se totiž stáčí rovnou do speciálních třisetlitrových tanků. „Ty odvezeme k mlékomatu a nastěhujeme je dovnitř,“ popisuje Václav Karel, jenž o automaty pečuje.

Od začátku prosince, kdy se zastřešené přístroje objevily u nákupních center v Plzni na Borech, Košutce a Slovanech, se mléčný příliv nezastavil. Každý z mlékomatů má totiž dvě výdejní okénka. Ta jsou seřizena tak, aby si lidé mohli vždy u minimálně jednoho z nich mléko natočit.

Součástí přístroje je rovněž výdejna prázdných lahví pro lidi, kteří si zapomenou vzít vlastní. „Umí vydat libovolné množství mléka podle sumy vhozených mincí,“ vysvětluje František Sikyta. Zákazník si tedy může natočit mléko třeba jen tak pro chuť do sklenice. „Automaty zavážíme denně. Mléko z nich díky šetrné pasteraci vydrží v ledničce bez problémů minimálně týden,“ doplňuje předseda představenstva společnosti Milknatur.

V Plzni plánuje firma zprovoznit celkem šest mlékomatů. František Sikyta připouští, že se v budoucnu mohou objevit i mimo krajskou metropoli. První vlašťovkou je ten před línskou farmou. Od poloviny ledna zde navíc funguje prodejna. „Nejčastěji si lidé berou jogurtové a kefirové kultury,“ říká prodávčka Ludka Bláhová. Zájem je také o syřidla na domácí výrobu sýrů.

Domácí jogurt nebo kefir

Další informace o farmě v Líních včetně receptů na domácí jogurty, sýry či kefiroy najdete na internetových stránkách www.milknatur.cz

Farma Zemědělská výroba Milknatur vznikla v roce 1993 jako nástupce Státního statku Líně. Zaměřuje na produkci mléka a přírodního pesticidálního hnojiva. V chovu má více než dvě stovky dojníc plemena holštýn. Včetně jalovic a telat tvoří stádo přes čtyři sta kusů skotu. Farma hospodaří ekologicky a používá pouze vlastní organická hnojiva.