

*Špeciálnu prílohu
vám prináša*



- PÔVODNÉ RECEPTÚRY •
- KVALITA BEZ KOMPROMISOV •
- POCTIVÝ PRÍSTUP K VÝROBE •
- ÚCTA K SPOTREBITEĽOVI •

ŠPECIÁLNA PRÍLOHA SO SPOLOČNOSŤOU **BERTO**
slovenka

POCTIVÉ
MÄSIARSKE
ANNO REMESLO 1991
NA ZÁHORÍ



Ak niečo robím dobre, ZÁKAZNÍK to musí vedieť



„MÄSIARČINA JE BEH NA DLHÉ TRATE, VYŽADUJE SI TRPEZLIVOSŤ. KAŽDÝ DEŇ MUSÍTE DAŤ NA TRH TAKÝ VÝROBOK, ABY SI HO KLIENT KÚPIL AJ NABUDÚCE. STAVIAM NA VYSOKEJ KVALITE, STOJÍM SI ZA ŇOU. MYSLÍM SI, ŽE AJ V ČASE KRÍZY SÚ ĽUDIA OCHOTNÍ ZA ňU ZAPLATIŤ, A ROBÍM SO SVOJÍM TÍMOM VŠETKO, ABY SI KUPOVALI PRÁVE NAŠU KVALITU,“ HOVORÍ IGNÁC BERTOVIČ, MAJITEĽ MÄSOVEJ VÝROBY BERTO Z VYSOKEJ PRI MORAVE, KTORÝ SI UŽ PRERAZIL CESTU NA VÝSLNIE NAJLEPŠÍCH MÄSOVÝCH VÝROBKOV NA SLOVENSKU.

■ **Nikdy nezabúdate na svoje korene, s úctou a pokorou hovoríte o tom, že aj váš deda a otec boli mäsiari.**

No keby ste v určitom momente neposlúchli otca, mohlo byť všetko inak. Neľutujete?

Mohol byť zo mňa futbalový brankár, možno aj majster v opravovaní motorov. No keď došlo na lámanie chleba a bolo potrebné po základnej škole pokračovať na strednej, otec povedal: „Budeš mäsiarom.“ Priznávam sa, že som vonkoncom nebol nadšený. Dnes som úprimne rád, že som ho poslúchol. Vtedy to možno znelo ako príkaz, no dnes cítim, že otec asi videl ďalej... Je pravdou, že som mal namierené k motorom, nesmierne ma lákala práca automechanika, veď už ako dvanásťročný som si vedel opraviť Pioniera, stále som sa v nich vrtal. Zároveň som intenzívne hrával futbal za Inter Bratislava, bol som brankárom, tento klub patril Slovanu, takže popri futbale by sa našlo aj pracovné uplatnenie. Začali ma však trápiť kolená, športová kariéra bola ohroze-

ná, a tak otec povedal: „Keď môžeš byť zababraný od oleja, môžeš byť aj od mäsa...“ Podvolil som sa tomu rozhodnutiu, no bol som z neho v tej chvíli veľmi smutný. Aj keď som chápal, že možno k takej profesii patrí, veď som od malička, ešte pri dedkovi, trávil veľa času na bitútku, potom pri výrobe domácich klobások a iných zabijačkových dobrot, vtedy som chcel niečo iné. Vzali ma na obchodné učilište a moja mäsiarska „kariéra“ sa mohla začať.

■ **Asi vám však ani vo sne nenapadlo, že kariéra bude pokračovať takým tempom a v takej šírke. Keby sme chceli byť veľmi patetickí, mohli by sme povedať, že sa vám plní americký sen a z nesmelého mäsiara, ktorý ním ani nechcel byť, sa stal vplyvný podnikateľ v mäsovom priemysle...**

Určite mi nič také nenapadlo a ani dnes si nemyslím, že som vplyvný podnikateľ. Jednoducho čo najpochvejšie – aj vo vzťahu k zákazníkom, aj vo vzťahu k zamestnancom a obchodným partnerom – ro-



Tri generácie mäsiarov Bertovičovcov – deda, otec a syn – majú nasledovníčku. Ignác Bertovič zasaďuje do tajov podnikania svoju staršiu dcéru Moniku

ŠUNKA AJ KLOBÁSKA FIRMY BERTO VONIA TRADÍCIU A DOMOVOM

bím svoju robotu, čo sa mi zatiaľ vždy vyplátilo. Nič však neprišlo samo, vyžadovalo si to kus odvahy, dôvery, občas bolo potrebné aj zariskovať. Ale vždy zostať pri zemi a pamätať si, že som vyrastal na poctivých mäsiarskych výrobkoch a také chcem vyrábať a ponúkať aj ja.

■ **Poctivá šunka, klobásy, saláma, údené mäso, slaniny podľa vynikajúcich receptúr a mnohé ďalšie pochúťky z Vysokej pri Morave sú dnes**

značkou kvality. Ako ste sa dostali k vlastnej firme?

Ako som už spomenul, prácu na bitútku a výrobu mäsových výrobkov poznám od útleho detstva veľmi dôverne, dodnes mám na jazyku chuť pravých domácich klobás či šunky. V kútiku duše som také niečo chcel aj sám vyrábať. V minulom režime to nebolo celkom jednoduché, aj keď kvalitné výrobky z mäsa vedeli mäsiari ponúkať, napríklad „pod pulťom“... Po vyučení som absolvoval viacero školení,

pretože som veľmi túžil byť vedúcim, čo sa napokon aj podarilo. Dostal som sa do nákupného strediska Kocka v bratislavskom Ružinove, kde som riadil dvadsaťdva pracovníkov. Bola to pre mňa vtedy obrovská veľká škola, dokonca môžem povedať, že tam boli zárodky rodinného podniku – pracovali v ňom bratia s manželkami aj moja žena, otec... Po páde režimu som začal podnikáť, najskôr asi tri roky v malej výrobni v Stupave a potom som vo Vysokej pri Morave kúpil od družstva bitúnok s menšou mäsovýrobu. Začali sme postupne predstavovať, rozširovať výrobu, modernizovať ju. Nebažil som od začiatku po veľkých ziskoch, naopak, stále je vo mne presvedčenie, že treba byť trpezlivý. Postupne premyslené a cieleňé kroky sa vydarili, firma sa rozrastala asi o desaťinu ročne. Trochu nás pribrzil rok 2009, ten bol naozaj zlý, no odvtedy sme zasa na vzostupe. Dnes v našej spoločnosti dávame prácu asi 180 ľuďom a približne 20 vo vlastných predajniach. Ak sme spočiatku spracúvali tisíc kilogramov denne, dnes je to dvadsať ton. Takže za niečo vyše dvadsať rokov je to dvadsaťnásobné zvýšenie objemu výroby. Usilujeme sa spracúvať mäso najmä od slovenských chovateľov.

■ **Súčasťou imidžu vašej produkcie je jednoznačne kvalita. Neustupujete z nej ani v ťažkých časoch, keď na malom slovenskom trhu čoraz sofistikovanejšie útočia reťazce s ponukou akcií, okrem toho je silná konkurencia aj menších výrobcov. Firma Berto sa však drží a buduje. Čím ste iní ako ostatní?**

Ak by som to mal nazvať jedným slovom, bola by to precíznosť. Nemyslím si, že som iný, na deväťdesiatpäť percent sme všetci rovnakí, možno tých zhruba päť percent nás odlišuje. A dodal by som poctivosťou každého výrobku, zodpovednosťou, cieľavedomosťou, trpezlivosťou a tým, že svojou prácou žijem a nesmierne ma baví. Rád vymýšľam, inovujem, dávam na trh nové chute... Kto pracuje s mäsom, musí ho

dokonale poznať, vedieť, ako sa správa svalovina, čo urobí prísady. Neraz zjdem k stroju, zmením technológiu, a o pár minút je jasné, či som zvolil dobrý postup. Rád dávam nové výrobky ochutnať kamarátom, podľa ich reakcií poznám, či som to dobre „namiešal“. Veľmi ma mrzí, že viaceré vynikajúce chutné novinky si nenašli klientov, často stroskotali na cene – napríklad panenské rolády či výnimočná kráľovská mozaika. Za kvalitu sa však musí zaplatiť trochu viac, ale silná konkurencia reťazcov dnes diktuje podmienky. A cena je často tou hlavnou hranicou. Buď sa zmestíte, alebo nie. Sám hlavou múr nepreraziš. Mám množstvo námetov, čo by som chcel spotrebiteľovi ponúknuť, no momentálne nie je na to ten správny čas. Ak sa podstatne posunieme ku kvalite, ak zákazník nebude pozeráť iba na cenu, ale zamyslí sa nad tým, čo si kupuje, viac sa nám otvoria dvere.

■ **Zákazníci si už zvykli na nápadité, vkusné a pre výrobky z mäsa doslova netradičné obaly. Bol to dobrý ťah, investovať aj do tejto oblasti?**

Som presvedčený, že aj obal predáva, a ak je zároveň aj zárukou uchovania originálnej poctivej chuti a kvality nášho výrobku, je to dobrá cesta. Áno, od konkurencie sa odlišujeme aj týmto inovatívnym prístupom, za obalovú techniku nás chvália aj zákazníci, dokonca som si na trhu všimol už aj nejakých „plagiátorov“. To teda znamená, že naše obaly sú naozaj dobré.

■ **Niektorí by si mohli povedať, že už ste dosiahli vrchol, že teraz už „len“ stačí udržiavať hladinu. To by som vás však nesmela poznať, pretože pri každom stretnutí máte v rukáve nové tromfy... Čím plánujete upevňovať dobré meno mäsovej tradície s hlavičkou Berto?**

Mám predstavu, ako posunúť značku Berto ďalej. Jednou z ciest, ktorou sa chceme uberať, sú špeciálne mäsové pochúťky – napríklad rozmanité sušené mäso, tvrdé klobásky a ochutené slaninky. Malo by ísť o naše výrobky najvyššej kvality. Verím, že s mojimi zamestnancami, ktorí sú naslovovzatými majstrami svojho remesla, sa mi to podarí. Ja si ich vklad do firmy veľmi vážim a oni mi to oplácajú naozaj profesionálnym prístupom k práci.



PRAVDA o pravej, poctivej šunkke

ŠUNKA SA POVAŽUJE ZA MÄSOVÚ LAHÔDKU. ĽUDIA VŽDY PREMÝŠĽALI, AKO KONZEROVAŤ POTRAVINY NA OBDOBIE NÚDZE. MÄSO SUŠILI, ÚDILI, SOLILI, ZAVÁRALI. VÝROBA ŠUNKY NIE JE NIČ INÉ AKO JEJ KONZERVÁCIA. PRVÉ SUŠENÉ ŠUNKY VYRÁBALI UŽ STARÍ RIMANIA. PODAROVALI NÁM AJ RÔZNE POMENOVANIA: PROSCIUTTO CRUDO, PRŠUTO, PRŠUT A INÉ. CELÉ BRAVČOVÉ STEHNO DOBRE PRESOLILI A POTOM NIEKOĽKO MESIACOV SUŠILI V TIENI A V PRIEVANE MORSKÉHO VZDUCHU.

**PRI KÚPE
ŠUNKY STAVTE
NA OVERENÉHO
VÝROBCU
S TRADÍCIOU**

V strednej Európe však šunkou nazývame iný výrobok – prosciutto cotto. U nás sa šunka varí, dusí. Ako lahôdku sa šunka preslávila až začiatkom 20. storočia a k jej rozšíreniu výrazne pomohla technológia plnenia do plechových obalov – konzerv. Avšak dnes by už s nimi nikto neuspel. Nadčasovosť výroby šunky spočíva v použití najlepších častí mäsa ošípaných a v ich zhodnotení do výborného výrobku. Šunka má z týchto dôvodov dlhodobo vynikajúcu povesť.



Ako spoznáte dobrú šunku?

- ✓ Farba nie je príliš krikľavá, neprirodzená.
- ✓ Šunka je primerane slaná, nie presolená.
- ✓ Vôňa je príjemná, nie je ostrá, necítiť neprijemný pach.
- ✓ Vidíte na nej jednotlivé vlákna svaloviny.
- ✓ Plátky sa netrhajú, ale nepôsobia ani „umeloľmotne“ a gumovo.

AKO SA VYRÁBALA V MINULOSTI?

Kedysi sa šunka vyrábala tak, že stehná z vybraných ošípaných s chudým mäsom sa naložili do slaneho nálevu a v chladných pivniciach niekoľko týždňov dozrievali. Zrelosť sa posudzovala podľa presiaknutia soli do jadra. Kým nepresiakla do všetkých častí, mäso tu bolo nielen neslané, ale predovšetkým po uvarení sivé. Kto niekedy mäso údil, iste vie, že toľto miestu sa hovorilo „fliačok“. Dlhé solenie však prinášalo riziko kazenia mäsa, najmä pri vtedy nedokonalom chladení a kolísaní teplôt. Preto bola v minulosti výroba šuniek skutočným umením.

ČO MOŽNO NAZVAŤ ŠUNKOU?

Šunka je šunkou len vtedy, keď obsahuje aspoň 10 percent čistých svalových bielkovín. Najkvalitnejšie bravčové mäso ich obsahuje vyše 20 percent. Dusená šunka má byť krehká, plná mäsovej chuti, ale aj šťavnatá. Kvalitná šunka s vysokým obsahom mäsa a nízkym množstvom pridaných látok určite zapadá do súčasného konceptu modernej výživy.

Ako mäsový výrobok s malým podielom tuku spĺňa nároky diétného výrobku. Pri výrobe šuniek sa používajú okrem vody a soli aj ďalšie prídavné látky. Napríklad dusitiny sa postarali o to, že ružová farba v reze sa stala synonymom prirodzenej farby údenín. Sivý mäsový výrobok v reze odmietajú spotrebitelia nielen u nás, ale všade vo svete. Panuje mylná predstava, že voda nemá v šunke čo robiť. „To je nemožné, už len preto, že voda je prirodzenou súčasťou mäsa, voda môže byť, samozrejme, v rozumnom množstve. Už samotné bravčové mäso totiž obsahuje asi 58 percent vody,“ vysvetľuje Ignác Bertovič. „Do šunky sa pridáva aj počas výroby, pretože nielenže pomáha, aby sa mäso spojilo, no zároveň sa vo vode rozpustia soli a koreniny, ktoré určujú chuť, farbu a trvanlivosť výrobku.“

SÚ ŠTANDARDNÉ, VÝBEROVÉ A ŠPECIÁLNE

Podľa podielu bielkovín, teda čistej svalovej hmoty, sa šunky delia do troch kategórií na štandardné, výberové a špeciálne. Štandardné šunky musia obsahovať aspoň 10 percent svalových bielkovín, výberové šunky minimálne 13 percent a špeciálne šunky nesmú mať pod 16 percent istých svalových bielkovín.



Či kupujete šunku nižšej alebo vyššej kvality, prezradí okrem už spomínaného podielu mäsa, bielkovín a prídavných látok aj to, ako vyzerá. Treba sa dívať na svaly! „Čím väčšie svaly vidíte, tým by mala byť šunka kvalitnejšia. Úplne najlepšia je zvyčajne celosvalová, hoci aj „rozbitá“ sa dá vďaka dobrej technológii urobiť pomerne kvalitná,“ pokračuje vo vysvetľovaní profesionál zo spoločnosti Berto. Ak sa niečo volá šunka, ale konzistenciou to pripomína skôr paštétu, teda ak sú rezy jednoliaté, bez viditeľných svalov a tukových vlákien, výrobok si tento názov iba požičal. V takom prípade o kvalitnú šunku vonkoncom nejde.



Rebríček šuniek podľa kvality

Štandardné šunky – najnižšia kategória, obsahuje najmenej mäsa s podielom čistých svalových bielkovín 10 percent, veľa náhrad a vody. Neobsahuje umelé farbivá. Zvyčajne je cenovo najnižšia.

Výberové šunky – medzistupeň, nie je to top kvalita. Podiel čistých svalových bielkovín je minimálne 13 percent, kusy mäsa pekne vidieť. Oproti štandardnej šunke má lepšiu chuť, menej prídavných látok a vyššiu cenu.

Šunky špeciál – percento mäsa v zložení sa blíži k stočke a obsahuje minimálne 16 percent čistých svalových bielkovín. Po náhradách ani stopy, nesmú sa používať farbivá, vlákna, škrob ani rastlinné bielkoviny. Kvalita, chuť a cena šuniek v tejto kategórii je najvyššia – platíte však za mäso, nie vodu a chémiu.

„Tá musí byť súdržná, krehká a určite obsahuje aj nejaké to sadlo, pretože je prirodzenou súčasťou mäsa. Väčšina korenín, ktoré sú používané do šuniek, sú rozpustné v tukoch a nie vo vode. Ľudí však často odradí od kúpy šunky to, že nie je jednoliata, sú v nej trhlínky alebo bublinky, a pritom práve to je znak pravosti šunky. Keď sa šunka plní do foriem ručne, nikdy mäso nevyformujete a nestlačíte tak, ako keď zmes mäsa a soli natlakuje do obalu stroj. Pritom je logické, že ak si nejaký výrobca dovoľí „handmade“, nebude používať nekvalitné suroviny,



lebo by išiel sám proti sebe. Ručná práca a bublinky sú podľa mojich skúseností zárukou vyššej kvality, určite nie naopak,“ tvrdí majiteľ firmy Berto.

NERISKUJTE A STAVTE NA KVALITU

Pri výbere šunky neriskujte a skúste staviť na rokmi overenú rodinnú tradíciu, dobré meno a zdedené remeslo. Na týchto základoch stojí spoločnosť Berto, tradičný slovenský výrobca mäsových výrobkov, ktoré chuťou a kvalitou ulahodia i tým najnáročnejším gurmánom. Ak máte radi originálne chute, Pe-



čená šunka firmy Berto vás zaručene poteší. „Pevná a pružná bravčová šunka najvyššej kvality s príjemnou vôňou po pečení mäsa a jemným tukovým krytím obsahuje až 90 percent mäsa. Na rozdiel od iných druhov sa okrem varenia aj zapeká, vďaka čomu vznikne voňavý výrobok, ktorému nie je možné odolať,“ prezrádza Ignác Bertovič tajomstvo originálnej šunky, ktorá je bez lepku, alergénov a laktózy.



Sušeným ŠUNKÁM sa nedá odolať

**Koreniny
z Provensalska**

Základné:
rozmarín,
bazalka,
tymian,

Môžu sa pridať:
majoránka,
oregano,
saturejka,
bobkový list.



**PROVENSALSKÉ
ŠPECIALITY
S PÔVODNOU
RECEPTÚROU**

ČÍM VYNIKAJÚ PROVENSALSKÉ ŠPECIALITY
OD SPOLOČNOSTI BERTO?
JE TO PREDOVŠETKÝM VÝROBA
Z NAJKVALITNEJŠÍCH SUROVÍN NA ZÁKLADE
PÔVODNEJ RECEPTÚRY A DOCHUTENIE
NEZAMENITEĽNOU ZMESOU SUŠENÝCH BYLINIEK
Z TEJTO SLNEČNEJ OBLASTI FRANCÚZSKA.



PROVENSALSKÁ SLANINA

Starostlivo vybraný bravčový bok bez kosti, zasolený niekoľko týždňov, na povrchu suchý, je vyúdený na kvalitnej bukovej štiepke spolu s jalovcom, ktorý dotvára nezameniteľnú dymovú arómu. Provensalská slanina je zaujímavou alternatívou ku klasickej slaninke, pretože je chuťovo výraznejšia, na povrchu posypaná korením s typickou vôňou a chuťou provensalských bylín. Často ju nájdeme aj na švédskych stoloch a nechýba na tabuli skutočných gurmánov.

ŠOVDRÁ – ÚDENÁ ŠUNKÁ S KOSŤOU

V rukách majstrov mäsiarskeho remesla sa Šovdra preslávila už v roku 1870. V roku 2006 získala označenie zaručená tradičná špecialita. Názov Šovdra pochádza zo šarišsko-zemplínskeho nárečia a jeho spisovný slovenský ekvivalent je Veľkonočná šunka. Je to vyhľadávaná špecialita. Dodržanie originálnej receptúry ponúka dokonalý chuťový zážitok. Zmes korenín a bylín, v ktorých bravčové stehno zreje osem týždňov, následné údenie a sušenie tradičným spôsobom pomocou studeného dymu dávajú mäsu nezameniteľnú chuť. Šovdra je vhodná na priamu konzumáciu aj bez tepelnej úpravy. Najchutnejšia je nakrájaná na jemné plátky.

PROVENSALSKÁ KRKOVIČKA

Starostlivo vybraná bravčová krkovička je bez kosti, zasolená niekoľko týždňov, na povrchu suchá. Je vyúdená na kvalitnej bukovej štiepke spolu s jalovcom a má primerane slanú chuť. Táto dymová aróma jej dodáva nezameniteľnú chuť, vynikajúco chutí nakrájaná na tenké plátky v kombinácii s cukrovým melónom. Často sa podáva ako predjedlo natočené na hrubých slaných tyčinkách alebo aj na špargli.

Domáca ŠUNKÁ à la Berto

**RECEPT
NA DOMÁCU
ŠUNKU OD MAJSTRA
BERTOVIČA**



Ingrediencie: 1 kg bravčového stehna, opracovaného a zbaveného nadmerného tuku, šliach a úponov, 13 g rýchlosoli, 1 ČL soli, 1 ČL cukru, 1 dcl vody

Postup: Očistené mäso nakrájajte na väčšie kocky. Môžete si pomôcť mlynčekom na mäso. Vymontujte z neho nôž aj reznú dosku a nechajte len šnek. Ten vám mäso prehnetie. Zpracujte soľ s cukrom, vodou a poriadne rukami premiešajte. Je to ťažšie ako miesiť chlieb, pretože mazľavá masa vám uteká spod prstov. Z dobre vypracovaného mäsa vám bude šunka pekne držať pokope. Kto chce ísť na istotu,

môže si asi 5 až 10 percent z celkového množstva mäsa pomlieť na mlynčeku najemno a zapracovať do ostatnej masy. Pomôže „zlepiť“ jednotlivé kusy mäsa a vyplníť vzduchové dutinky. Napriek tomu vám to robotu až tak neuľahčí, masu totiž treba poriadne miesiť najmenej 10 až 20 minút. Takto spracovaná masa by sa mala odložiť v uzavretej nádobe na deň do chladničky. Potom ju treba vybrať, znova 2 až 3 minúty miešať a postupne začať plniť do šunkovaru. Je to väčšinou hliníková nádoba, ktorá sa vystelie mikroténom, okraje by mali pretŕčať. Mäso sa pridáva po kúskoch a každým poriadne utláča, aby ste vytlačili všetok vzduch. Nakoniec sa to celé uzavrie tak, aby sa dnu nedostala žiadna voda pri varení. Naplnený šunkovar dôkladne uzavrite a nechajte ho celkom ponorený variť v hlbokom hrnci s vodou asi 2 hodiny pri teplote 75 – 80 stupňov. Zoženíte si kuchynský teplomer. Tú teplotu musíte udržiavať po

celý čas, ak ju „prešvihnete“, šunka môže byť sivá. Alternatívne si môžete otestovať rúru a variť šunku v nej. Šunku varíme v jadre na 70 stupňoch. Po dovarení vodu vylejte, šunkovar nechajte vychladnúť a vyberte šunku. Trpezlivo počkajte, kým vychladne, až potom ju krájajte.

Vynikajúci výsledok:

Zrejme ste nepripravili „najkrajšiu“ šunku na svete, ale určite najčistejšiu. Trhá sa po vláknach, chuť je možno o niečo drsnejšia, prírodnejšia, ale zato čisto mäsová. Už chýba len zarobiť si k nej vlastný nakladaný chren.

**Prajeme vám
DOBRÚ CHUŤ!**

**Tip od majstra Bertoviča, ako
dochutiť domácu šunku:**

„Klasika sú koreniny, bylinky, cesnak, med aj zázvor. Ak sa rozhodnete niečo z týchto ingrediencií pridať, potom nie priamo, ale ako odvar. Zvolenú ingredienciu krátko povarte vo vode a malú časť z nej pridajte do masy pred spracovaním. Podobne si doma môžete pripraviť kuraciu alebo morčaciu šunku.“



Rodinná tradícia, dobré meno a hrdosť na zdedené remeslo. Na týchto základoch postavil Ignác Bertovič svoju firmu, ktorá dnes dáva prácu ľuďom z Vysokej pri Morave a celého Záhoria. Slovenský výrobca mäsových výrobkov a údenárskych špecialít, spoločnosť BERTO, pôsobí na trhu už dvadsať rokov. Svojím zákazníkom neustále prináša poctivú chuť tradičného mäsiarskeho remesla, pri čom sa zameriava predovšetkým na výrobu šuniek mimoriadnej kvality.



PRACOVNÁ PONUKA

SPOLOČNOSŤ Berto sk, s. r. o. HĽADÁ POZITÍVNE
NALADENÉHO ZAMESTNANCA NA POZÍCIU

PROMOTÉR / PROMOTÉRKA

AK STE ŠIKOVNÍ, RADI KOMUNIKUJETE,
VARÍTE A VYZNÁTE SA V MÄSE
MOŽNO HĽADÁME PRÁVE VÁS.

PODMIENKY A INFORMÁCIE PRE UCHÁDZAČOV:

- vodičský preukaz skupiny B
- miesto výkonu práce Bratislavský kraj
- pracovná doba počas pracovných dní od 14:00 do 19:00
- pracovná doba počas vybraných víkendov /sobota/ od 8:00 do 11:00
- na veku nezáleží

blíže informácie: +421 914 322 904



TO SI MOHLI NIELEN NA VLASTNÉ OČI
POZRIEŤ, ALE AJ VYCHUTNAŤ
STUPAVČANIA A VŠETCI NÁVŠTEVNÍCI
ČORAZ POPULÁRNEJŠÍCH DNÍ ZELÁ,
KTORÉ SA UŽ TRADIČNE KONAJÚ
ZAČIATKOM OKTÓBRA
V ZÁHORÁCKOM MESTEČKU STUPAVA.
IMPULZOM „UPIEČŤ NAJVÄČŠIE
HOVÄDO NA SLOVENSKU“ BOL
ÚSPECH MINULOROČNÉHO VARENIA
NAJVÄČŠIEHO KOTLA KAPUSTNICE, ZA
KTORÝM STÁL IGNÁC BERTOVIČ
S PRIATEĽMI.



Iniciátori vydarenej akcie Ignác Bertovič zo spoločnosti BERTO
a Milan Móric zo spoločnosti KRAJN – aj preto dostal
pečený vól meno Krajinbert

Ako sa piekol NAJVÄČŠÍ VÔL na Slovensku?



Po navarení 2 500 litrov kapustnice, čím sa tento pokus zaradil na druhé miesto vo svete a zápis do Guinnessovej knihy rekordov mu ušiel len o vlásoček, lebo viac v jednej nádobe navarili len v Amerike, sa aktéri rozhodli prísť s ďalšou atrakciou: pečením vola na námestí. Rozhodnutie síce vzniklo v rozveselených hlavách, lebo byť veselý na Dňoch zelá sa nepatrí, no realizácia už nebola taká jednoduchá. „Bolo potrebné nájsť skúsenú partiu, ktorá niečo také vie urobiť. My sme mali nápad, no nikdy sme nič podobné neskúsili. Oslovili sme teda chlapov z južného Slovenska – a vyplátilo sa,“ hovorí jeden z iniciátorov pečenia Ignác Bertovič. Celý, približne 750 kg vážiaci vól sa ocitol na ražni

na námestí. Pár dní predtým ho odrali, vykuchali, napácovali soľným roztokom so zmesou korenín pomocou špeciálnej striekačky, aby pečenej delikatese nič nechýbalo. Mäso z tohto zvierata má typickú chuť, tak si nežiada veľa pácovania. Pred pečením ho natiahli na špeciálny rošt s hriadeľom a upevnili pomocou pevných ihlíc, aby sa dal pohodlne rovnomerne otáčať a neprehupol sa.

Možno by ste neverili, no správne upieť vola je obrovská veda. Nesmie sa urýchliť, lebo sa mäso vysuší, keď je pečenie príliš rýchle, mäso zostáva krvavé. „Naše najväčšie hovädo, mimochodom, nazvali sme ho Krajinbert, sa pieklo asi dvanásť hodín na veľmi šikovne pripravenom ohnisku, na bukovom dreve a potom už len na drevenom uhlí. Ohnisko pod volom sa dalo posúvať a nastavovať aj podľa smeru a intenzity vetra,“ vysvetľuje špecialista na mäsové výrobky. Táto zaujímavá atrakcia rozvoniavala široko-ďaleko, na svoje si však mohli prísť aj chuťové poháriky, pretože upečenú špecialitu mohli všetci záujemcovia aj ochutnať.

Začala sa nová tradícia? Plánujú majitelia firiem Berto, Krajn, Inštalácie TZB, Vesta a Elektro Haramia, ktorí sa postarali o pečenie vola, prísť na budúročné Dni zelá s novým zážitkom? „Zaiste niečo pripravíme, no zatiaľ by som nechcel prezrádzať podrobnosti. Možno sa podarí nejaká netradičná grilovačka...“ tajomne sa usmieva Ignác Bertovič. *

Prílohu pripravili: BEATA VRZGULOVÁ,
ELENA PALČÁKOVÁ

Foto: Dušan Kittler, Daniel Kaplavka,
Ivana Tírpáková, Thinkstock a archív