**Napísali o knihe**

**V NÁDHERNÉM SVĚTĚ SÝRŮ………**

**aneb několik poznámek ke knížce „*Výroba syrov*“ od Karola Heriana**

 Když se na mě počátkem roku obrátil můj přítel, Ing. Karol Herian, CSc., zda bych nenapsal krátkou recenzi k jeho knížce „*Výroba syrov*“, měl jsem velikou radost, ale současně jsem tím byl nesmírně poctěn a zavázán. Vždyť autor této knihy je člověk, od kterého jsem se po celý můj profesní život hodně učil, z jehož práce a zkušeností jsem tolikrát čerpal a kterého jsem si sám zval na konference a další odborné akce pořádané v Čechách, abych je obohatil o přítomnost skutečné sýrařské osobnosti. V tom jsem se v případě Karola nikdy nemýlil.

 Nyní otevíráte jeho knihu, která vám vše, co říkám, jenom potvrdí. Karol Herian pod její název skromně připsal „*Priručka pre malovýrobcov a priateľov syrov*“. Ale tato kniha by měla mít, a jsem také přesvědčen, že také mít bude, daleko širší čtenářskou a „uživatelskou“ obec. Měli by si jí přečíst i další mlékárenští odborníci, studenti potravinářských oborů, lidé z obchodu se sýry a z gastronomie, ale určitě také novináři, kteří píší o potravinách a jejichž články tak často ovlivňují širokou spotřebitelskou veřejnost a její mínění. Z této knihy čiší obrovská celoživotní zkušenost autora v daném oboru, který se snad už jako sýrař narodil, ale také jeho neuvěřitelná národní hrdost, protože knihu lze dokonce interpretovat jako opravdové vyznání tradičnímu slovenskému sýrařství. Milý Karol, zde skutečně smekám „klobouk dolů“!

 Ing. Herian svoji „příručku“ velmi promyšleně utřídil do celkem dvanácti kapitol. Nejprve se věnuje historii výroby sýrů od jejich úplných prvopočátků až po moderní současnost. Právě v této kapitole se také tolik hlásí ke kořenům výroby sýrů na Slovensku. Následuje edukativní kapitola o složení a vlastnostech mléka s výbornou argumentací o významu sýrů ve výživě, po ní tu pak je několik kapitol o technologických principech výroby jednotlivých druhů sýrů, které jsou završeny skvělou prezentací ovčího a kozího mlékařství právě na Slovensku. Vhodně je dále zařazena kapitola o využití syrovátky jako vedlejšího produktu z výroby sýrů, která může být skvělou inspirací nejenom pro malovýrobce, ale jistě i pro ostatní. Za nesmírně cennou pak označuji kapitolu o zdravotním přínosu sýrů, která je potřebná právě pro smysluplnou komunikaci a argumentaci v dnešní době, kdy mléko a mléčné výrobky tak často zažívají útoky od různých veganských skupin a neprávem se stávají součástí různých nepodložených mýtů a dezinterpretací. A za velice skvělou považuji i závěrečnou kapitolu určenou zejména běžným lidem – tedy nám všem spotřebitelům. V této kapitole autor radí, jak je třeba možné vyrobit si jednoduchý sýr doma, ale zejména, jak postupovat při výběru a nákupu sýrů, jak sýry doma uchovávat, jak je správně krájet a servírovat, a jak je možné všechny ty sýrové dobroty kulinárně využít a zpracovat. A nakonec nezapomíná autor ani na doporučení správného párování a snoubení sýrů a vín. Toliko tedy jen stručně k obsahu této knihy.

 A jaký odborný přínos v této knize spatřuji? Ten je v tomto případě opravdu značný. Nesmírně si zde cením celé řady předaných praktických rad a doporučení, které skutečný sýrař nabývá teprve mnohaletou praxí na sýrárnách. Autor velmi detailně popisuje různá technologická opatření a finesy vedoucí k potlačení či zamezení vzniku různých vad, ke kterým může při výrobě sýrů v případě nesprávně volené technologie docházet, a vysvětluje jednotlivé faktory ovlivňující konečnou kvalitu výroby.

 Kniha Karola Heriana „*Výroba syrov*“ je tedy více než příručkou, je to jistě skvělý pomocník a průvodce nepřeberným světem sýrů a také oslavou a propagací zejména slovenského sýrařství. V doslovu ke knize autor připomněl jedno obecné pravidlo, a sice, že „*Všetko čo chce člověk úspešne robiť, musí to robiť naplno a s láskou*“. V této knize Karol Herian prokázal, že také on psal svoji knihu doslova „*naplno a s láskou*“, a já jsem velice rád, že jsem si jako jeden z prvních mohl tuto knihu přečíst a napsat k ní toto krátké pojednání. A ještě jedno musím dodat: Slovenské mlékařství a sýrařství může být právem hrdé na to, že se na jeho novodobé historii spolupodílel také takový skvělý člověk, autor, odborník a opravdový sýrař, kterým je Ing. Karol Herian, CSc. A já jsem pyšný na to, že to je můj přítel.

S velkou úctou k autorovi

Ing. Jiří Kopáček, CSc.,

 Predseda predstavenstva, Českomoravský svaz mlékárenský

Tajemník Českomoravského komitétu IDF

-------------------------

**Je príjemné recenzovať dobrú knihu**

Toto konštatovanie som si zvolila na predstavenie knižnej publikácie Ing. Karola Heriana, CSc.: **Výroba syrov (**Príručka pre malovýrobcov a priateľov syrov).

Syry patria k najstarším potravinám ľudstva a ich sortiment tvorí najvýznamnejší súbor mliekarenských výrobkov a to pre ich rozmanitú chuť, ale hlavne pre ich nezastupiteľný význam vo výžive. Spracovanie mlieka na syry je jedným z klasických príkladov úschovy potravín. Syry sú vrcholom mliekarenského umenia (remesla). Vzdelanie v tejto oblasti je veľmi náročné a vyžaduje si poznať zákonitosti biológie, mikrobiológie, chémie, technológie a ďalších aplikovaných vied, ktoré tvoria jednotlivé stupienky na ceste za mliekarenským poznaním. Preto v celom kontexte oceňujem predloženú publikáciu ako významný príspevok k tejto problematike.

Predkladaná kniha je rozdelená na 12 po sebe logicky nadväzujúcich kapitol. Po úvode publikácia zaujme každého čitateľa históriou výroby syrov. Ďalšie kapitoly zahrňujú základné zloženie a vlastnosti mlieka ako suroviny na výrobu syrov z hľadiska chemického, fyzikálneho, a mikrobiologického. Len z kvalitnej suroviny je možné vyrobiť chutný, kvalitný a bezpečný výrobok. Dominantný priestor je venovaný technológií výroby prírodných syrov. Pri vlastnom spracovaní syrov sa uplatňujú inžinierske procesy, ktorých cieľom je optimalizácia technologických postupov, šetrné spracovanie, ekológia či nízka energetická náročnosť. Konečne výrobky sú tiež hodnotené z výživového hľadiska, hygienicko-toxikologickej a zdravotnej bezpečnosti. Napriek širokej palete špecializovaných syrárskych výrob sa autorovi podarilo v prehľadnej forme zhrnúť veľké množstvo informácií. Zároveň je tiež poukázané na význam kyslomliečnych baktérií, ich vlastností a význam pri spracovaní mlieka. Na druhej strane autor nezabúda poukázať aj na nežiaduce a kontaminujúce mikroorganizmy. Čitateľ postupne získava informácie aj o ovčom a kozom mliekarstve a využití srvátky. V záverečných kapitolách sú sústredené odporúčania pre domácnosť.

 Ako autor v svojej publikácií skromne uvádza, jeho zmyslom tejto publikácie bolo jednoduchým spôsobom poukázať na možnosti spracovania mlieka v malovýrobných podmienkach na dobré, kvalitné a zdravotne bezpečné syry. Je akýmsi návodom a prvou informáciou o výrobe syrov pre výrobcov syrov a pre všetkých priateľov syrov. A je určená najmä začínajúcim syrárom a aj menším spracovateľom mlieka na výrobu syrov a to nielen kravského, ale aj ovčieho a kozieho. Ako vysokoškolský pedagóg môžem ju odporúčať ako veľmi kvalitnú a vítanú pomôcku aj pre poslucháčov vysokých škôl z rôznych odvetví potravinárskych technológií. Na internete je veľké množstvo rôznych návodov na spracovanie mlieka, mnohé sú však veľmi nepresné až zavádzajúce.

Autor predkladaného rukopisu je zárukou kvalitných odborných poznatkov v tejto oblasti. Je absolventom CHTF SVŠT v Bratislave a má veľmi bohaté praktické skúsenosti u nás aj v zahraničí. Dokladom je aj jeho úctyhodné množstvo príspevkov v knižných publikáciách, v odborných časopisoch či zo školení mliekarenských a farmárskych pracovníkov. Oceňujem tiež doplnenie odborného textu veľkým počtom tabuliek, obrázkov a schém, ktoré tak dopĺňajú šírku a hĺbku záberu textu.

Záverom môžem konštatovať, že rukopis má veľmi dobre usporiadanie, logickú nadväznosť, argumentáciu a fakty, ktoré je veľmi potrebné v syrárskej náuke mať. Je učebnou pomôckou, ktorá pomôže zvýšiť kvalitu vzdelávania študentov ako aj bežných spotrebiteľov.

doc. Ing. Mária Greifová, PhD.,

Oddelenie potravinárskej technológie,

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie,

Slovenská technická univerzita, Bratislava