

ZÁZRIVSKÉ VOJKY



OPIS

Zázrivskými vojkami je pomenovaný údený alebo neúdený parený syr tvaru nití s dĺžkou 10 – 70 cm a hrúbkou od 2 do 16 mm. Vyrába sa tradičným spôsobom – parením vykysnutého a čiastočne prezretého hrudkového syra v horúcej vode, jeho vyťahovaním ručne, prípadne pomocou dvoch valcov s drážkami otáčajúcich sa proti sebe do tvaru dlhých nití, ktoré sa podľa miestneho nárečia nazývajú vojky. Vytiahnuté a upravené vojky sa skupinovo ukladajú voľne alebo skrútené, prípadne v strede zviazané vojkou.

Charakteristické organoleptické vlastnosti sú dané vytvorenou vláknitou štruktúrou vytiahnutých vojok z pareného syrového cesta.

Údené a neúdené Zázrivské vojky sa odlišujú hlavne farbou a vôňou. Údené Zázrivské vojky majú mierne žltú až zlatožltú farbu, charakteristickú dymovú vôňu a mierne vyšší obsah soli. Neúdené Zázrivské vojky sú bielej až smotanovobielej farby bez dymovej vône. Štruktúra a konzistencia je v oboch druhoch rovnaká.

Zázrivské vojky sa na trhu ponúkajú v potravinárskej fólii v skupinovom balení odlišujúcim sa hmotnosťou balenia výrobku.

Vlastnosti

- **Farba:** biela až smotanovobiela, mierne žltkastá alebo zlatožltá v prípade údených druhov.
- **Konzistencia:** Vojky majú oddeľujúce sa vlákna s pružnou až pevnejšou, ale nie tvrdou konzistenciou, zrením pružnosť klesá, výrobok má vysokú pevnosť v ťahu vďaka vláknitej štruktúre s dobre sa oddeľujúcimi vláknami.
- **Vôňa a chuť:** mliečna, lahodná syrová, slaná, mierne kyslastá, typická dymová pri údených druhoch.

Zloženie:

- **Sušina:** najmenej 40 % hmotnosti
- **Tuk v sušine:** najmenej 26 % hmotnosti
- **Soľ jedlá:** najviac 5,5 % hmotnosti pre neúdené a 6 % hmotnosti pre údené

Mikrobiologické vlastnosti:

Zázrivské vojky sú pareným syrom vyrobeným z hrudkového syra obsahujúcim hlavne termorezistentnú kyslomliečnu mikroflóru z rodov: Lactococcus, Streptococcus a Lactobacillus.

ZEMEPISNÁ OBLASŤ

Výroba Zázrivských vojok sa uskutočňuje v obci Zázrivá. Zemepisná oblasť je ohraničená zo severu obcou Oravská Lesná, zo západnej strany obcou Terchová, na juhu obcou Párnica a na východe hrebeňmi vrchov Paráč a Minčol.

Obec Zázrivá a jej katastrálne územie zasahuje do niekoľkých horských celkov a podcelkov Fatransko-tatranskej oblasti a Stredných Beskýd. Stred tvorí Zázrivská brázda, v ktorej je stred osídlenia obce. Reliéf územia je lúčovito modelovaný riečnou sieťou Zázrivky a jej prítokov, pozdĺž ktorých je rozložené laznícke osídlenie jedenástich zázrivských osád (Biela, Plešivá, Dolina, Ráztoky, Grúne, Petrová, Demkovská, Havrania, Kozínska, Končitá, Ústredie). Osídlenie hypsometricky vystupuje až do výšky 880 m n.m., čo je viac ako 300-metrový výškový rozdiel osídlenia obce. Rozloha obce je 67,250 km².

Zázrivská brázda, na severe lemovaná výraznými Kysuckými bradlami Kozinec 995 m n.m.), Havranský vrch (970 m n.m.), Okružlica (1076 m n.m.) a západne ležiaci Pupov (1095 m n.m.), je súčasťou Kysuckej vrchoviny. Na juhozápade a juhu územie lemujú horské celky Malej Fatry, časti Krivánskej Fatry, podcelku Rozsutec a Osnica. Nad sútokom Petrovského potoka a Zázrivky sa dvíha bočný chrbát Malého Rozsutca (1343 m n.m.) s kótou Čapica (880 m n.m.) a kótou 1284 m n.m. Z východu územie obklopuje Oravská Magura s podcelkami Kubínska hoľa a Parač.

DOKAZ O POVODE

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Zázrivské vojky“, mena výrobcu a adresy výrobnej prevádzky na obale. Garancia pôvodu výrobku z chráneného zemepisného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môžu Zázrivské vojky vyrábať.

METÓDY VÝROBY

Hoci od prvých historických záznamov uplynulo niekoľko rokov, tradičný výrobný postup pareného syra Zázrivské vojky sa s menšími úpravami zachoval až dodnes.

Na výrobu pareného syra Zázrivské vojky sa používa hrudkový syr vyrobený z kravského surového alebo z kravského pasterizovaného mlieka s prídavkom kyslomliečnej kultúry. Kvalita mlieka sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva u výrobcov hrudkového syra, pričom sa sledujú tieto parametre: inhibičné látky, teplota, kyslosť, tuk, špecifická hmotnosť a beztuková sušina. Stanovenie celkového počtu mikroorganizmov a počtu somatických buniek vykonávajú akreditované laboratóriá.

Hrudkový syr obsahuje najmenej 48 % hmotnosti sušiny a najmenej 35 % hmotnosti tuku v sušine a má pH 4,9 – 5,2. Vzhľad hrudkového syra je uzavretý, hladký, bielej až krémovej farby. Pôvod hrudkového syra neovplyvňuje kvalitu výrobku.

Kravský syr po dosiahnutí požadovaných parametrov (kyslosť, pariača schopnosť) sa nakrája na pásy, ktoré sa postrúhajú a paria v horúcej vode (teplota vody 70 – 95 °C), syr sa miesi drevenou lopatkou alebo mechanickým miešadlom až do dosiahnutia kompaktnej plastickej hmoty – pareniny. Parenina sa ďalej ručne spracováva miesením, prekladaním a pretáňovaním až do dosiahnutia vláčnej, hladkej a ľahko tvarovateľnej konzistencie. Vzniknuté syrové cesto sa ihneď vyťahuje ručne, prípadne pomocou dvoch valcov s drážkami otáčajúcich sa proti sebe do tvaru dlhých nití, ktoré okamžite padajú do studenej pitnej vody. Vytvarované syrové vojky sa v studenej pitnej vode schladia, aby si zachovali tvar (2 - 10 minút) a po vychladnutí sa namotávajú na motovidlo. Po namotaní sa na jednom konci prerežú a v strede zviažu jedným syrovým vláknom – vojkou. Prerezané a zviazané vojky sa solia ponorené v nasýtenom soľnom roztoku tak, aby výsledný obsah soli neprekročil 5,5 % hmot. pri neúdených výrobkoch alebo 6,0 % hmot. pri údených výrobkoch. Aby sa vojky zbavili prebytočnej slanej vody, zavesia sa na drevenú alebo antikorovú tyč, kde z nich voda stečie.

Pri výrobe údených vojok sa syry údia priamym studeným dymom s teplotou približne 30 °C v tradičnej drevenej alebo kovovej udiarni alebo v udiarni s nútenou cirkuláciou vzduchu dymom z tvrdého dreva až do získania zlatožltej farby.

Syry sa balia do potravinárskej fólie.

SÚVISLOSŤ – HISTÓRIA

Zázrivá je typická horská obec s nadmorskou výškou od 600 – 900 m n.m. s podhorskými a horskými lúkami, teda podmienkami vhodnými na chov a pasenie oviec a hovädzieho dobytku s následným spracovaním mlieka na syry. Túto prednosť horského prostredia obyvateľstvo využilo a využíva už od osídlenia tohto územia až doteraz a z mlieka a syra vyrábajú kraiovú špecialitu Zázrivské vojky.

Z ústneho podania je známe, že už v druhej polovici 19. storočia sa parené ťahané syry (vojky, korbáčiky) vyrábali doma, pretože výroba syrov a ich následný predaj bol jediným zdrojom príjmov miestnych chovateľov oviec a dobytku; ich výroba začínala jednoduchou domácou výrobou. Ústne podanie je potvrdené i údajmi v knihe Ovčiarstvo na Slovensku história a technológia, ako aj v miestnej kronike: Zázrivá, kde je opísaná výroba syrových nití-vojok.

V ďalších historických záznamoch sa uvádza, že na severnom Slovensku v dedinke Zázrivej sa vyrábal tradičný parený syr vyformovaný do tvaru „malých bičov“ (small whips). V tejto oblasti okrem výroby syrov vzniklo i stredisko nakupovania a obchodovania s parenými syrmi. V archívnych záznamoch sú zaevidované viaceré živnostenské povolenia takýchto kupcov; niektoré z nich sú dokumentované v prílohe.

Zázrivá si zachovala poľnohospodársky charakter až do súčasnosti. O reputácii a tradícii Zázrivských vojok svedčí získanie ocenenia Značky kvality, ktorú udeľuje Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky ako aj články v tlači.

Zázrivskí výrobcovia a obchodníci vojky ponúkali a ponúkajú až dodnes v ponukových listoch, na rôznych trhoch, pri rôznych príležitostiach, akými boli svadby, krstiny, Vianoce, fašiangy, veľkonočné sviatky. Počas týchto sviatkov Dôkazom sú výrobné záznamy výrobcov tejto syrovej dobroty.

Vojky sa stali súčasťou významných regionálnych podujatí, tzv. Zázrivských dní, v rámci ktorých sa konajú súťaže vo výrobe Zázrivských vojok a Zázrivských korbáčikov. O popularite súťaže svedčí účasť domácich výrobcov, ale i náhodných súťažiacich.

Žiadosť o zápis zemepisného označenia Zázrivské vojky je založená na špecifickej konzistencii, konečnej úprave, reputácii a tradícii.

Zázrivské vojky sú špecifickým výrobkom, ktorý je pre syry a syrárske výrobky nezvyčajný. Pripravuje sa tradičným takmer výlučne ručným spôsobom – parením hrudkového syra v horúcej vode a jeho vyťahovaním do tvaru nití – vojok a ich následnou skupinovou úpravou. Ručné spracovanie pareného cesta – miesenie a preťahovanie dodáva vojkám ojedinelú vláknitú štruktúru, ktorá robí výrobok špecifickým a ojedinelým.

OZNAČOVANIE

Výrobca vyrábajúci Zázrivské vojky v súlade s touto špecifickáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Zázrivské vojky“ v závislosti od miesta prevádzky.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- zvýraznený názov výrobku „Zázrivské vojky“,
- uvedený druh údený alebo neúdený,
- uvedené „chránené zemepisné označenie“ alebo skratka „CHZO“ a s ním spojený symbol Európskej únie.



KONTROLNÉ OTÁZKY

1. Charakterizujte „Zázrivské vojky“.
2. Ako majú byť správne označené „Zázrivské vojky“, ktoré získali označenie „CHZO“ ?
3. Aké sú základné vlastnosti „Zázrivských vojakov“?
4. Koľko cm majú mať „Zázrivské vojky“?
5. Aký by mal byť minimálny obsah tuku v sušine vo výrobku „Zázrivské vojky“?
6. Z akého mlieka sa vyrábajú „Zázrivské vojky“?

ZDROJ

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006 týkajúce sa chránených zemepisných označení a chránených označení pôvodu. Dostupné na internete : <http://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SP-Zazrivske%20vojky.pdf>.

EURÓPSKA KOMISIA. NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006 „ZÁZRIVSKÉ VOJKY“ SK-PGI-0005-01026-13.08.2012 Dostupné na internete: < [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A52014XC0411\(01\)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A52014XC0411(01))>.

ILUSTRÁČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete: <<http://www.vesela-farma.sk/korbaciky-a-nite/9-nite-cersve-alebo-udene.html>>.

ILUSTRÁČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete: < <http://www.syrcekovo.sk/korbaciky-a-nite/130-syrove-nite-vojky-500g.html>>.