

# Z farmy na tanier

Veterinárne skontrolované zvieratá priváža Staromestská mäsiareň denne na svoj košický bitúnok

Pri mäse skúšame tradičné recepty od našich babičiek, ale tiež googlíme na internete rôzne moderné recepty, ktorými chceme ozvláštniť svoju kuchyňu. Nechávame si radiť od kreatívnych domácich kuchárov, ale tiež od majstrov šéfkuchárov. Na koho sa ale obrátiť pri hľadaní kvalitného mäsa?

V tom najlepšom prípade ho máme z nášho vlastného chovu. No povedzme si pravdu, príležitostí preň je v Košiciach rozhodne málo. To nám však nemusí brániť v kupovaní mäsa od lokálnych farmárov. S viac než 20 slovenskými spolupracuje Staromestská mäsiareň. Zamerali sme sa na ich košický bitúnok, ktorý sa nachádza v mestskej časti Nad jazerom.

## Prísne kontroly

Firma ho vlastní od roku 2005. Pre tento krok sa majitelia rozhodli, aby prinášali skutočnú kvalitu zákazníkom, na ktorých zdraví im záleží. Mäsiareň chcela už od svojho založenia spolupracovať s lokálnymi farmármi. Tým podporuje slovenský chov a garantuje nakupujúcim zdravotne nezávadný tovar.

## ■ Dôraz kladú na šetrné zaobchádzanie bez použitia hrubých praktík

Ako prebieha celý proces, vďaka ktorému sa mäso dostane na náš tanier? Najskôr sú za tým pracovití farmári, ktorí si na starostlivosti o zvieratá dávajú veľmi záležať. Nie je im jedno, v akých podmienkach dobytok chovajú a v akom zdravotnom stave je. Zvieratá tu podliehajú pravidelným prísny veterinárnym kontrolám.

## Denné dodávky

Ak zvieratá dosiahnu správny vek a ideálnu hmotnosť, sú privážané na košický bitúnok. Pokiaľ ide o býčky, Staromestská mäsiareň si vyberá mladé, do roka a pol života. Sú osvalnejšie a ich mäso je jemnejšie.

Denne bitúnok prevezme do osem kusov hovädzieho dobytku a do sto ošípaných. Dodávky z jednotlivých partnerských fariem sa striedajú po týždni. Keď vyškolení pracovníci preberajú zvieratá, kontrolujú ich zdravotný certifikát, identifikačné číslo a pas s údajmi ako je pôvod, farma a vek.

## Spracovanie mäsa

To, že sú zvieratá v poriadku dovozené na bitúnok, však ešte nie je úplnou zárukou kvality mäsa. V



Personál v Staromestskej mäsiarni vám vybrané mäso vykostí, naporcuje či pomelie.



Mäso sa rozváža pri konštantnej teplote v chladiarenských autách. foto na strane: dalton

tomto momente padá zodpovednosť na pracovníkov, ktorí budú zvieratá porážať a mäso z neho následne spracovávať.

Dôraz kladú na šetrné zaobchádzanie bez použitia hrubých praktík, ktoré by mohli stupňovať bolesť a stres zvierata. Robia to v najkratšom možnom čase. Následne naporcované mäso podlieha nezávislej veterinárnej kontrole. Pri zistení akýchkoľvek nedostatkov ho odborníci vyradia. V prípade, že je celkom v poriadku, schvália ďalšie spracovanie a následnú distribúciu.

V tomto pozitívnom prípade je spracované mäso uskladnené v chladiarenských boxoch, odkiaľ sa bez dlhých prestojov preváža do predajní. Týmto mäsiareň zabezpečuje konštantnú kvalitu mäsa a predĺženie jeho čerstvosti.

## Z predajne na tanier

Na rad prichádza aj výroba mäsových produktov. Staromestská mäsiareň pri tom nepoužíva múku, sóju ani umelé náhrady mäsa a lacnú kuraciu drť. Veľkou výhodou tiež je, že väčšinu vyrába bez použitia umelých dochucovadiel a glutamanu. Používa tradičné, časom overené receptúry, čo z výrobkov robí veľmi chutné a zákazníci obľúbené produkty.

Takto pripravený tovar sa rozváža pri konštantnej teplote v chladiarenských autách do predajní v rámci siete potravín Klas. Tu Staromestská ručí za príjemný personál, ktorý vám ochotne vybrané mäso tiež vykostí, naporcuje či pomelie.

Nákup je hotový a varenie sa môže začať.

(SZ)

