

Na zlepšenie našich služieb používame cookies. O ich používaní a možnostiach nastavenia sa môžete informovať bližšie tu.

OK

# SME Čerství

Utorok, 19. február, 2019



Predplatte si SME.sk už od 0,58 € na týždeň

SME.SK POČASIE DOMOV REGIÓNY EKONOMIKA SVET KOMENTÁRE SME+ KULTÚRA ŠPORT TV AUTO TECH ŽENA ZDRAVIE BLOG

MENU

POST.sk

INZERCIA

## Aké cestoviny sú dobré pre deti a aké pre športovcov? Rozdielne

Skutočne domáce cestoviny stále existujú.

**SME Creative** 13. feb 2019 o 14:00 SME Creative, Marek Mittaš pre Kaufland



Slovenský Grob je známy predovšetkým husacími a kačacími hodmi, no my sem nemierime za pochúťkami s lokšou a knedľami. Zaujíma nás niečo celkom iné.

Naším cieľom je návšteva spoločnosti Migami, ktorá sídli v nenápadnom dome a iba auto s logom cestovín naznačí, že sme tu správne.

Poctivé cestoviny pripravené tradičným spôsobom zo šiestnástich druhov múky, narezané alebo vylisované na osemnásť rôznych tvarov. Odtiaľto putujú do škôl, bezobalových obchodov a aj do predajní Kauflandu. Hoci len do niektorých pobočiek na západnom Slovensku. Migami predstavujú totiž lokálneho dodávateľa.

Cestoviny sa teda už dávno nedelia len na rezance a slíže alebo vaječné a bezvaječné. Je ich omnoho viac a dokonca až tak veľa, že sme o niektorých ani len nevedeli, že existujú.

## Splnený sen o rodinnom podniku

Keď sa chce, všetko sa dá. Týmito slovami by sa dala charakterizovať firma Migami. Je to ich DNA.

Ide o rodinný podnik, ktorý vedú Gabriela a Rastislav Mikulášovi. Samotný názov vznikol podľa začiatkových písmen mien ich dvoch dcér Mišky a Gabiky, samozrejme Mikulášových. Ťažko by sme sa hľadalo výstižnejšie pomenovanie pre rodinnú firmu.

Podaním ruky nás pri dverách víta Rastislav a už podľa stisku je cítiť, že je to chlap, ktorý sa práce nebojí a jeho prsty vymiesili nejedno cesto do dokonalosti. Naše prvé dojmy potvrdzuje aj sám Rastislav, ktorý mal spolu s manželkou k cestu vždy blízko. Začínali totiž v Trebišove ako pekári.



(zdroj: Jaroslav Novák)

„Naše začiatky sa viažu k trebišovskej pekárni, kde sme s Gabikou, ako sa povie, privoňali k cestu,“ začína rozprávanie Rastislav.

Už tam koketovali s výrobou cestovín, no tento kút Slovenska im príliš neprial a v roku 2015 sa s dcérami presťahovali do Slovenského Grobu. Práve tu začali vyrábať tradičné druhy, no prijali aj celkom nové výzvy.

„Zúročili sme dvanásť rokov práce v potravinárstve s cestovinami a v Grobe sme začali vyrábať cestoviny odznova. S novými technológiami, novými strojmi, novým elánom aj možnosťami,“ hovorí Gabriela a vedie nás k dverám, za ktorými sa začína príbeh, v ktorom sa z múky a vody rodia cestoviny.

Potichu sa obzeráme po ďalších zamestnancoch či pomocníkoch a takom tom typickom pracovnom hurhaji, ktorý tu však akosi chýba.

Šípime správne.

„Na všetko sme len my dvaja,“ zasväcuje nás do tajomstiev rodinného podniku Gabika. „Doobeda pripravujeme cestoviny, manžel ich po obede vozí, ja sa starám o účtovníctvo a administratívu si delíme ako príde.“

Ide skutočne o podnik, ktorý stojí na dvoch ľuďoch. Keď si teda vyberiete na pulte Kauflandu Migami, môžete si byť istí, že cestoviny prešli rukami Rastislava a Gabiky.

„Aj o tom je rodinná fima a tradičné cestoviny,“ pritakáva Rastislav.





(zdroj: Jaroslav Novák)

## Vlastné receptúry sú výsledkom praxe

Miestnosť so strojom na výrobu je srdcom celého labyrintu, odtiaľ vedú uličky k baličke, do skladu aj do sušiarne.

Stroj na výrobu cestovín nie je žiadnou raritou. Ako hovorí Rastislav, dodávajú ich výhradne Taliani, čiže sú pre všetkých výrobcov cestovín v princípe totožné. Napriek tomu je umenie vyrobiť dobré cestoviny. Tých sa tu vyprodukuje približne 350 kilogramov denne.

„Cestoviny nevyrábame do skladu. Aj z priestorových dôvodov aj pre čerstvosť. Najväčší objem produkcie je priamo na objednávku, čo znamená, že na pulloch je možné dostať cestoviny už na druhý deň ako ich vyrobíme,“ vysvetľuje Rastislav pri pohľade na hotové balíčky cestovín.

Cesta k nim však nebola jednoduchá.

„Všetko sme sa učili na vlastných pokusoch a omyloch. Skúšali sme rôzne pomery vody a múky, ako spraviť cestoviny tak dobré, aby chutili aj nám. Za tým všetkým boli kilogramy múky, ktorá sa nedala použiť, ale dnes sme s výsledkom spokojní,“ hovorí Rastislav o čiastočnej alchémii s múkou.

Každá cestovina si vyžaduje iný pomer múky a konzistenciu cesta. Toto tajomstvo dokonalej cestoviny si Mikulášovi dobre strážia.



(zdroj: Jaroslav Novák)

## Ako sa rodí cestovina

Základnou stavebnou jednotkou cestovín je síce už viac ako 4000 rokov to isté, teda pšeničná múka, nie je to však jediná zložka.

V Migami vyrábajú cestoviny aj z hrachovej, fazuľovej, šošovicovej, amarantovej, semolinovej, pohánkovej, ražnej či špaldovej múky. Okrem pšeničných, špaldových či semolinových verzií sú všetky cestoviny dokonca bezlepkové.

Prečo teda na talianskych strojoch Slováci nevyrábajú talianske cestoviny? Pýtame sa pri zapnutej mašine.

„Vyrábajú,“ hovorí Rastislav.

Rozdiel je však v použitej pšenici. Taliani robia cestoviny zo semolinovej múky. Ide o tvrdšiu pšenicu, ktorá drží bez vajec, nerozvára sa a je určená špeciálne na výrobu cestovín, no je dvojnásobnej ceny ako klasická pšenica.

Aj to je dôvod, prečo sa na Slovensku „talianske“ cestoviny produkujú len v obmedzenom množstve.

“Jedna matrica stojí tisíc eur. Ide cez ňu súvislý pás cestoviny a nôž seká pás cesta na finálne kúsky.”

RASTISLAV MIKULÁŠ, VÝROBCA CESTOVÍN





(zdroj: Jaroslav Novák)

Popri rozprávaní sa o výhodách semolinovej múky už Gabika kontroluje zmes v zbernej vani. Tá však nie je žltá, ako by sme čakali. Má červenú farbu.

„Budeme vyrábať mušličky, ktorých základom je múka z červenej šošovice,“ hovorí Gabika počas toho, ako si premeriavame zvláštne sfarbenú zmes.

„Nepoužívame žiadne farbivá, všetka farba je len zo samotnej červenej šošovice,“ hovorí, no upozorňuje, že vďaka absencii farbív sa cestoviny varením červenej farby zbavia. Obsah a výživové vlastnosti ostanú.

„Strukovinová múka vzniká z čistej sušenej plodiny, takže má aj vyšší obsah bielkovín a látok, ako samotné sušené plody,“ predstavuje cestoviny Gabika.

Okom skontroluje kondíciu cesta a kývne na Rastislava, že je čas. Ten vezme nádobu z miešacieho zariadenia a vyklopí obsah do stroja. Tu sa skutočne začína tá pravá premena. Zmes sa pod tlakom pretláča cez matricu, v ktorej vznikajú samotné cestoviny.

„Jedna takáto matrica má dvanásť kilogramov, je z mosadze a stojí tisíc eur. Cez matricu ide súvislý pás cestoviny a za ňou nôž seká pás cesta na finálne kúsky,“ hovorí Rastislav a ukazuje na prvé hotové mušličky, ktoré sa sypú na sitá.



(zdroj: Jaroslav Novák)

Na tých budú schnúť, aby sa zbavili prebytočnej vody.

„Zo sto kilogramov múky spravíme sto kilogramov cestoviny,“ hovorí Gabriela.

„Samotná múka má totiž okolo 13 percent vlhkosti. Dodáme vodu na cesto, ale vo finále sa cestoviny sušia na 13 percent vlhkosti. Dodanú vodu na cesto teda vysušíme a ostáva len pôvodná miera vlhkosti, ktorá bola v múke.“

Na dosiahnutie týchto parametrov sa cestoviny sušia pri teplote 55 stupňov Celzia desať až pätnásť hodín a následne ich čaká už len balenie.

## Ako si pripraviť dobré cestoviny?

Každé cestoviny sa varia trochu inak a inak aj chutia. Je rozdiel, či sú cestoviny bezvaječné alebo vaječné, prípadne z nepšeničných múk. No či už chcete ochutnať tradičné vaječné cestoviny, alebo kúsky zo semoliny, prípadne trošku zaexperimentovať s chuťami aj zložením, Gabriela ponúka zaujímavý recept.

„Pripraviť si dobré, zdravé a chutné cestoviny nie je nič zložité. Ak chce niekto ochutnať napríklad rôzne chute, je dobré vyskúšať široké rezance z cíceru, špaldy a raže a stačí ich pripraviť s klasickým špenátovým pestom, posypať parmezánom a máte dobrotu, ktorá zasýti aj poteší chuťové pohárik.“



Veľmi dobrou kombináciou sú aj cestoviny tak v tradičnom prevedení, ako vo forme šalátu. Môžete podávať rôznorodé cestoviny zmiešané so zeleninou, bielym jogurtom či tuniakom alebo kuracím mäsom na studeno.

Gabriela upozorňuje aj na to, že strukovinové cestoviny chutia inak ako bežné.

„Hrach je napríklad o niečo sypkejší. Treba byť pripravený, že strukovinová cestovina chutí inak, aj má inú konzistenciu.“



(zdroj: Jaroslav Novák)

„Mamičky majú napríklad rady miešanú variantu zo šošovicových a semoliných cestovín. Veľmi to chutí deťom a ešte majú aj prirodzený zdroj bielkovín a výživy. Špaldu zas obľubujú športovci. Treba len vyskúšať, komu čo chutí,“ dodáva.

Možností ochutnávať cestoviny je mnoho, no za každými cestovinami si manželia Mikulášovi stoja.

„Všetko si testujeme sami. Pripravíme, zamiešame, ochutnáme, uvaríme a zdegustujeme. Až potom sa s cestovinami podelíme ďalej,“ hovorí, prečo majú ich cestoviny stále širší okruh konzumentov.

Jednoducho chutia ako domáce. Veď sa nakoniec aj pripravujú v čisto domácom a rodinnom prostredí.

Tento článok vám prináša **Kaufland**.