

## **Vo výrobní syrových špecialít na Kysuciach zapletú tisíce uzlíkov za hodinu**

Za čerstvými potravinami v COOP Jednote stoja poctiví lokálni dodávateľia. Jedným z nich je rodinná firma MILKY z Novej Bystrice, ktorá dodáva tradičné slovenské syrové výrobky do predajní spotrebného družstva COOP Jednota Čadca už viac ako 20 rokov. Do výroby syrových špecialít zavítal v rámci videosérie „Návštevy čerstvosti“ známy slovenský bača z reklamy.

## **Od výroby syra až po pletenie korbáčikov**

Vo videu môžete nahliadnuť priamo do srdca výroby – od naparovania a výroby čerstvého syra až po ručné zapletanie tradičných slovenských syrových špecialít. Práve tu vznikajú jemné nite, voňavé korbáčiky a uzlíky, ktoré poznajú zákazníci v celom regióne. Vedeli ste, že skúsené ruky dokážu za hodinu uviazať tisíce syrových uzlíkov?

## **Tradičnú výrobu si vyskúšal aj známy bača**

Bača si remeslo vyskúšal na vlastnej koži a zistil, že zapletanie korbáčikov vyžaduje nielen zručnosť, ale aj poriadnu dávku trpezlivosti. Majiteľka firmy Petra Klieštiková so svojím tímom pracuje výhradne s kvalitným slovenským mliekom a pri výrobe sa drží tradičných postupov, vďaka čomu si jej syrové výrobky zachovávajú svoju kvalitu a čerstvosť. Pozrite si video z návštevy a nazrite do zákulisia syrárskej dielne v Novej Bystrici.