

## Ako sa vyrába slovenská treska

**Redaktorka:** Ahojte. Produkt, ktorý držím v ruke, určite veľa z vás pozná. A my ideme *dnieska*<sup>1</sup> zistiť, ako sa vyrába, pretože mnohí z vás ho označili aj ako národné jedlo. Tak sme sa prišli pozrieť do Ryba Žilina, ako sa treska vyrába.

Ryba Žilina je najväčší výrobca rybacích a lahôdkových šalátov na Slovensku. Je najstarším nepretržite fungujúcim podnikom na spracovanie rýb, ktorý funguje od roku 1924. Produkt, o ktorom sa budeme dnes rozprávať, a teda treska, sa v závode vyrába už 64 rokov. A prečo si ju Slováci tak obľúbili?

**Michal Britvík:** Tak je to určite chuť. Myslím si, že nič lepšie ako treska neexistuje.

**Redaktorka:** Čo je vlastne také výnimočné? Aké sú tie kvalitné suroviny, ktoré používate? Idete s tou dobou, s tým trendom, že naozaj vám záleží na tej kvalite?

**Michal Britvík:** Jasné, tak videli ste to aj u nás vo výrobe. V podstate suroviny, ktoré používame, sú všetky prísne vyberané. Dodávatelia sú proste auditovaní od nás. A myslím si, že všetko je tak, ako má byť.

**Moderátorka:** A tí dodávatelia sú napríklad z akých krajín?

**Michal Britvík:** Dodávatelia, ak sa bavíme o rybom mäse, je to vlastne mäso z tresky aljašskej, to je lovené medzi Severnou Amerikou – severnou Áziou. Dodávateľ je jedna z troch najväčších svetových firiem. Je to firma, ktorá to extra pre nás loví a priamo na mori spracováva a zamrazí. A takto ide až *kuz* nám.

**Moderátorka:** Je to teda produkt, ktorý sa distribuuje iba na Slovensku? Je to špecifické pre Slovensko?

**Michal Britvík:** V podstate áno. Ako treska je takým špecifikom nás Slovákov. Vymysleli sme ju a vyrábame ju de facto len my na Slovensku. A distribuuje sa hlavne na Slovensku a len v menších nejakých množstvách sa vyváža do zahraničia. Skôr si myslím, že pre potešenie našich krajanov.

**Moderátorka:** Ako si mohol počuť, kvalitné suroviny sú v Ryba Žilina základom. Čo sa teda s nimi deje v závode, aby z jednotlivých surovín vznikol výsledný produkt, ktorý si zakúpime v obchode?

**Marek Beniač:** Tak výroba tresky začína rozmrazovaním mäsa. Robí sa priamo z aljašskej tresky. Je to „sea frozen“. Takže to rozmrazíme, preložíme na varné vozíky a dáme do varnej skrine, kde sa to opracuje pri bezpečnej teplote nad parou. Potom to schladíme, nalakujeme, pridáme majonézu, ktorú si sami vyrábame, zeleninu a zabalíme do hotového finálneho balenia.

**Moderátorka:** Takto to znie veľmi jednoducho. A ešte nám povedzte, čo to znamená to lakovanie.

**Marek Beniač:** Lakovanie znamená, že naložíte na minimálne 24 hodín mäso do roztoku octu, soli a vody.

---

<sup>1</sup> hovorový výraz, spisovne: dnes

<sup>2</sup> správne: k nám

- Moderátorka:* Ak ste si mysleli, že v treske sa nachádzajú zemiaky, tak sa mýlite, pretože sa tam nachádza kvaka, ktorá je veľmi podobná koreňovej zelenine cvikle.  
To, že je treska fenomén slovenskej gastronómie, potvrdzujú aj zaujímavé čísla.  
Koľko ľudí v priemere je tresku?
- Michal Britvík:* Na Slovensku je to viac ako 92 % obyvateľov.
- Moderátorka:* Waw. Koľko tresky vyrobíte denne?
- Michal Britvík:* Denne je to viac ako 10 ton.
- Moderátorka:* A máte v pláne nejako experimentovať alebo meniť recepty alebo pridávať nové k treske?
- Michal Britvík:* No, recepty meniť určite nechceme. Snažíme sa zachovávať tie, ktoré vymysleli naši predkovia, ale snažíme sa prichádzať s novými výrobkami. Skôr sú to kombinácie. Sledujeme napríklad aj tuto v našom Treska bare, ako si zákazníci dávajú tresku, s akými ďalšími šalátmi ju kombinujú a podľa toho prispôbujeme naše výrobky.
- Moderátorka:* Ako môžete vidieť, tak mne sa v závode páčilo. A k *dokumentáru* nám napíš, akú výrobu by si chcel vidieť. A samozrejme, nám nezabudni dať odber.

REFRESHER SK, 8. 5. 2018, minútáž: 00:03:26 min.  
(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=EYFviRqxcCw>)

---

3 kolokviálny výraz