

mMMm... VLČIE SIRUPY

Mnohí Slováci sa o svojom prírodnom zázraku zvanom Vlčie hory dozvedeli, až keď o nich slávna svetová stanica National Geographic odvysielala dokumentárny film. Dnes tomuto malebnému kúsku Slovenska chcú dobré meno robiť aj Vlčie sirupy s originálnym logom so štyrmi rovnakými písmenami - mMMm.



COCKTAIL

0,045 METAXA 12°

0,025 RAKYTNÍKOVÝ SIRUP

0,015 BENTIANNA

0,020 CITRÓNOVÁ ŠŤAVA

METÓDA: SHAKE/DOUBLE STRAIN

OZDOBA: GOLD SPRAY/ROSE/
HONEY POLLEN

„Veľa ľudí nás od toho mMMm odhovára. Ale vždy im povieme, aby sa zamysleli nad tým, čo povedia ako prvé, keď ochutnajú niečo výnimočné, chutné a zaujímavé, čosi, z čoho sa rozplývajú... A odpoveď je práve to mMMm,“ vysvetľujú Miroslav Telehanič a Juraj Kovaľ, ktorí stoja za značkou Vlčie sirupy a označenie mMMm využívajú viac v logu. Ich sirupy sú čoraz populárnejšie aj v rámci segmentu HORECA. Nájdete ich v bratislavských podnikoch Sky Bar and Restaurant, Old Fashioned, Fach, Urban House či Spin Cocktail Bar, ale aj v Banskej Bystrici v Beniczky cafe and wine bar, v Kempínski na Štrbskom Plese či až na východnom Slovensku.

Profikov z gastru oslovuje, že sirupy sú vyrábané skutočne poctivo a ručne, že to nie je len marketingová fráza. „Naše sirupy sú bez konzervantov, chemikálií, dochucovadiel, farbív a aróm,“ vysvetľujú a zdôrazňujú, že pracujú iba so stopercentnými šťavami, ktoré pasterizujú pri 55 až 65 °C, aby zachovali všetky živiny z ovocia. Ich jediným konzervantom je cukor, ktorý tvorí základ pri výrobe každého sirupu.

Telehanič a Kovaľ sú kamaráti z detstva. „Ako to už niekedy býva, aj tento nápad vznikol pri drinku. Rozprávali sme sa o tom, koľko chémie je v dnešných nápojoch a že by bolo fajn vyrábať produkt, ktorý pokojne môžete ponúknuť aj malým deťom. Cesta viedla k vareniu prvých sirupov na bio báze. Najskôr len pre kamarátov a rodinu,“ hovoria chalani. Ohlasy boli pozitívne, a tak už v roku 2012 neoficiálne založili značku mMMm a v roku 2016 spustili výrobu naostro.

Celú prevádzku postavili vlastnoručne, s pomocou rodiny a priateľov. Technickú stránku výroby si na plecía vzal Juraj, keďže vyštudoval technickú

univerzitu. Na chute a kombinácie bol zase špecialistom Miroslav, úspešný barman, ktorý zbiera ocenenia aj vo svete. Duo podnikateľov si zakladá na lokálnosti. Pozemky a sady, odkiaľ majú suroviny, sa nachádzajú práve vo Vlčích horách. Vyrábajú z plodov z „vlastnej záhradky“, ale majú dobrú spoluprácu aj s miestnymi farmármi.

Ako už napovedá názov, sirupy pochádzajú z oblasti Vlčích hôr, čo je starý názov pochádzajúci zo 16. storočia, ktorý označuje územie, rozprestierajúce sa na trojčípe hraníc Slovenska, Poľska a Ukrajiny. „Práve tu, v tejto panenskej prírode Národného parku Poloniny, varíme naše sirupy. Keďže si tento človekom nedotknutý prírodný unikát vážime, robíme s nadáciou pre ochranu divokej prírody a z každého sirupu chceme prispieť na Vlčie hory,“ dodávajú výrobcovia sirupov.

Aktuálne majú Vlčie sirupy v ponuke šesť celoročných stálic a tri sezónne chute, ktoré obmieňajú trikrát do roka. „Medzi našich favoritov patrí napríklad kombinácia jablko - cvikla alebo malina, no bestsellerom je určite grep - bazalka a rebarbora,“ dodáva Telehanič, ktorý ich veľmi rád využíva aj priamo za barom, pri vytváraní cocktailov.

Sirupy si môžete zakúpiť v Bratislave v Yeme a v obchodoch zameraných na lokálne potraviny po celom Slovensku. „Už o pár dní spúšťame aj e-shop,“ dodávajú chalani, ktorí na záver prezrádzajú, že nechcú ostať len pri sirupoch. „Vytvárame ďalšie produkty i technológie na šetrnejšie spracovanie ovocia pri zachovaní čo najväčšieho obsahu živín. Chceme priniesť aj trochu recesie a vrátiť dávno zabudnuté, no hlavne zdravé a kvalitné produkty späť ľuďom do života.“