

# Tradičně vynikající

## Typická Kanada: Kompresory Kaeser při výrobě javorového sirupu

Pokud chtějí přední potravinářští výrobci a maloobchodní řetězce nakoupit vysoce kvalitní javorový sirup, volí stále častěji produkty firmy Les Industries Bernard.

Quebecký region Beauce-Appalaches je celosvětově největším producentem čistého javorového sirupu. Od počátku 19. století vyrábí tento produkt také rodina Bernardových. Dříve se javorová šťáva zachycovala do nádob pověšených na stromech a svázela se v dřevěných sudech koňskými povozy do úpravny, kde se v litinových hrncích nad ohněm přeměňovala na sirup. Od té doby se mnohé změnilo, avšak tajemství výroby kvalitního sirupu se v rodu Bernardových po pět generací dědí až do dnešního dne.

Pět bratrů Bernardových dnes vlastní nejen firmu „Les Industries Bernard“, nýbrž starají se také o veškeré aspekty každodenního provozu. Cukrový

javor pochází ze severozápadní oblasti Severní Ameriky, která je jednou z mála oblastí, kde přírodní podmínky umožňují získávat javorovou šťávu přímo ze stromů a zpracovávat na sirup. Než se do stromu naráží čep, musí strom dorůst alespoň průměru 30,5 cm (tj. dvanáct palců neboli jedna stopa), tj. musí mít stáří alespoň 40 let. Čistý javorový sirup se produkuje pouze jednou ročně v průběhu šesti až osmítýdenního období na konci zimy nebo v předjaří, a sice vařením šťávy získané ze stromů. Sběrná sezóna začíná, jakmile se dny oteplí, ale v noci ještě mrzne. Teplotní rozdíl způsobuje, že stromy pouštějí šťávu od kořenů ke koruně a lze ji odebírat naražením čepu. Výrobci sirupu navrtají do spodní části kmene malý otvor, z něhož dříve šťáva vytékala do zvláštní připevněné nádoby nebo do vědra, nyní se přečerpává moderním sběrným systémem přímo do výrobní haly ke zpracování. Toto „pouštění žilou“ je pro stromy zcela neškodné, některé z nich jsou staré více než 200 let. Javorová šťáva se následně vaří, aby se zvýšila koncentrace cukru přibližně na 66 procent. Tento proces probíhá v budově zvané „sugar shack“ (cukrovna). V cukrovně stojí odparník: varná nádoba o objemu přes 900 litrů. Na jeden litr sirupu se musí

vyvařit celých 40 litrů šťávy. Uvolňuje se přitom značné množství vonné páry odváděné z cukrovny typickou komínovou nástavbou na střeše. Po filtraci se hotový sirup plní do prodejních obalů nebo zásobníků. Ve firmě Les Industries Bernard

se po celý rok pracuje na třísměnný provoz ve výrobě a v balírně. Významným pomocníkem při práci jsou dva šroubové kompresory Kaeser. Kompresor ASD 37 SFC s regulací otáček a přídatnou chladivovou sušičkou TD 61 a kompresor ASD 30 T s integrovanou chladivovou sušičkou společně dodávají deset krychlových metrů 8barového tlakového vzduchu za minutu. Odpovídající filtrace spolehlivě zajišťuje potravinářskou kvalitu vzduchu. I pro naše produkty platí heslo firmy Les Industries Bernard, které zní: „Tradičně vynikající“.

