20. ledna = Mezinárodní den sýrů

Přestože se v některých zemích slaví spíše jako „Národní den milovníků sýrů“ (National Cheese Lover’s Day), lze jej označit i jako „mezinárodní den“, protože sýry se těší oblibě skutečně po celém světě. Níže najdete několik zajímavostí i tipů, jak tento den oslavit.

Jak si den sýrů užít?

1. **Objevte nové druhy**
   V obchodech se specializovaným sýrem či na farmářských trzích se běžně setkáte s množstvím druhů, které jste možná ještě nikdy neochutnali. Právě 20. leden je vhodná příležitost, jak se vydat na malou „sýrovou expedici“ a zkusit ochutnat něco netradičního.
2. **Párování s vínem či pivem**
   K sýrům se skvěle hodí víno – lehké bílé k čerstvým a jemnějším variantám, výraznější červené k tučnějším nebo vyzrálým sýrům. Nebojte se však experimentovat ani s pivem. V poslední době je stále populárnější párování sýrů s různými pivními styly (IPA, stout, ale).
   - **Čerstvý kozí sýr**: dobrá volba k suchému bílému vínu nebo jemnému pšeničnému pivu.
   - **Plísňový sýr (camembert, brie)**: skvělý se středně plným červeným vínem

(např. Merlot) či ležákem.
    - **Tvrďáky (parmazán, čedar, gouda)**: hodí se k vyzrálým červeným vínům, ale výborně doplní i stout nebo silné svrchně kvašené pivo.
3. **Domácí sýrové recepty**
   Připravte si doma malé sýrové občerstvení. Může jít o klasické fondue, sýrové tyčinky, zapékané sendviče nebo grilované toasty. Čím více druhů sýrů zkombinujete, tím zajímavější chuťový zážitek získáte. Nebojte se vyzkoušet sladko-slané kombinace – například sýr s ovocem, džemem či medem.
4. **Degustace s přáteli**
   Uspořádejte malou ochutnávku – stačí vybrat několik druhů sýrů od jemných po aromatické, přidat pečivo, ořechy či marmelády a máte jedinečný večer s přáteli. Nezapomeňte na visačky se jmény sýrů a krátkým popiskem o jejich původu, aby byla degustace i naučná.
5. **Návštěva sýrařství či farmy**
   Chcete-li si odnést opravdový zážitek a dozvědět se víc o výrobě sýrů, vydejte se na exkurzi do lokálního sýrařství. Dozvíte se, jak probíhá proces zrání, jak se liší výroba kravského, kozího nebo ovčího sýra, a často si můžete koupit čerstvé výrobky přímo na místě.

Zajímavosti o sýrech

- **Nejstarší důkazy o výrobě sýra** sahají až do doby 7 000 let př. n. l. Archaeologické nálezy z hliněných cedníků dokládají, že lidé sýr připravovali už v pravěku.
- **Existuje více než 2 000 druhů sýrů** po celém světě – Francie se pyšní stovkami vlastních odrůd, Itálie a Švýcarsko také patří k zemím vyhlášeným svými sýrovými specialitami.
- **Nejznámější český „plísňový“ sýr je hermelín**, i když původně vychází z francouzského camembertu. V České republice je však už několik desítek let ikonou všech pivních pochoutek.
- **Sýrové fondue** je švýcarská tradice, která se často uplatňuje v zimě. V původní verzi se míchají tvrdé sýry (gruyère, emmental) s bílým vínem, česnekem a trochou škrobu, aby vznikla hladká krémová omáčka k namáčení pečiva.
- **Čím je sýr tvrdší a vyzrálejší**, tím zpravidla obsahuje méně laktózy, protože ta se postupně odbourává během zrání. Pro mnohé lidi s menší intolerancí mléčného cukru tak může být zralý sýr lépe stravitelný než čerstvý.

Pochutnejte si!

Pro spoustu milovníků lahodných mléčných produktů je tento den příležitostí k oslavě bohaté a rozmanité sýrové kultury. Sýry v sobě snoubí tradici, regionální pestrost i gastronomickou kreativitu, takže se jim po staletí nedaří z našich stolů „zmizet“. Pokud tedy patříte mezi ty, kdo si rádi pochutnají na voňavém hermelínu, krémové mozzarelle nebo ostřejším chedaru, není nic snazšího, než si 20. ledna dopřát malou sýrovou hostinu – a třeba se nechat inspirovat k novým chuťovým dobrodružstvím!

Všechno nejlepší (nejen) k Mezinárodnímu dni sýrů!