

těstem slámové barvy a pikantní chuti zrající 4 až 10 týdnů. Vyrábí se z kravského mléka, obsah tuku se pohybuje kolem 45 až 60 %. Tepelně se neupravuje, hodí se k červeným vínům.

- **Brynza** - měkký, solený sýr vyráběný z hrudkového ovčího sýra. Je vhodný jak pro tepelnou úpravu (např. halušky s brynzou), tak k přímé konzumaci s čerstvým pečivem.
- **Camembert** - měkký sýr krémovité konzistence vyráběný z nepasterizovaného kravského mléka, zrající nejméně 3 týdny. Řadí se k dezertním sýrům a hodí se pro přímou konzumaci.
- **Comté** - francouzský polotvrdý sýr vyráběný z nepasterizovaného mléka. Kůra má obvykle prašně hnědou barvu, těsto je světle krémové. Zraje 3 až 6 měsíců a během tohoto zrání se musí pravidelně potírat roztokem soli. Chuť je silná a mírně sladká.
- **Cottage** - tvarohový sýr jemné chuti. Je vysušený, ale ne stlačený, takže v něm zůstává stopa syrovátky. Konzumuje se nejčastěji samotný k pečivu, ale také s ovocem a cukrem, jako doplněk salátů nebo surovina při přípravě těstovin.
- **Čedar** - tradičně se vyrábí z kravského mléka, vzácně kozího mléka, ve tvaru bubnovitých bochníků, které se obvazují, aby získaly tvrdou hnědou kůru, a nechávají se zrát 6 až 18 měsíců. Je typický pro anglosaské země. Hodí se k přímé konzumaci, ale výborně doplní např. hamburgery a pečená masa.
- **Eidam** - nasládlý polotvrdý původně plnotučný sýr vyráběný z pasterovaného kravského mléka. Pochází z Nizozemska. Má jemnou, nepříliš slanou chuť a nevýraznou vůni.
- **Ementál** - původem švýcarský sýr s typickými oky. Obsah tuku v sušině je 45 %. Je určený k přímé konzumaci, ale hodí se také jako strouhaný pro tepelnou úpravu, do salátů, do fondue a zapékaných pokrmů.
- **Feta** - slaný sýr tvarohového typu s vyšším obsahem tuku. Vyrábí se z čerstvého ovčího a kozího mléka a zraje ve slanečném roztoku více než dva měsíce. Tradičně se využívá při přípravě řeckého salátu či těstovin. Lze s ním obohatit zapékané pokrmy z brambor, masa a zeleniny.
- **Gorgonzola** - bílý sýr s typicky modrou plísní. Má krémovou a vláčnou strukturu s výraznou chutí a nezaměnitelnou vůní. Hodí se pro přímou konzumaci.
- **Gruyère** - tvrdý švýcarský sýr vyráběný z nepasterizovaného kravského mléka. Má tvrdou kůrku rezavé barvy a slámový střed. Obsah tuku v sušině je 49 až 53 %. Chutí připomíná comté.
- **Maasdamer** - polotvrdý holandský sýr s typickými oky, který připomíná švýcarský ementál. Obsah tuku je minimálně 45 %, oproti ementálu však obsahuje více vody i tuku.

- **Mascarpone** – jemný, krémový italský čerstvý sýr vyráběný ze smetany. Používá jako přísada do dezertů (např. tiramisu) a dortů.
- **Mozzarella** – měkký italský sýr vyráběný z buvolího nebo kravského mléka. Přidává se do salátů, na pizzu, těstoviny i maso. Může mít různou formu – od tradičního stáčeného oválu, přes uzlíčky až po třesničky. Prodává se také uzená.
- **Parenica** – tradiční slovenský polotvrdý, nezrající, středně tučný, pařený ovčí sýr s velmi jemnou chutí. Charakteristický je svým tvarem stočené stuhy.
- **Pecorino** – typický tvrdý italský sýr vyráběný z ovčího mléka. Chuť sýru je slaná, výrazně pikantní. Používá se v teplé kuchyni k těstovinám, masu, plněné zelenině i rizotům.
- **Permezán** – pravý italský parmezán se nazývá Parmigiano-Reggiano a je chráněnou značkou původu. Vyrábí se z čerstvého a částečně odtučněného kravského mléka. Sýrové bochníky se nechávají 15 až 20 dnů máčet v solném roztoku. Následuje zrání na dřevěných policích. Parmezán má výraznou slanou chuť a typickou vůni, snadno se rozpouští a používá se do těstovin, rizot, polévek, omáček, ale také na ozdobu hotových jídel, nebo se konzumuje samostatně k vínu.
- **Raclette** – tradiční švýcarský polotvrdý slaný sýr vyráběný z kravského mléka. Má jemnou, ořechovou příchuť. Vyrábí se jako velký kulatý bochník o váze asi 6 kg. Používá se při přípravě tradičního švýcarského pokrmu stejného jména. Sýr se u ohně, nebo s pomocí speciálního stroje, zahřívá. Rozměklý se pak servíruje na talíř. Spolu s ním se podávají různé tradiční přílohy – brambory, pečivo, maso i zelenina.
- **Ricotta** – italský syrovátkový sýr vyráběný z kravského, ovčího či buvolího mléka. Vyznačuje se měkkou a zrnitou konzistencí a svěží sladkou mléčnou chutí. Používá se při přípravě lehkých dezertů, ale hodí se také jako náplň těstovin, nebo rychlá pomazánka.