Abeceda sýrů



Sýry lze **dělit podle mnoha hledisek – od technologie výroby, tvrdosti, obsahu tuku v sušině, obsahu vápníku, mléčného cukru, podle obsahu relativního kaseinu a stupně kyselosti tuku atd.**

Nejjednodušší rozdělení sýrů je **dle mléka, z něhož jsou vyrobeny**. Nejčastěji tedy kravského, kozího a ovčího.

Rozdělení sýrů dle tvrdosti závisí na poměru sušiny a vody s tukem, které obsahují. **Čím méně vody a tuku sýr obsahuje, tím je sušší a tvrdší.**

Na tomto základě rozdělujeme **čerstvé sýry, které jsou určeny pro rychlou konzumaci bez dalšího zrání**. Jedná se o čerstvý sýr (crème fraîche), tvaroh, brynzu, cream cheese aj. Dalším mezistupněm jsou **měkké sýry procházející pouze krátkým obdobím zrání okolo čtyř týdnů** Jsou tak smetanové, že je lze někdy i mazat na chléb. Do této skupiny řadíme i plísňové sýry – typicky syrečky, camembert, brie.

Polotvrdé sýry mají hutnou strukturu, ale lze je ještě snadno krájet. Mezi typické zástupce se řadí gouda, eidam, čedar, ementál.

Tvrdé sýry mají tvrdou sýřeninu, která jde složitě krájet, např. parmezán, pecorino. Dle tvrdosti můžeme dále vydělit tavené sýry vyráběné z jednoho nebo více druhů sýrů (tvrdých i měkkých) pomocí tavicích solí.

Sýrová abeceda:

- **Brie** – plísňový sýr s velmi měkkou, krémovou konzistencí, jemným, kompaktním

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 slaném 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 třešničky. 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.