Malý atlas sýrů Ranko



Akawi

Už samotný název napovídá, že jeho původ bude v nějaké exotičtější destinaci. Jeho domovinou je oblast kolem města Aká v Sýrii. **Jedná se o polotvrdý přírodní sýr uchovávaný v soleném nálevu.** Je to tradiční součást arabské kuchyně. V ní je překvapivě hojně využíván i do sladkých pokrmů. Poté, co projde odsolením, tvoří součást koláčků či závinů s nejrůznější náplní, v níž nemohou chybět fíky, oříšky či med. V našich zeměpisných šířkách však hraje prim ve slané kuchyni. **Vyzkoušet jej můžete ke grilovaným masům, k těstovinám, k zapečeným bramborům či do zeleninových salátů.** Řada Ranko jej nabízí přírodní a ochucený kořením gyros.



Camembert

Také název tohoto sýru odkazuje k lokalitě svého vzniku. Tentokrát se přesouváme do francouzské Normandie do vesnice Camembert. **Pro tento sýr je typická měkká krémovitá konzistence s bílou plísní na povrchu.** Původ sýru je opředen řadou legend. Podle nich sýr zapomněla ve sklepě selka a po čase jej našla pokrytý bílou plísní. Jiný příběh tvrdí, že ženě věnoval recept pronásledovaný mnich jako odměnu za to, že jej ukrývala před pronásledovateli. Ať už je jeho prapůvod jakýkoliv, podstatným faktem zůstává, že se jedná o lahodný sýr, jehož chuť se v průběhu stárnutí mění od jemné až po palčivou. Za první světové války jej prý francouzští vojáci dostávali jako součást denní dávky potravin. Dokonce tak slangově říkali nevybuchlými německým minám, protože ty měly podobný tvar.



Eidam

V našem sýrovém zeměpisném putování se přesouváme do holandského městečka Edam, které dalo název

eidamskému sýru. Eidam se na výsluní dostal už ve středověku a díky své trvanlivosti byl oblíben mezi námořníky při zaoceánských plavbách. Sýr se dlouho nezkazil a zachovával si skvělou chuť. Námořník vděčí eidam za to, že se velice rychle dostal i do Ameriky, Afriky, Austrálie a na Nový Zéland. Ač my jej známe ve formě hranolu, jeho původně tvar je koule v červeně voskovaném obalu.



Gouda

Gouda je krajanem výše zmíněného eidamu. Pochází totiž také z Holandska z oblasti kolem města Gouda, kde se vyrábí již od 12. století. **Pro tento sýr je charakteristická žlutá vnitřní hmota, jemná vůně s lehce oříškovým nádechem.** Struktura sýru prozrazuje jeho stáří. Čím starší, tím více se drolí. Podobně jako u eidamu odkazuje na stáří i samotný obal sýrového bochníku. Mladý sýr má žlutý kabátek, přestárlý se oblékl do černého hávu.



Mozzarella

Domovinou mozzarelly je italská Kampánie. Pravá mozzarella se vyrábí z buvolího mléka (Mozzarella di Bufalla Campana D.O.C), existuje však i varianta z kravského mléka (Fior di latte), která v našich zeměpisných šířkách převažuje, nebo mozzarella smíchaná z obou druhů mléka.

Charakteristický je pro ni oválný tvar, sněhobílá barva a pružná struktura. Během zrání více měkne a získává intenzivnější chuť.

Slovo „mozzare“ znamená uříznout a odkazuje na způsob výroby. Ze sýrové hmoty se totiž odkrajují malé kousky, které se házejí do vroucí vody. Za stálého míchání se vaří, dokud nevznikne hladká a lesklá masa. Z té se pak odkrajují malé kousky, formují se do oválů či malých kuliček a ukládají se do slaného nálevu, který chrání chuť a aroma.

Mozzarella skvěle chutná s rajčaty, bazalkou a olivovým olejem, popř. jako nedílná součást italské pizzy. Ovšem můžete si troufnout i na víc než jen na tyto tradiční způsoby konzumace. **Mozzarella se hodí na zapékání** – takový plněný lilek zapečený s mozzarellou je opravdová lahůdka! **Můžete ji dokonce obalit v klasickém trojobalu** a udělat si „smažák po italsku“. Ale můžete vyzkoušet i sladké kombinace. **Mozzarella chutná s jahodami nebo s melounem.**



Niva

Tato napodobenina francouzského ovčího sýra Roquefort se vyrábí z kravského mléka a **je pro ni typická modrá plíseň uvnitř hmoty**. Název niva může pocházet podle stejnojmenné slovenské obce, kde se tento sýr také vyráběl. Jiné prameny uvádějí, že ji tak označil ruský kozák pracující v českokrumlovské mlékárně, protože modrozelená barva sýru mu připomínala úrodnou louku – nivu.

Pro svou pikantní chuť má v gastronomii **široké využití v teplé i studené kuchyni**. Díky tvarohovité konzistenci se **hodí na přípravu pomazánek**. Starší druhy s ještě **pikantnější a vyzrálejší chutí oceníte ke sklence dobrého vína**.



Parenička

Doputovali jsme na Slovensko, které je domovem tohoto pařeného ovčího sýra. Odtud název parenička či parenica. Jedná se o **poloměkký, nezrající, středně tučný sýr**. Charakteristický je svým tvarem – **stuha stočená do spirály**.



Pivní sýr

Domovinou pivního sýra je Německo, konkrétně jižního Bavorska, oblast pivu zaslíbená.

Jde o **přírodní měkký plnotučný sýr zrající pod mazem.** Má **říznou chuť a výrazné aroma**. Hodí se k pivu, s nímž se skvěle doplňuje. Pivo pomůže organismu zpracovat tučnost sýra a sýr na oplátku zvyšuje odolnost vůči neblahým účinkům přemíry pěnivého moku. **Pivní sýr skvěle chutná s čerstvým chlebem s máslem a cibulí, můžete z něj udělat i jedinečné pomazánky.**



Žervé

Jde vlastně o počeštěný název francouzského sýru gervais. Žervé je **šlehaný měkký krémový sýr ze sladké smetany**. Oproti tvrdým sýrům trvá výroba žervé pouhé dva až tři dny. V kuchyni má široké uplatnění. Žervé lze jednoduše **namazat na chleba a posypat pažitkou**, rychlá a chutná svačinka je na světě. Můžete z něj připravovat **všemožné pomazánky**. Hodí se **do omáček na těstoviny nebo jako základ přelivu na lívance**.

