Sýr feta a další řecké sýry



Co je sýr feta?

Sýr feta je nejznámější řecký sýr. Má bílou barvu a **vyrábí se z čerstvého ovčího a kozího mléka**. Poměr je zpravidla 70 : 30. **Má vyšší obsah tuku** a díky tomu, že zraje dva měsíce ve slaném roztoku, **má slanou chuť**. Sýr je měkký, drobivý a výživově bohatý. Jeho obsah tuku je kolem 40 až 50 %.

Můžete se setkat s tvrdým a měkkým typem sýru feta. Měkkou variantu volte, máte-li raději méně slané sýry. Tvrdá varianta je navíc kořeněnější a má výraznější chuť a vůni.

Tradiční sýr feta se ukládá do sudů (dřevěných či cínových). **Má chráněný původ a smí se vyrábět jen v Řecku.** Vyrábí se především na severu.

Jak ho využít v kuchyni?

Sýr feta se využívá ve studené i teplé kuchyni. Chutný je v klasickém řeckém salátu a dalších zeleninových salátech. Přidává se **rovněž do těstovin** a používá se **při zapékání různých pokrmů**. Zajímavou chuť tvoří **v kombinaci s melounem**. V Řecku je oblíbeným předkrmem rovněž jeho **smažená varianta**.

Ochutnejte další řecké sýry

Uveďme si alespoň některé:

- **Manuri**: Představuje měkký bílý sýr, který se vyrábí z neodstředěného ovčího mléka. Má jemnou chuť, ale počítejte s vysokým obsahem tuku a rychlou kazivostí. Koupíte-li si ho, zkonzumujte ho rychle. Spíše než u nás se s ním setkáte v Řecku. Zpravidla se prodává na trhu.
- **Kaseri**: I to je řecký tradiční sýr. Vyrábí se z ovčího mléka a může být do něj přimícháno i kozí mléko. Má žlutou barvu. Jedná se o polotvrdý sýr. Zraje tři měsíce, během kterých získává svou výjimečnou chuť.
- **Kefalotiri**: Je to velmi jemný stolní sýr. Vyrábí se hlavně v Západní Makedonii a je z ovčího mléka či ze směsi ovčího a kozího mléka. Jde o tvrdý pikantní sýr. Zraje tři měsíce, má tenkou slupky a je nažloutlý. Má charakteristickou výraznou chuť se slanou příchutí.
- **Graviera**: Patří mezi nekvalitnější sýry. Je podobný předchozímu sýru, ale vyrábí se z kravského mléka. Může mít příměs ovčího mléka.
- **Telemes**: Jedná se o druh sýru feta.

Řecká kuchyně nabízí pestrou škálu chutí a můžete si ji zamilovat pro různé její pokrmy a ingredience. Třeba vám z nich všech nejvíce zachutná právě sýr feta.