

S Ý R Y



první zmínky již ve starověkých civilizacích

specializované metody pro uchovávání a zrání



Historie, výroba a druhy sýrů

Sýry jsou jedním z nejstarších a nejoblíbenějších mléčných výrobků na světě. Jejich historie sahá tisíce let zpět a v různých kulturách mají sýry významnou roli, a to jak v každodenní stravě, tak v gastronomických tradicích.

Historie výroby sýrů se ztrácí v mlhách času, ale předpokládá se, že sýry byly poprvé vyráběny již před více než 7 000 lety. Původně se sýr vyráběl pravděpodobně náhodně, když se mléko nechalo stát a zkyslo. Kyselina mléčná a enzymy způsobily, že mléko začalo tuhnout a vytvářet pevnou hmotu – tvaroh, z nějž vznikl základ pro dnešní sýry.

První zmínky o sýrech pocházejí ze starověkých civilizací, jako byly Mezopotámie, Egypt a Řím. V Egyptě byly sýry považovány za výživnou potravinu, kterou si oblíbili nejen aristokraté, ale i vojáci. Římané také výrazně přispěli k popularizaci sýrů a jejich výrobě, přičemž se vyvinuly první metody zrání sýrů.

Ve středověku se výroba sýrů stala součástí evropské venkovské kultury, a to zejména v oblastech, kde bylo těžké uchovávat mléko. Kláštery, které hrály klíčovou roli v rozvoji zemědělství, začaly vyrábět sýry a vyvinuly specializované metody pro jejich uchovávání a zrání.

V 19. století, s rozvojem průmyslové výroby a pasterizace, došlo k revoluci ve výrobě sýrů, kdy se začaly vyrábět masově. Dnes je výroba sýrů vysoce specializovaným průmyslovým odvětvím, přičemž existuje tisíce různých druhů sýrů.

Výroba

Výroba sýrů je složitý a pečlivě kontrolovaný proces, který zahrnuje několik fází. I když existují různé metody a techniky v závislosti na druhu sýra, základní proces výroby je podobný.

Příprava mléka

Výroba sýrů začíná výběrem kvalitního mléka. Mléko může pocházet od krav, ovcí, koz, nebo i od jiných zvířat. Před samotnou výrobou je mléko často pasterizováno, aby se odstranily nechtěné bakterie a zajistila bezpečnost výsledného produktu. U některých tradičních sýrů (např. Roquefort nebo některé italské sýry) se používá syrové mléko.

Přidání startéru a syřidla

Do mléka se přidávají startérové kultury – bakterie, které pomáhají fermentovat mléčné cukry (laktózu) na kyselinu mléčnou. Tento proces mění pH mléka a způsobuje, že se mléko začne srážet. Poté se přidává syřidlo – enzym, který způsobuje srážení mléka a oddělení tvarohu (pevné části) od syrovátky (tekuté části).

Tvarování tvarohu

Tvaroh se následně krájí na malé kousky, což pomáhá uvolnit více syrovátky. Tento krok se nazývá **řezání tvarohu**. Poté se tvaroh jemně zahřívá, což urychluje proces odstraňování syrovátky.

Lisování

Po oddělení syrovátky se tvaroh umístí do forem, kde se lisuje, aby se odstranila zbylá tekutina a zpevnil se. Lisování ovlivňuje konečnou texturu sýra – čím silněji je sýr lisován, tím bude tvrdší.

Solení

Sýry jsou soleny buď přímo během výroby, nebo se ponoří do solného roztoku. Sůl nejen dodává sýru chuť, ale také pomáhá při jeho konzervaci a ovlivňuje strukturu sýra.

Zrání

Zrání je klíčovou fází pro vývoj chuti, textury a vůně sýra. Některé sýry jsou zralé za pár dní (například čerstvé sýry), jiné mohou zrát i několik měsíců, či let. Zrání probíhá při specifických podmínkách (teplota, vlhkost) a v některých případech se sýry pravidelně otáčejí nebo myjí, což ovlivňuje jejich vzhled a chuť.

Členění sýrů

Sýry se dělí podle různých kritérií, přičemž nejběžnější dělení je podle jejich textury, způsobu zpracování a doby zrání.



Podle obsahu vody

- **Tvrdé sýry:** Mají nízký obsah vody a jsou vhodné pro dlouhé zrání. Patří sem například Parmigiano-Reggiano, Gruyère, Ementál nebo Cheddar.
- **Polotvrdé sýry:** Obsahují více vody než tvrdé sýry, ale stále mají pevnou texturu. Příkladem je Gouda nebo Eidam.
- **Měkké sýry:** Tyto sýry obsahují vyšší obsah vody a mají jemnou texturu. Patří sem Brie, Camembert, Bûcheron nebo Neufchatel
- **Čerstvé sýry:** Nezrají a mají vysoký obsah vody. Mezi nejznámější patří Ricotta nebo Mozzarella.

Podle původu mléka

- **Kravské sýry:** Nejvíce rozšířené a zahrnují širokou škálu sýrů, jako je Cheddar, Gouda, Emental nebo Mozzarella.
- **Ovčí sýry:** Například Pecorino nebo Manchego
- **Kozí sýry:** Mezi nejznámější patří Chèvre nebo Crottin de Chavignol.

Podle zpracování

- **Plísňové sýry:** Mají charakteristickou plíseň na povrchu nebo uvnitř, která ovlivňuje jejich chuť. Příkladem je Roquefort, Gorgonzola nebo Brie.
- **Uzené sýry:** Některé sýry se po vyrobení uzené pro intenzivní chuť. Příkladem je uzený Gouda nebo Scamorza.





Certifikace sýrů

Certifikace sýrů je proces, kterým se potvrzuje, že sýr splňuje určité standardy kvality, bezpečnosti a původu. Může se jednat o certifikace z hlediska surovin, výrobního procesu, obsahu tuku, nutričních hodnot nebo původu jako jsou DOP, AOC, IGP...



Význam sýrů v gastronomii

Sýry hrají v gastronomii důležitou roli, nejen jako součást hlavního jídla, ale také jako samostatný chod nebo doplněk k vínu. V různých kulturách mají sýry specifická gastronomická využití – například ve Francii jsou sýry nedílnou součástí sýrového talíře, v Itálii jsou základem mnoha pokrmů jako pizza nebo těstoviny. Ve Švýcarsku často konzumovaný jako oblíbené Fondue či Raclette...

Díky rozmanitosti druhů sýrů je možné je kombinovat s různými ingrediencemi, od ovoce a ořechů až po med nebo víno či whisky, čímž vznikají jedinečné chuťové zážitky.

Sýry jsou jedním z nejvíce fascinujících a rozmanitých produktů, které lidstvo vyrobilo. Jejich historie sahá do starověku a jejich výroba se vyvinula v umění, které stále pokračuje. Díky různorodým technikám výroby a široké paletě chutí si sýry našly místo v každé kuchyni po celém světě. Ať už jde o jemné a krémové sýry, nebo o vyžrálejší a intenzivní chutě, sýry zůstávají oblíbenou součástí naší stravy.