

# 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 něž 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.