

SÝRY FRANCIE, NĚMECKA, RAKOUSKA, HOLANDSKA A ANGLIE

Brie
Francouzský měkký krémový sýr s bílou pláští na povrchu má ořivkovou a žampiónovou vůni.

Cantal
Sýr za chutí vůdčí švábnatě trávě a horským bylinám z pastvy dojnic. Vyrábí se řada druhů, označení AOC má pouze **Cantal d'Auvergne**.

Reblochon
Sýr se vyrábí v asi 200 obcích Savojska. Je tučný, v něm žampiónů a dobrého zrajícího sklopa. Vyrábí se řada druhů, ale pouze **Camembert de Normandie** může mít označení AOC (AOC - Appellation d'origine contrôlée).

Roquefort
Sýr s modrou pláští v těstě má tučnost min. 52 % tva. Označení AOC nese výhradně sýr vyrobený ze syrového plátnoúho ovčímho mléka z okolí města Roquefort a z pěti sousedních departementů. Sýr zraje v podzemních sklepích a v jaskyních. Na obale je obrázek červené ovce.

Gloucester
Ochrannou značku mají německé sýry **Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Ostwälder Frühstücker, Altenburger Ziegenkäse**.

Rakouský tvrdý horský sýr Vorarlberger Alpkäse je vyráběn ze syrového mléka v době pastvy dojnic. Triplet Graukäse je nízkotučný kyselý sýr.

Edam
Holandský sýr s nízkodobřivanou syřeninou je žlábkovitý, s malým počtem měkkých ok. Důležitým technologickým krokem výroby je praní zrna. Minimální doba zrání je 5 týdnů, typická chuť a vůně se projevuje až po 2 měsících.

Gouda
Středně tvrdý sýr s nízkodobřivanou syřeninou má krémové žluté těsto a nepravidelnými dírkami. Goudse boeren kaas se vyrábí tradičně na farmách. Holand - Brabantse goudse kaas označení HB a Friese goudse kaas FF. Čtrnácté označení má jen průmyslově vyráběný **Noord - Hollandse goudse kaas (NF)**. Vlastnosti sýru jsou závislé na době zrání: jong (mladší 1 měsíc), jong belegen (2 měsíce), belegen (4 měsíce), extra belegen (velmi zrající) a overjarige kaas (více než rok).

Cheddar
Pro tento anglický sýr je typické zraječím syřeninám - čedarizace, tj. vysoký stupeň jejího prokysnutí, rozemletí, prosolení, lisování. Sýr zraje 6-12 měsíců v chladu. Vyrábí se v několika barevných variantách. Pouze **West Country Cheddar cheese** má chráněnou značku.

Stilton
Sýr **Blue Stilton** se smí vyrábět jen ve vybraných oblastech. Má vysokou tučnost, našťouště pokokuš a bílnými skvrnami. Mléko bývá silovější v mramorované modrou pláští. **White Stilton** je měkký sýr jemný, bez mramorování. Do sýru lze přidat též bylinky a čerstvé ovce.

Břehunina Jančková, Kateřina Špačková
Oblasti typicky a technologicky mléka, Vědomosti a zemědělská univerzita Brno
Projekt NA 2015PVE234059

ITALSKÉ SÝRY

Gorgonzola
Sýr s modrou pláští má původ v severozápadní Itálii. Vyrábí se ze syřeniny z večerního mléka, která se ve formě proslavě kurovou syřeninou z mléka z raného dojení. Různí pláští se podpoří prokysáním sýru po týdně zrání. Vyrábí se množství G. pláští: **gale** (malé), **G. dolce** (příjemná chuť) - jemnější, téměř bez doteků sýru. Sýry splňující podmínky DOC (Denominazione di origine controllata) mají na obale značku „G“.

Grana padano
Estarový sýr s vysokodobřivanou syřeninou pochází z údolí řeky Po, Piemont, Lombardie... Vyrábí se ze samostatně ošetřovaného syrového kravského mléka - máli se večerního a raného dojení. Válec sýru má průměr 25-40 cm, výšku 18-25 cm a váhu 30-35 kg. Zraje 10-18 měsíců. Na povrchu sýru je výšivkový název a žlutálinka.

Parmeiano reggiano
Sýr typu „grana“ pochází ze severní Itálie, z okolí Parmy. Je vyráběn výhradně z pastevního mléka krav krmných lučií trávou nebo kvalitním senem, používá se odděleně večerní mléko smíšené s čerstvým mlékem z raného dojení. Různí sýry se označují „franco“, „volare“, „vecchio“, „di“ a „vecchio“ „vecchio“.

Mozzarella di bufala campana
Sýr typu „pastia filata“ pocházející z jižní Itálie má tvar koule o průměru 8-10 cm a váhu 200 g. Vyrábí se z pastevního mléka. Syřenina se pátá a hrudka, sůl a tvaruje odzraječím kouškou z hnošedného těsta. Pačár DOC mohou mít pouze sýry z mléka krav čerstvých buvolic.

Provone Valpadana
Sýr typu „pastia filata“ vyráběný výhradně z mléka krav v provincii údolí Po, v okolí měst Bergamo, Mantova, Treviso. Má velikost 1 - 30 kg a různé tvary: koule (mandarín, melon), hrudky (perla), válec (gamberi, salami), po vyjmutí se sýr poměrně dle parafiování lázeň, následně zraje v závěsné síti. Vyrábí se jako doba z pískem.

Taleggio
Měkký „špečkový“ sýr s červeným mazovým povrchem a měkký a nádobou pláští ze sklopa má původ ve stejnojmenném údolí v provincii Bergamo a v okolí měst Como, Cremona a Milano. Vyrábí se obvykle z pastevního kravského mléka. Tento sýr je bílý, smetanový, mléka, celistvý, jemný, s typickou chutí vůni sklopa, ale také hub, lanžů.

Fiore sardo
Sýr pochází ze Sardinie. Ke zrání mléka se používá kvašení z kvašící buvolice. Ztrouzněná sýr se suší v blízkosti ohně, proto jsou silně uzená. V době zrání se potají olivovým olejem smíšeným s octem tukem.

Canestrato Pugliese
Sýr z jižní Itálie se vyrábí ze sýra mléka ovci krmných ze syrového mléka krav plemene Holštajn nebo Bruna alpina.

Asiago
Horský sýr z náhorní planiny Asiago se vyrábí výhradně ze syrového mléka krav plemene Holštajn nebo Bruna alpina. Bouchlé sýry váží 5-12 kg, konzumují se mladé (zraje až 24 měsíců).

Pecorino
Tvrdý sýr z ovčím mléka z provincie Lazio a Řím. **Pecorino romano** má značku ovčí hlavy. Sýr vyrábějí také **Pecorino siciliano, siciliano, Toscano**. Mléko se sýři rostlinnými extrakty.

Ricotta
Čerstvý měkký jemný sýr je vyrobený ze sladké syřeniny po výrobě sýru. Syrovátkou bítavou se po zabití a okyselení vyzraječím a následně zpracují jako měkký sýr. Původně byl vyráběn z ovčímho mléka (Ricotta di pecora), dnes se vyrábí z mléka kravského (Ricotta di vacca), koňho nebo smetaně.

Břehunina Jančková, Kateřina Špačková
Oblasti typicky a technologicky mléka, Vědomosti a zemědělská univerzita Brno
Projekt NA 2015PVE234059

SÝRY ŠVÝCARSKA, SEVERSKÝCH ZEMÍ, ČESKA A SLOVENSKA

Sbrinz
Extravrdný sýr byl již v dávných dobách používán v významném obchodu ptas alpské přírody. Dochoval zraje 18-20 měsíců a konzumuje se jako Möckli, Hoberollen (svinutá hotovina) a Reibkäse (strouhaný).

Týlčský sýr (Tilsiter)
Polotvrdý sýr vyráběný podle tradiční receptury, která se dostala zed Švýcarska z východního Pruska. Surovinou je pastevní mléko, vzniklé sýrové zrna se opakovaně propařuje ve formách, vznikne struktura s drobnými dutinkami v těstě. Na povrch se aplikuje **Brevibacterium linens** a ke konci zrání je povrch sýra ošetřen plastovým nádobem syše žluté barvy.

Emmentaler
Sýr s vysokodobřivanou syřeninou je vyráběn ze syrového nebo termizovaného kravského mléka za použití chymosinového syřidla. Pro tvorbu ok se přidává propionová kultura. Má tvar techniku, průměr 70-100 cm, výšku 12-30 cm, hmotnost min. 60 kg, tva min. 45 %, sušinu min. 62 %. Sýr zraje min. 8 týdnů, z toho min. 3 týdny v kvantem sklopa. Těsto je pevné, vládné, s oky o průměru 0,54-1,5 cm. Chuť je mandlově nasládlá.

Gruyère
Podobá se menší verzi emmentalu. Chuť ve srovnání s emmentalem je jemnější, slanéjší, pikantní, s příchuť vlašských ořechů.

Raclette
Polotvrdý horský sýr je vyroben ze syrového kravského mléka. Má několik variant - gomsor, bagne, oratoire. Polný Raclette se připravuje rozpouštěním fezné plochy rozpouštěného sýru z zdroje salového tepla.

Finský sýr Juustoleipä se nazývá „chlebový sýr“. Čerstvý sýr je vládný, s jemnou chutí. Vytváří se horko okně, takže hrděne a puchytkuje.

Jihočeská Niva
Sýr s modrou pláští **Penicillium roqueforti** v těstě je vyráběn v Českém Krumlově. Má chráněnou označení původu a zemědělské označení **Jihočeská Niva** a **Jihočeská zlatá Niva** od r. 2009.

Olomoucké tvarůžky
Měkký sýr zraječím pod zlatavým mazenem je vyráběn z nešyřného mléčného tvaru. Pomělný tvaroh se nasadí a nechá uzrát, mele se, zakrší mazovou kulturou **Brevibacterium brevif, formuje** se a suší. K okyselení povrchu tvaružky se využívá kvasinová kultura, která se následně odstraní praním. Poše se tvaružky rotují a zraje.

Slovenská parenica
Surovinou pro výrobu je čerstvé ovčí mléko. Ze syřeniny se formuje hrudka, která kysle, v sypé vodě se roztáhá, zbaví vody, vytahuje se a přeládá. Stuhá má tloušťku 4-6 mm, šířku 6 cm, tloušťku 2-3 mm. Po nasolení se sýra a po osušení udí dýmem z tvrdého dřeva.

Slovenská bryndza
Přírodní bílý roztržitelný zraječím sýr se vyrábí z bruckovského sýru, který zraje 2-5 dní, pak se očiští ořezáním zasněží kůry a lisuje se, drtí a mele, mísí a soli.

Slovenský oštiepok
Polotvrdý sýr se vyrábí jako paňeny či nepaňeny, uzny nebo neuzny.

Dánské sýry Esrom a Havarti pocházejí z dob, kdy si každý peský diver připravoval vlastní sýr pro vlastní spotřebu.

Norský sýr Gjøstet hrděne v ústech se rozpoušlující je vyrobený ze syrového kravského a koňho mléka. Připomíná chuť ardišové maslo, karamel, zahuštěné mléko nebo také uzené, hrděne.

Břehunina Jančková, Kateřina Špačková
Oblasti typicky a technologicky mléka, Vědomosti a zemědělská univerzita Brno
Projekt NA 2015PVE234059