

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: CUCINA ITALIANA

Sýry se nechávají uzrát v sýrárně, některé minimálně 6 měsíců, ale také několik let.

stále nemá opravdovou konkurenci. Stejně jsou na tom třeba holandský eidam nebo gouda a francouzský camembert. A nikdo jiný neudělá tak dokonalý parmesan nebo pecorino, jako Italové v Itálii, i když se potomci italských přistěhovalců o to snaží všude, kam se v širém světě dostali.

Naše pravé olomoucké syrečky jsou sice unikátní, ale větší mezinárodní uznání jim zatím chybí, což není jejich vina. Vito Mollica, šéfkuchař pražského hotelu Four Season, skutečný mistr svého oboru, si dal práci při hledání zajímavých domácích potravin, kterými by ozvláštnil svou nabídku. Pochopitelně se zajímal i o sýry. Za náš nejlepší kupodivu považuje „obyčejný“ romadur.

Se sýry je to velmi podobné jako s víny. Může to být stejná odrůda, dokonce ze stejné polohy a přesto je výsledek hodně odlišný. I při výrobě sýrů jsou výrobci operující v těch nejvyhlášenějších lokalitách a připraví sýr sice špičkový, ale jejich soused dokáže lepší. Právě takové nakupuje po celé Francii

již v úvodu zmíněný sýrař Antony. A zachází s nimi jako se špičkovými víny. Nechává je pod pečlivým dozorem správně vyzrát a teprve potom je dodává svým zákazníkům. Dokonce nabízí i sýry ročníkové.

## Každý den jiný sýr

Ve Francii si můžete každý den v roce dát jiný místní sýr a ještě vám zbude na rok příští. Dělají ho zde na pět stovek druhů. Však si také francouzský prezident De Gaulle postě-



FOTO: ARCHIV

žoval, že takovému národu se těžko vládne. Nejlepší sýry zde mají na etiketách podobné označení původu jako víno. U sýrů je to AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Znamená to, že byly vyrobeny v určené oblasti a zrály v souladu s určenými pravidly. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## Sýry a vína

**1. TAVENÉ** – mají homogenní hmotu a nemají kůru. Vyrábějí se tavením jednoho či několika druhů tvrdých sýrů, ke kterým se přidává mléko, máslo nebo smetana. Dobře chutnají s lehkými bílými či červenými víny.

**2. ČERSTVÉ NEBO TAKÉ TVAROHOVÉ** – nepodstupují žádný proces fermentace nebo zrání. Jejich chuť je jemná a jsou výbornou přísadou zapékaných jídel. Hodí se k nim vína s ovocným buketem například z Beaujolais nebo z údolí Loire.

**3. MĚKKÉ S MYTOU KŮROU** – poznáme je podle lesklého povrchu. V průběhu zrání jsou omývány slanou vodou. Mají výraznou vůni i chuť. Na konci zrání se přidává do solného roztoku pivo, cidre či víno, což zdůrazní jejich chuť. Hodí se k nim tělnatější červená vína z Burgundska nebo Cotes du Rhone, ale také bílý Gewurztraminer z Alsaska.

**4. KOZÍ** – jsou samostatnou kapitolou. Můžeme je koupit jako čerstvé, polotvrdé i tvrdé. Čím jsou zralejší, tím je jejich vůně i chuť výraznější. K čerstvým se hodí jemná bílá či růžová vína, k vyzrálejší intenzivnější, plnější červená nebo bílá z údolí Loire, Sancerre, Pouilly Fumé.

**5. MĚKKÉ SÝRY S PLÍSNÍ NA POVRCHU** – zrají dva až šest týdnů. Asi nejznámější je camembert a brie. Pod bílou plísní na povrchu je světležluté zbarvené vnitřek s krémovou konzistencí. Výborně se snoubí s výraznějšími červenými víny z oblastí Cotes du Rhone, Bordeaux a Burgundska.

**6. SÝRY S VNITŘNÍ MODROU PLÍSNÍ** – vznikají z mléka, ke kterému se přidává plíseň penicillium získávaná z chlebové střídky. Většinou se dělají z kravského mléka. Nejznámější z nich – roquefort – je však z mléka ovčího. S jejich pikantní chutí nejlépe ladí přírodně sladká bílá vína, jako jsou Sauternes, Barsac nebo pozdní sběry z Alsaska. Výborně k nim jdou také naše ledová a slámová vína.

**7. POLOTVRDÉ** – jsou lisovány do forem. Tím se z nich vyloučí syrovátka. Zrají až jeden rok v přesně stanovené teplotě a vlhkosti. Jsou výborné pro přípravu fondue a raclette. Hodí se k nim jak bílá suchá vína z odrůd Chardonnay nebo Sauvignon, tak i růžová a červená vína.

**8. TVRDÉ SÝRY** – před lisováním se zahřívají a potom silně lisují. Jsou vesměs ve velkých bochnících a zrají i několik let. Nejznámějším jsou ementál, comté a beaufort z francouzských horských oblastí. Hodí se k nim bílá, růžová i červená z Loire, Provence či Savojska.

