

# Sýr: věrný průvodce lidstva

Kdo by neznal sýr. Provází nás doslova od kolébky až do hrobu a patří k nejrozšířenějším a nejběžnějším potravinám po celém světě.

**S**ýr existuje ve stovkách podob a chutí a dá se připravit prakticky z každého mléka savců. Jsou národy, které na svoje sýry nedají dopustit. Veementně brání a chrání jejich tradiční výrobu, která sice není v souladu s nejnovějšími sterilními EU nařízeními, jejich chuť je proto stále jedinečná.

Když byl v Praze jeden z nejvýznamnějších francouzských obchodníků se sýry Antony z Vieux-Ferrette, který zásobuje nejlepší hotely i prezidentský Elysejský palác, řekl, že jeho nejlepší sýry jsou pochopitelně z nepasterizovaného mléka.

Přirovnal pasterizaci mléka ke kastraci. Takto postižený muž, podle jeho slov sice dál může vypadat jako muž, ale ve skutečnosti jím není. A tak jako nedokáže zplodit dítě, ani z pasterizovaného mléka podle Antonyho neuděláte dobrý sýr. Zbývá podotknout, že z mléka, které si u nás běžně koupíte, už neuděláte ani požitelný tvaroh.

## Dějiny psané sýrem

O sýrech najdeme zmínky v nejrůznějších historických pramenech. První písemná zmínka o nich na našem území je v Kosmově kronice. Píše se zde, že sýr snídal v roce 1073 olomoucký biskup Jan. Což je ovšem z hlediska sýrařské historie těžký novovek. V Mezopotámii dělali sýr už o nějakých deset tisíc let dříve. Odtud pochází řada legend, z nichž jedna praví, že si muž jménem Kanana na cestu pouští s sebou vzal mléko do vaku z kozího žaludku. Pochopitelně v něm místo mléka našel hrudky sýra, protože zapracovaly žaludeční enzymy. V chrámu Bohyně matky v Uru jsou reliéfy znázorňující výrobu sýrů pastýři.

Řekové zpřístupnění sýra přisuzují Apolónovu synovi Aristeusovi, který se ho naučil dělat od kentaura Chiróna, učitele Achilova.

## Roquefort, gouda a další

S místními kvalitními sýry se dnes lze potkat kdekoli na světě. Přesto si na všech kontinentech v nejlepších lahůdkářstvích považují evropských sýrů ze země, které jejich výrobu díky letité tradici povýšily na umění. Všude se sice snaží dělat tvrdý sýr typu ementál, ale pravý švýcarský je pořád nejlepší, vyrobit dobrý sýr s modrou plísní také už není žádný problém, ale pravý francouzský roquefort

Sýr zvaný tetilla z Galicie se vyrábí v typicky kónických tvarech.



FOTO: ARCHIV