

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

knedlík. Měly by mít minimálně 44 procent tuku v sušině.

Původně se sýr dělал ze zkyšaného mléka na hranici zkaženosti. Aby se chuť vylepšila, hmotu ponořili do horké vody, jež zastavila rozkladné procesy a začala se takzvaně táhnout. Potom se hnětla a ručně se z ní dělaly potřebné velké kuličky či svazečky. I tak šlo při nedostatku chladicí techniky o rychle se kazící výrobek. Pokud ho chtěli uchovat, kuličky vyudili.

Dnes je proces výroby jednodušší. Používá se čerstvé mléko, které se nechá vysrážet, aby se sýřenina oddělila od syrovátky. Potom se sýr přepaří v horké vodě, hmota se začne táhnout a tvoří se v ní vrstvy. Proto se míchá, jednotlivé vrstvy se oddělují a stáčeji a nakonec porcují na kuličky či koule, které se ponořují do studené vody, aby sýr dostal pevnější konzistenci. Takto připravené se mohou ihned podávat. Když jdou do distribuce, zalévají se sláným nálevem.

Mozzarella má hladký a lesklý povrch a kuličky jsou pružné. Pokud jsou tvrdé, nejde o příliš kvalitní výrobek. Uvnitř jsou dobře patrné vrstvy. Když se začnou rozpouštět a kuličky ztrácí pružnost a měknou, svědčí to o tom, že jde o starší výrobek. Větším kuličkám se říká bocconcini čili malá sousta, malé jsou ciliegine čili třešinky. Mozzarella by se měla sníst hned v den nákupu, respektive do data spotřeby uvedeného na obalu. V chladničce ještě nějaký čas vydrží a můžete ji dát i do mrazáku, ovšem i s nálevem a při teplotě alespoň -18°C .

Mozzarella z buvolího mléka

Opravdovou lahůdkou je mozzarella připravovaná z buvolího mléka. Tě patří už od roku 1993 unijní ochranná známka DOP. Dělá se v oblastech Caserta, Neapol, Salerno, Frosinone, Latina, Řím a Foggia, v podstatě tedy

na západním pobřeží Itálie od Říma po Kampánii, od které také získala jméno. Na východním pobřeží je to jenom na úzkém pásu oddělujícím od pevniny ostruhu italské boty. Mozzarella di Bufala Campana se v jednotlivých produkčních místech říká také Piana del Sele, Piana del Volturo, Aversana nebo Pontina.

Mléko od buvolích krav, které se popásají volně v přírodě, se zpracovává do šesti hodin a musí mít minimálně sedm procent tuku. Čtyři až pět hodin trvá oddělení sýru od syrovátky. Potom se hmota ponoří do vody 95°C horké a ručně či strojově promíchává. Po důkladné „masáži“ se opět strojově nebo ručně vytvářejí různě velké kuličky, které se chladí ve studené vodě. Výsledný produkt má minimálně 52 procent tuku v sušině. Kuličky a koule váží od 20 do 800 gramů a mají bíle perlovou barvu. Podle archívních dokumentů se buvolí mléko na mozzarellu v Itálii zpracovává už od 12. století.

Jak na ni?

Mozzarellu můžete konzumovat jen tak či zakapanou olivovým olejem a mírně opepřenou. Nejpopulárnější úprava je nakrájená s rajčaty a posypaná čerstvou bazalkou a oreganem, případně zakápnutá kvalitním balsamickým octem. Její chuť se výborně doplňuje i s bazalkovou omáčkou či pastou z černých oliv. Kuličky sýra můžete kombinovat nejenom s rajčaty, ale i s jinými druhy na kousky nakrájené zeleniny.

Mozzarella se dá i zapékat s různou zeleninou a masy (viz Vařte s námi) či použít s dalšími ingrediencemi jako náplň chutově originálních palačinek. Rozhodně však stojí za to si připlatit a ochutnat skutečně tu nejlepší z buvolího mléka. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Vařte s námi



Palačinky s mozzarellou a rajčaty

Pro 8 osob

Palačinky

• 500 ml mléka • 250 g hladké mouky • oříšek rozpuštěného másla • sůl

Náplň

• 500 ml mléka • 400 g mozzarely • 400 g oloupaných nakrájených rajčat
• 40 g másla • 40 g hladké mouky • sušený česnek • oregano • olivový olej • sůl, pepř
Vymíchejte řídké těsto a na pánvičce usmažte 16 tenkých palačinek. Nakrájená rajčata osolte a opepřete, přidejte oregano, olej a sušený česnek. Ze 40 g másla, mouky a horkého mléka připravte bešamel, osolte a omáčku 10 minut povařte. Každou palačinku potřete lžící bešamelu a posypte částí nadrobno nakrájené mozzarely. Palačinky přehněte do trojúhelníku a dejte do misky, kterou jste vymazali máslem a slabě potřeli bešamelem. Palačinky posypte krájenými rajčaty, přelijte bešamelem, posypte zbývající mozzarellou a v předehřáté troubě pečte při teplotě 220°C asi 20 minut.



FOTO: LIBOR ŠEVČÍK



Mistr sýrař Franco Putigidno při přípravě čerstvé buvolí mozzarely v Golf Hotelu Riva dei Tessali nedaleko Bari.