

Není mozzarella jako mozzarella

Nejenom Francie, ale i Itálie je zemí plnou zajímavých sýrů. Parmezán, ten jedině pravý Parmigiano Reggiano, zná asi každý, kdo někdy ochutnal italskou kuchyni. Ovšem škála skutečných sýrových skvostů je daleko pestřejší. Co kraj, to jiná výrazná specialita.

Italové stejně jako o svých vínech i o sýrech a uzeninách rádi tvrdí, že jsou nejlepší na světě. Ať už mají pravdu, nebo ne, rozhodně stojí za ochutnání. U sýrů platí – co název, to je v kulinářském světě skutečný pojem. Těch tradičních jsou přes čtyři stovky, třicet z nejznámějších má ochrannou známku Evropské unie. Ta mimo jiné nedovoluje nikomu jinému takovou specialitu připravovat (u nás ji získaly například Štramberké uši). Známkou DOP (Protected Designation of Origin) je přiznána specialitám s originální recepturou vztahující se k přísně vymezenému geografickému regionu.

Ve výrobě těchto sýrů jsou Italové evropské jedničky. Dělalí jich 440 tisíc tun ročně a nejvíce vyvážejí tradičně do Spojených států. Tentokrát se blíže podíváme na dvojí

i u nás oblíbenou mozzarellu, jež patří k takzvané čerstvým sýrům. Najdete je rovněž na našem trhu a právě mozzarella patří mezi nimi k nejoblíbenějším, zvláště teď v létě.

Italští sýraři mají dokonce svůj svaz Asso-latte (Associazione Italiana Lattiero Casearia). Podle jeho údajů vyprodukuje ročně sýrů za 13 miliard eur, zaměstnávají 35 tisíc lidí a celková produkce váží neuvěřitelnou miliardu kilogramů. To je číslo zahrnující vše, co se dělá z mléka, tedy včetně jogurtů a másla.

Tradiční mozzarella

Jako patří k létu vychlazené svěží růžové víno, pochutnáte si v horkých dnech na jednom z klasických italských sýrů – mozzarelle. Je stejně čerstvý a osvěžující a nejčastěji se podává za studena s rajčaty.



Název pochází ze slovesa mozzare, což znamená přerušit či krájet. V běžné podobě se dělá z pasterizovaného kravského mléka prakticky na celém území Itálie. Nejlepší je úplně čerstvá. Většinou se dodává v podobě různých velikých bílých kuliček vážících od 20 do 250 gramů, od třešinek až po pořádný

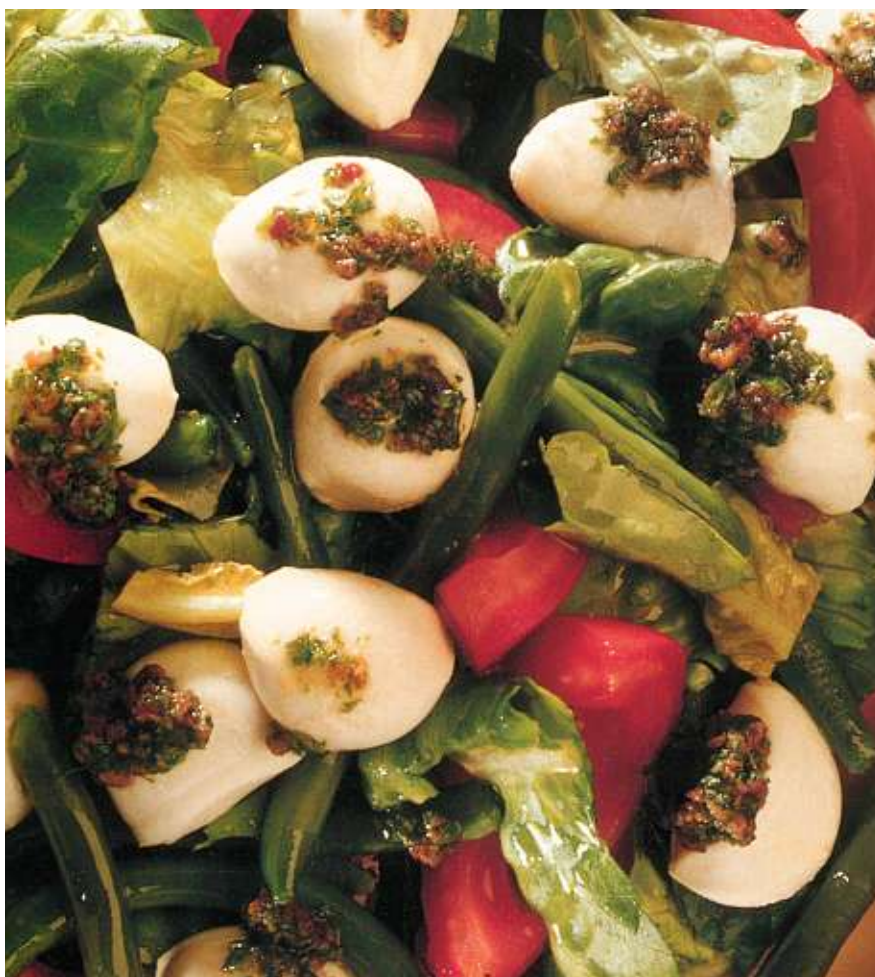


FOTO: ARCHIV

Varěte s námi

Mozzarella zapečená se zeleninou a kuřecím masem

Pro 6 osob

• 150 g mozzarely • 350 g lilku • 350 g brambor • 150 g kuřecích prsíček • nejmenno nasekaná směs čerstvé šalvěje a rozmarýnu • hladká mouka • olivový olej • sůl, pepř

Dejte vařit brambory a nakrájejte lilek na tenká kolečka, posolte a nechte půl hodiny odležet. Uvařené brambory oloupejte, osolte a rozmačkejte na pyré s olivovým olejem a nasekanými bylinkami, opepřete. Plátky kuřecích prsíček opečte na rozpáleném oleji a nechte vychladnout. Lilek obalte v mouce a osmažte na oleji a nechte okapat přebytečný tuk. Na dno zapékací misky dejte část osmaženého lilku, kolečky obložte i obvod misky a přidejte pyré. Dejte opět vrstvu lilku, kuřecích prsíček a kousky mozzarely a na povrch znovu kolečka lilku. Nahoru dejte plátky mozzarely a v troubě rozehráté na 250 °C pečte asi 20 minut.

Mozzarella se prodává v podobě různých velikých kuliček vážících od 20 do 250 gramů