

Kozí sýry a španělská inspirace

VAŘTE S NÁMI

Zapečený kozí sýr s ořechy

Jednoduchý španělský recept na přípravu teplého předkrmu nebo svačiny
(8 porcí)

- 8 houslek na rozpékání
- 200 g kozího sýra (v originále Majorero z Fuerteventury)
- 40 g nasekaných jader vlašských ořechů



Houskám seřízneme vršky, spodek vydlábneme a do dutiny dáme měkký kozí sýr s nasekanými vlašskými ořechy. Dáme do trouby vyhřáté na 200 °C a 7-10 minut zapékáme. Podáváme horké s mohutnějším červeným vínem, jako jsou Cabernet Sauvignon nebo Tempranillo.



FOTO: ARCHIV

Díky velikonočním svátkům se i v nabídkách některých našich lepších restaurací čas od času objeví vedle jehněčího i kůzlečí maso, dříve nedílná součást zdravého jídelníčku našich předků. Koza domácí (capra hircus domestica) patřící do řádu sudokopytníků byla totiž ještě v polovině minulého století nedílnou součástí takřka každého vesnického stavení. Nejvíce se v našich krajích chovala bezrohá koza sánská, pocházející z divoké kozy bezoárové (Capra hircus aegargus), která byla doma v Asii a v okolí Středomořího moře. V Brehmově životě zvířat stojí: „Pro užitek domácích koz, jenž uznávají téměř všichni národové zeměkoule, najdeme kozy snad u všech národů, které vedou alespoň trochu spořádaný život.“

Koza se však u nás postupně stávala raritou, aby teprve v poslední době opět tvořila menší stádečka v chovech experimentujících zemědělců. Přitom jde o vysoce užité, nenáročné zvíře, které poskytuje hodnotné maso, dostatek vynikajícího mléka při efektivním využívání krmiva, vhodného k přípravě neméně vynikajících sýrů a navíc ještě cennou kůži – kozínku.

Pochopitelně zvláštní chuť kozího masa i mléka nemusí lahodit každému, o kozích sýrech ani nemluvě. Ovšem pravý gourmet i gurmán dovedou právě tuto zvláštnost patřičně ocenit a vychutnat a jenom tiše závidí Francouzům, Italům nebo Španělům bohatost nabídky. Díky mezinárodním obchodním řetězcům a specializovaným lahůdkářstvím se už s kozími sýry setkáváme

i u nás. Dokonce se na pultech objevují i první sporadické vlaštky z produkce domácích kozích farem. Jejich vlastníci už dobře ví, že udělat dobrý a kvalitní kozí sýr není nic jednoduchého, a tak se většinou spokojí s jednodušší přípravou tvarohovitých měkkých sýrů.

Pro kozí sýrovou inspiraci jsme se tentokrát vypravili do Španělska, které poskytuje kozí sýrovou paletu snad ještě bohatší než u nás přece jenom známější kozí Francie. Co oblast, to jiné kozy i jiné sýry. Nejen tvarově a v barvě, ale především chutově. Z kozího mléka koz Murciano-Granadina se dělá vinný sýr Murcia, ze Serrano-Verata Iberský sýr, od koz Majorera je sýr stejnojmenný, od Malagueña vyhledávaný sýr Rondeño. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

