

Sýry

Sýry



Hlavní rozdělení sýrů podle trhů :

1. Přírodní

2. Tavené

1. Přírodní sýry

Dělení podle tvrdosti (obsah vody):

- Extra tvrdé
- Tvrdé
- Polotvrdé
- Měkké

1. Přírodní sýry

Dělení podle obsahu tuku v sušině:

- Vysokotučný 60 % tuku
- Plnotučný 45 % tuku
- Polotučný 25 % tuku
- Nízkotučný 10 % tuku
- Odtučněný méně než 10 % tuku

1. Přírodní sýry

Dělení podle původu mléka:

- kozí sýry
- ovčí sýry
- kravské sýry
- buvolí sýry

1. Přírodní sýry

Dělení podle způsobu vysrážení kaseinu:

1.1. Kyselé sýry

1.2. Sladké sýry

1.1. Přírodní sýry kyselé

Principem výroby kyselých přírodních sýrů je srážení kaseinu kyselinou mléčnou, která vzniká při kvašení mléka působením bakterií mléčného kvašení ve smetanovém zákysu. Mají měkkou konzistenci.

Olomoucké tvarůžky

- vyráběny v Olomouci od roku 1770 z tvarohoviny, která se rozemílá a solí
- v nádrží jsou 50 dnů
- sodou se upravuje kyselost, poté se hmota formuje do válečků
- typický je zápach, pikantní chuť, hladký a lesklý povrch a jeho zlatožlutý maz
- skladují se odděleně od ostatních surovin

Olomoucké tvarůžky



1.1. Čerstvé tvarohové sýry

Vyrábějí se z jemné tvarohoviny, která vznikla působením bakterií smetanového zákysu, ale i určitého množství syřidla.

Převažuje kyselé srážení, proto se tvarohové sýry častěji řadí mezi kyselé.

Do vzniklé tvarohoviny se přidává smetana, eventuálně se ochucuje solí či zeleninovými přísadami, tvaruje se, balí a ke zvýšení trvanlivosti většinou termizuje.

1.1.1. Krémové sýry

- Lučina, Imperiál
- povrch musí být čistý, matně lesklý, konzistence roztíratelná, krémovitá
- barva bílá až smetanová, chuť smetanově nakyslá
- skladují se v temných dobře větraných prostorech, při teplotě od 4 do 8 C
- trvanlivost sýrů ošetřených termizací je 10 až 14 dnů, netermizovaných 3 dny

Lučina



1.2. Přírodní sýry sladké

1.2.1. Sladké sýry čerstvé

využívají se k přípravě dezertů, zrají pouze 24 hodin - proto čerstvé, smetanově nakyslá chuť, mírně slané, např. mascarpone

1.2.2. Sladké sýry zrající

1.2.2.1. sýry zrající pod mazem

1.2.2.2. sýry zrající v celé hmotě

1.2.2.3. sýry s plísní na povrchu

1.2.2.4. sýry s plísní v těstě

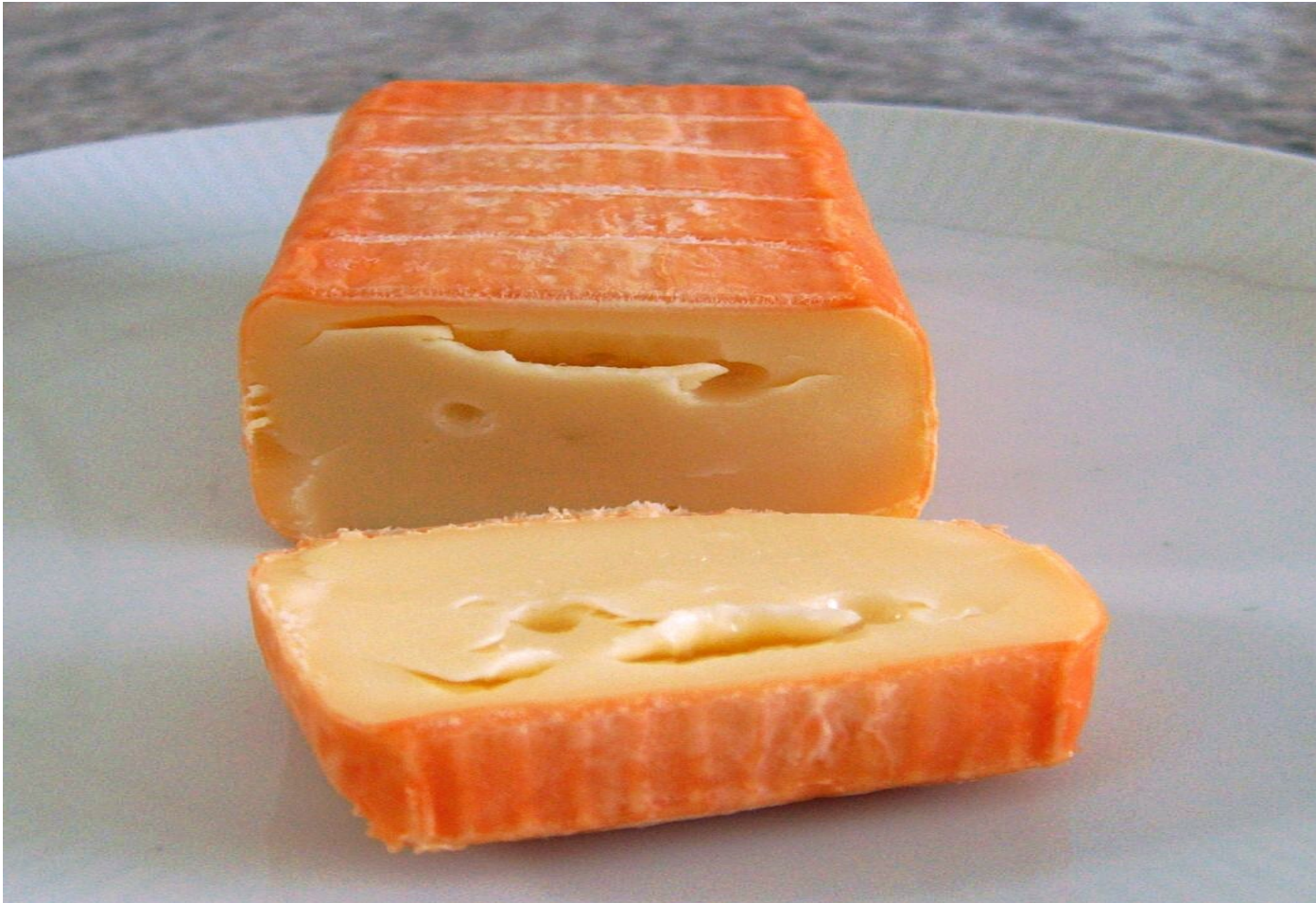
1.2.2.5. sýry bílé v solném nálevu

1.2.2.1. Sladké sýry zrající pod mazem

Typický je mazový povrch, vzniká zráním od povrchu.

Jsou omývány slaným roztokem, který obsahuje mazovou mikrobiální kulturu.

Romadúr



Pivní sýr



1.2.2.2. Sladké sýry zrající v celé hmotě

1.2.2.2.1. Měkké

1.2.2.2.2. Tvrdé

1.2.2.2.2.1. Sýry s nízkodohřívanou sýřeninou

1.2.2.2.2.2. Sýry s vysokodohřívanou sýřeninou

1.2.2.2.2.1. Sýry s nízkodohřívanou sýřeninou

Sýry nelisované

Sýřenina se před tvarováním prohřeje na teplotu 38 až 40 °C. Po tvarování se odstraní zbytek syrovátky odkapáním, např. Tylžský sýr

Sýry lisované

Sýřenina se před tvarováním prohřeje na teplotu 38 až 40 °C. Po tvarování se odstraní zbytek syrovátky lisováním

Lisované sýry

- a) sýry s tvorbou ok v těstě
- b) sýry s hnětenou sýřeninou
- c) sýry s mletou sýřeninou

a) s tvorbou ok v těstě

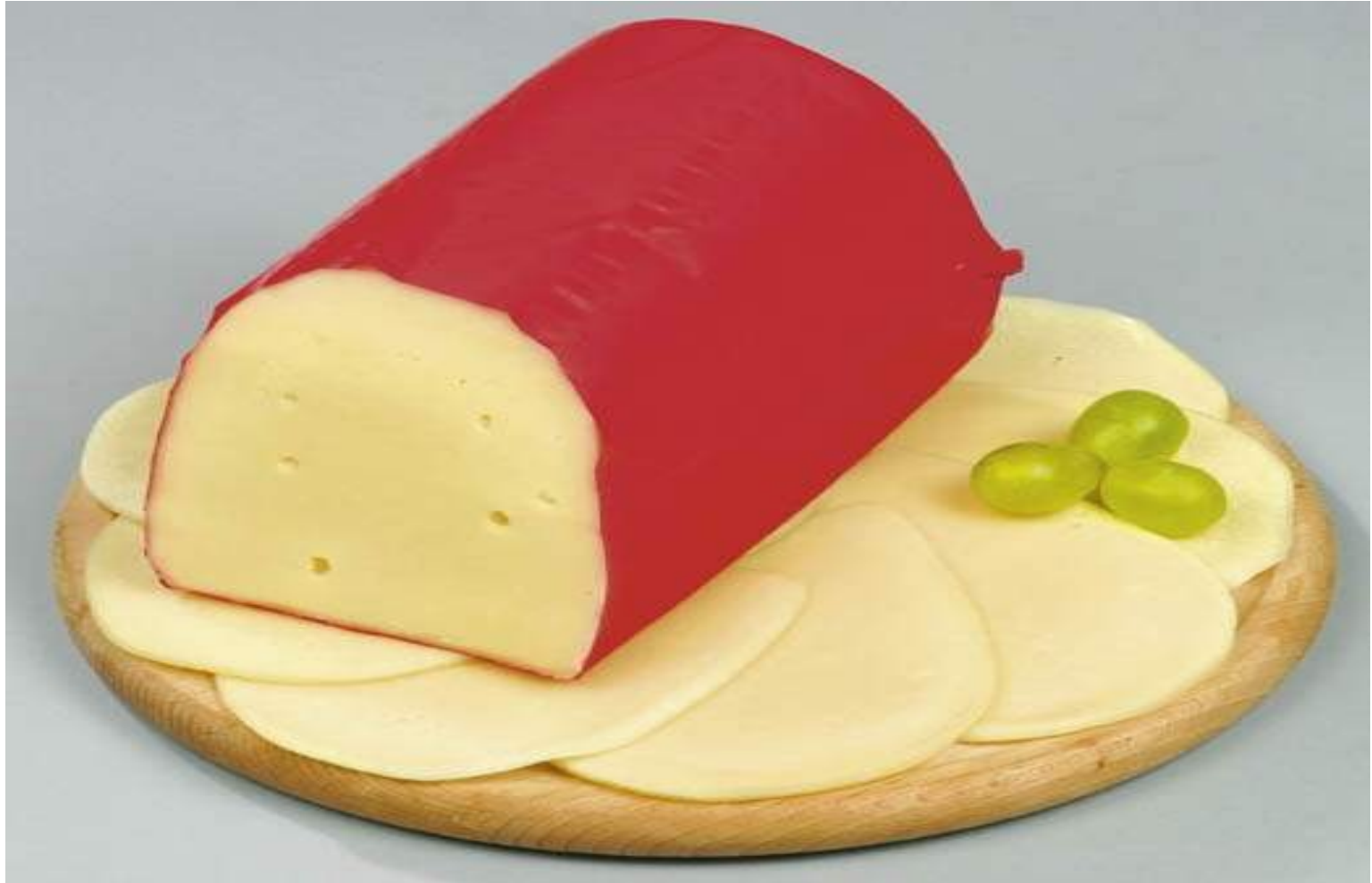
Charakteristická čočkovitá oka, vytvářející se při zrání během kterého bakterie propionového kvašení mění kyselinu mléčnou a její soli na kyselinu propionovou, octovou, oxid uhličitý a vodu.

Toto propionové kvašení, a tedy i tvorba oxidu uhličitého, kterým jsou vyplněna oka v těstě, je intenzivnější při vyšší teplotě.

Eidam

- sýr původem z Nizozemska
- nasládlý, polotuhý plnotučný sýr
- vyráběn z kravského mléka
- obsah tuku v sušině 40%- 45% tuku v sušine
- eidam s 20% nebo 30% tuku v sušině je české specifikum

Eidam



b) s hnětenou sýřeninou

Název odvozen od způsobu výroby.

Sýřenina se při solení hněte (provzdušňuje) a posléze lisuje a formuje do hranolů o hmotnosti 2 až 14 kg.

Konzistence je polotuhá až tuhá, těsto na průřezu smetanové až žluté, se zrnitou strukturou a nepravidelnými trhlinkami.

Chuť a vůně jemně nakyslá.

Mozzarella

- měkký sýr z italské Kampánie
- z buvolího mléka
- rozdrobená tvarohovina je spařena horkou vodou, hnětena a tvarována
- povrch tvoří tenká hladká kůrka, těsto je pevně pružné, porcelánové barvy, chuť nakyslá
- jedná se o čerstvý nezrající sýr (po otevření obalu se musí rychle spotřebovat)
- používá se hlavně při přípravě pizzy

Mozzarella



c) s mletou sýřeninou

Typické tzv. čedarování (z anglického cheddaring) neboli krájení na řízky.

Sýřenina zbavená části syrovátky se nechá zkvasit, nakrájením na řízky se provzdušní, poté se mele, solí, formuje a lísuje.

Čedar

- tvrdý sýr anglického původu
- suchý a hladký povrch, celistvou, na řezu žlutou hmotu, s malými trhlinkami, lomivé konzistence
- chuť a vůně je mléčně nakyslá a nahořklá
- zraje půl roku pod povlakem sýrařského vosku v bandáži

Čedar



1.2.2.2.2. Sýry s vysokodohřívanou sýřeninou

U sýrů s vysokodohřívanou sýřeninou se sýřenina před tvarováním zahřeje na teplotu asi 50 C

Tyto sýry se dělí na:

- a) sýry s tvorbou ok v těstě
- b) sýry bez tvorby ok v těstě

a) sýry s tvorbou ok v těstě

Typická pro tyto sýry jsou oka o velikosti 1-5 cm.

Vznikají působením sýrařské a propionové kultury během zrání.

Jakostní sýry mají celistvou, světle hnědou kůrku, těsto jemné, sýrově žluté a pružné, s oky a mandlovou chutí.

Ementál

- původem ze Švýcarska, vyrábí se z kravského mléka, v bochnících o hmotnosti 80 kg, zraje 3-5 měsíců
- vhodný ke gratinování, toastování a na sýrové fondue
- kulinářské využití: švýcarský pokrm gratinované brambory
- pokud podáváme na závěr jídla jako dezert chuť ideálně doprovázejí vína jako např. Modrý portugal nebo Rulandské modré

Ementál



Primátor



Moravský bochník



b) sýry bez tvorby ok v těstě

Sýřenina se před dohříváním drobí.

Zrají dlouho, v chladu (při teplotě 15 a 20 C).

Parmazán

- pochází z Itálie
- má světle hnědou kůrku, těsto je světle žluté, bez dutin
- může zrát až 3 roky
- prodává se v bochnících, výsečích nebo strouhaný
- má 30% tuku v sušině

Parmazán



1.2.2.3. Sladké sýry s plísní na povrchu

Tyto sýry se vyrábějí namáčením osolené a vytvarované sýřeniny do roztoku naočkovaného ušlechtilou bílou plísní *Penicillium Camembert*.

Během zrání, které trvá asi 10 dní, sýr touto plísní porůstá, získává charakteristickou žampionovou vůni a chuť.

Camembert

- francouzský sýr, který je měkký, kulatého tvaru, s průměrem 10-11 cm, tloušťky 3 až 4 cm a má hmotnost do 350 g
- traduje se, že kdysi ve Francii jedna selka zapomněla ve sklepě vyrobený syreček a když ho tam za čas našla, byl obrostlý bílou plísní. Selka jej chtěla vyhodit, ale přesto ho ochutnala a zjistila, že se dá jíst a že má skvělou chuť! Vesnice, ve které selka žila se jmenovala Camembert...

Camembert



Hermelín

- český sýr, který vznikl jako napodobenina francouzského sýru Camembert
- má kulovitý tvar a má jemnou ušlechtilou plíseň na povrchu
- původním hermelínem je „Král sýrů“, jehož historie sahá až do roku 1924. Později přidaly Povltavské mlékárny Sedlčanský Hermelín, který je dobře znám též jako „Pepa“
- k hermelínu se hodí červená vína, jako třeba Frankovka, Cabernet Sauvignon, Svatovavřínecké nebo i bílé révové víno

Hermelín



1.2.2.4. Sladké sýry s plísní v těstě

- při výrobě sýrů se těsto očkuje ušlechtilou plísní *Penicillium roqueforti*.
- pro růst plísně je třeba přísun kyslíku, proto se během zrání válec opakovaně propichuje.
- povrch sýrů je žlutý až světle hnědý, porušený pouze vpichy, těsto je smetanové, mramorovitě zelené až modrozelené, konzistence drobivá, chuť slaná.
- sýry se skladují při teplotě 4-8 C.

Roquefort (rokfór)

- vyrábí z nepasterizovaného plnotučného ovčího mléka. Tento sýr má tvar válce o průměru 20 cm a výšce 10 cm
- uvnitř je krémový, hustý a bílý a má tenkou, až oranžovou kůru. Váha jednoho válce se pohybuje okolo 2,5 - 3 kg
- obsahuje 52% tuku v sušině, obsah sušiny je zhruba 56%
- sýr je zrající v jeskyních hory Mont Combalou poblíž obce Roquefort-sur-Soulzon ve střední Francii

Roquefort



Niva

- český sýr
- vyrábí se z kravského mléka, zraje asi pět týdnů, prodává se ve tvaru válce o hmotnosti 2 kg, celá či porcovaná, balená v hliníkové fólii
- obsahuje 55% hm. sušiny a 50% tuku v sušině

Niva



Gorgonzola

- vyrábí se v Itálii a jmenuje se podle jedné vesnice nedaleko Milána, má označení DOC a smí pocházet jen z provincií Lombardie a Piemont
- sýr se vyrábí z plnotučného kravského mléka, který obsahuje 48 % tuku v sušině
- rozlišuje se podle doby zrání na bianco (mladá), dolce (starší) a piccante (nejstarší)
- gorgonzola má poloměkkou konzistenci a smetanově jemnou a pikantně slanou chuť.

Gorgonzola



Sýry dvouplísňové

Cambozola

- povrch má porostlý plísní *Penicillium Camemberti* a těsto měkké, smetanové barvy, s žilkami ušlechtilé plísně
- vyrábí se ručně v Německu, chuť je jemně kořeněná, aromatická
- extrémní obsah tuku v sušině – 70%

Cambozola



1.2.2.5. Sýry bílé, zrající v solném nálevu

Zeměmi původu těchto sýrů je Balkánský poloostrov a Turecko.

Vyrábějí se z kravského, ovčího, ale i kozího mléka.

Odkapaná, vylisovaná a nasolená sýřenina se nechá zrát v chladu, v nálevu 18% roztoku kuchyňské soli.

Balkánský sýr

- vyrábí se v hranolkách, které mají vzhled a konzistenci tvrdého tvarohu
- bílá barva a slaná chuť
- ve střední Evropě je vyráběn z kravského mléka
- má 40-45% tuku
- velmi používaný v kuchyni (šopský salát)

Balkánský sýr



Feta

- bílý sýr původem z Řecka
- drolivý sýr, vyráběný z ovčího nebo kozího mléka
- vyrábí se v poměru 30%ovčího 70%kozího mléka
- zraje ve slaném roztoku více jak 2. měsíce

Feta



Jadel

- pletený, pařený ovčí sýr
- ukládán v slaném nálevu
- velmi slaný
- vhodný k červeným vínům

Jadel



Ovčí sýry

K výrobě se používá hrudkový sýr (sladká neformovaná hrudkovitá sýřenina z ovčího mléka – obsahuje 47% sušiny a v ní 40% až 50% tuku.

Sýřenina se rozemele a nasolí a dává se do sudů).

Zde probíhá zrání a tvoří se jemná kůrka s bílou plísní na povrchu.

Brynza

- výroba: hrudkový sýr se drtí, mele a solí
- původem ze Slovenska
- upraví se množstvím vody a plní se do obalů
- obsahuje 52% tuku v sušině
- **letní**- vyrábí se z čerstvého hrudkového sýra – má mírně štiplavou a nakyslou chuť
- **zimní**- ze sudovaného sýra, pikantnější a slanější

Brynza



Oštěpěk

- má vejčitý tvar, lesklý hnědý povrch
- většinou zdoben ornamenty
- 42 až 47% tuku v sušině

výroba:

- hrudkový sýr se ve vodě 60 až 70 stupňů teplé paří
- tvaruje se pomocí forem
- naložen 1 den v solné lázni
- poté se suší na 65% hm. sušiny a udí

Oštěpek



Parenica

- 42 až 47% tuku v sušině
- válečky mají hnědý lesklý povrch, těsto je pružné
- hrudkový sýr se paří ve vodě
- tvaruje se ručně do 5 cm širokých pásů
- 10 minut v solné lázni
- sušení na 60 až 65% hm. sušiny a uzení
- typická je mírně slaná a nakyslá chuť a uzená vůně

Parenica



Kozí sýry

druhy:

- čerstvý tvarohový kozí sýr
- bez příchutě
- **ochucený**: paprikou, pepře, česnekem
- tvrdý hnětený kozí sýr
- uzený kozí sýr
- balkánský kozí sýr

Kozí sýr



2. Tavené sýry

Vyrábějí se z přírodních sýrů – mohou mít i drobné vady, např. trhliny.

Přísady: máslo, smetana, tvaroh, bakteriální kultury, sůl a látky dodávající chuť- šunka, koření, zelenina.

Do pomleté sýrové hmoty se přidá tavící sůl a vše taví při 85 stupňů na 5 minut.

Tavící soli ovlivňují konzistenci výrobku.

Poté se směs formuje a balí.

2.1. Druhové

- alespoň 50% hmotnosti taveného sýra pochází z jednoho druhu přírodního sýra
- nesou pak i jeho název
- např. tavený Primátor, tavený Moravský bochník, tavený smetanový sýr

Druhové tavené sýry



2.2. Směsné

Jsou vyrobeny tavením směsi přírodních sýrů

Např.: Orion, Apetito, Lipno, Maratonec, Veselá kráva

Směsné tavené sýry



Druhové či směsné tavené sýry mohou být:

1) S přísadou či příchutí (se šunkou, kápií, s bylinkami)

2) uzené: plněny do umělých střev a uzeny 8 až 12 hodin (uzený, salámový tavený sýr)

S příchutí



Uzený salámový tavený sýr



Tavené sýry podle tučnosti:

1) nízkotučné: v sušině mají max. 30% tuku (max. 33% hm. sušiny)

2) vysokotučné: v sušině mají 60 až 70% tuku v sušině (45% hm sušiny)

Nízkotučný tavený sýr



Vysokotučný tavený sýr



Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda