

Sýry - Brynza



Brynza je měkký tvarohovitý sýr z ovčího mléka. Výroba brynzy je velmi podobná přípravě tvarohu. Ovčí mléko se přecedí přes tkaninu a zahřeje na teplotu 30 až 35 stupňů a nalije se do věder z jedlového dřeva. Vzniklý měkký sýr se nechává 5 až 6 dní odležet. Přitom se v pravidelných intervalech obrací a očišťuje, aby rovnoměrně zrál. Sůl se přidává až nakonec. Pokud se brynza připravuje čistě z ovčího mléka, je na trhu

pouze v době, kdy jsou ovce na pastvě. Takové brynze se říká jarní. Naopak pro zimní brynzu se používá jako základní surovina čerstvé kravské mléko a polotovar z mléka ovčího.

Podle historiků byla tato sýrová lahůdka objevena v minulosti pastevci kdesi na území dnešního Rumunska. Svědčí o tom rumunský výraz pro sýr - branza, ze kterého zřejmě později vzniklo slovo brynza.

Otázka 1: Pro který sousední stát je brynza typická součást místní kuchyně?



Sýry - Ementál

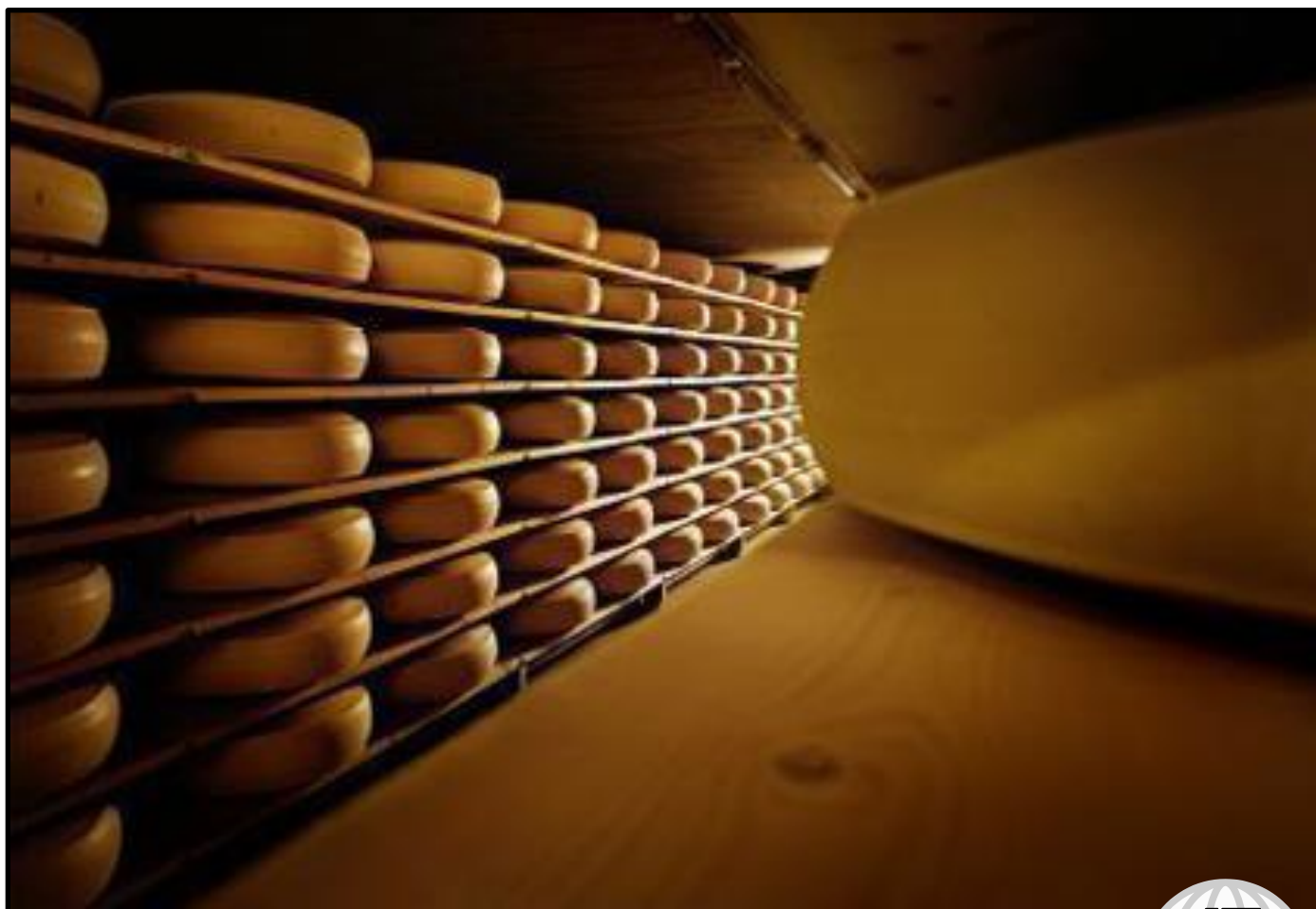


Ementál je švýcarský tvrdý sýr s typickými oky uvnitř hmoty. Tvrdé sýry se vyráběly tam, kde bylo nutné nějakým způsobem na delší dobu uchovávat mléko, především tedy v horských a podhorských oblastech. Ementál se dodnes vyrábí podle starých postupů. Kravské mléko se po přidání syřidla vysráží a přidá se zázvas, díky kterému sýr kvasí. Tradiční výroba ementálu je náročná a vyžaduje péči. Neméně důležitou součástí je také zrání sýru, které probíhá několik měsíců. Mladší sýr má jemně

nasládlou chuť, vyzrálý potom chuť pikantní. Ementál se dodává v bochnících o průměru až jeden metr a hmotnosti až 130 kg. Nejtypičtější vlastností ementálu jsou dutiny, které vznikají v průběhu zrání. Tyto dutiny vznikají pomocí mléčné bakterie, ve které se kyselina mléčná přemění na oxid uhličitý. Velikost dutin nemá na chuť sýru vliv, ale z estetického hlediska by neměly být ani příliš velké ani příliš malé.



Otázka 2: Podle čeho získal ementál své jméno?



Sýry - Rokfór



Rokfór je sýr z ovčího mléka s ušlechtilou modrou plísní uvnitř. Sýr pochází z francouzské oblasti Roquefort a sýr s tímto jménem musí pocházet pouze z této oblasti. Zdejší pastviny rostou na vápencových horninách, proto obsahují nenapodobitelnou směs travin a lučních květin a proto má zdejší ovčí mléko také jedinečnou chuť, která se projevuje i na chuti sýra. Sýr se vyrábí z ovčího mléka, které se vysráží syřidlem. Vzniklá tvarohovitá hmota se drtí, aby se z ní odstranilo

co nejvíce syrovátky. Mladý sýr se nasolí a dává do forem s hmotností do 3 kg a nechá se zrát 90 - 150 dnů ve zracím sklepě v jeskyni. Zárodky plísně se do sýra přidávají ve formě prášku nebo ze spreje do úzkých kanálků propíchaných do sýrového bochníku.

Zajímavá je i místní legenda o vzniku sýra. Mladý pastýř ovcí spatřil v dálce krásnou dívku a vydal se za ní dobýt její srdce. V jeskyni, kde pobýval, ale zapomněl nedojedený kus chleba a sýra. Když se po dvou týdnech do své jeskyně vrátil, měl hlad. Hlad byl tak veliký, že se zakousnul do nevábně vyhlížejícího zplesnivělého sýra. Kupodivu chutnal skvěle a tak se poblíž vesnice Roquefort zrodila slavná lahůdka.

Otázka 3: Pod jakým názvem se sýr typu rokfór (s modrou plísní) vyrábí a prodává u nás?

