

## Sýry v zemích Evropy



Projekt IVA 2015FVHE/2340/59

## Chráněné zeměpisné označení

- 1919 Francie **AOC** (Appellation d'origine contrôlée)
- 1963 Itálie **DOC** (Denominazione di origine controllata)
- EU
- Chráněné označení původu **PDO** (Protected Designation of Origin) - vymezená zeměpisná oblast s produkcí, zpracováním a přípravou
- Chráněné zeměpisné označení **PGI** (Protected Geographical Indication) - stačí jedna fáze přípravy či výroby
- Dále tradiční garantovaná kvalita **TGS** (Traditional speciality guaranteed) - výrobky mají zvláštní vlastnosti, které je odlišují od podobných v této kategorii



## ITÁLIE

### Asiago

- Horský sýr z náhorní plošiny Asiago
- Výlučně ze syrového mléka krav Holstein nebo Bruna alpina
- Bochníky 9-12 kg
- Mladé i zralé (až 24 měsíců)



## Bitto

- Horský sýr z oblasti Bergama
- Surovinou je syrové kravské mléko + až 10 % kozího
- Vyrábí se jen v létě, kdy se dojnice pasou na horských loukách
- Chuť a vůně: voňavé traviny a byliny z Alp
- Zraje 3-12 měsíců i několik let



## Canestrato pugliese

- Jižní Itálie
- Již v Homérově Odyssei
- Z mléka ovcí krmených jen trávou a senem.
- Sražené mléko se vkládá do rákosem vyložených forem
- Lisování stlačováním rukou za polévání horkou syrovátkou
- Solení mořskou solí
- Zraje 2-12 měsíců



## Fiore sardo (Sardinský květ)

- K sražení se používá extrakt z květů bodláku
- Zformované sýry se suší v blízkosti ohně (lehce uzené)
- V době zrání se potírá olivovým olejem smíšeným s ovčím tukem (chuť i ochrana před plísní, mazem)
- Jí se jako takový nebo strouhaný k dochucení pokrmů.





## Gorgonzola

- Sýr s modrou plísní ze SZ Itálie
- Tradiční **G. picante** (zlatá folie)
- Sýřenina z večerního mléka se ve formě prokládá čerstvou sýřeninou z ranního dojení
- Růst plísní se podpoří propícháním sýrů po týdnu zrání
- **G. dolce** (stříbrná folie) jemnější, téměř bez dutinek, plíseň světlejší.
- Horské: **G. di monte**, **G. naturele**
- G. splňující podmínky DOC na obale značena „g“.



## Grana padano

- Extratvrdý sýr, vysokodohřívavý
- Místo původu: údolí řeky Pádu, Piemont, Lombardie
- Výlučně syrové kravské mléko – večerní, samovolně odsmetaněné 6 h, smísené s čerstvým ranním
- Výrobníky s měděným pláštěm
- Zraje několik 10-18 měsíců
- Válec: průměr 35-45 cm, výška 18-25 cm a váha 30-35 kg
- V pokožce sýra vylisován název a čtyřlístek
- Pikantní kořenitá chuť



## Parmigiano reggiano

- Sýr typu „grana“.
- Severní Itálie - okolí Parmy a Emilia reggia, prov. Bologna, Modena, Mantova
- Výlučně z mléka krav krmených dle pravidel, píče - luční tráva nebo kvalitní seno; siláže NE
- Používá se odstáté večerní mléko smísené s čerstvým z ranního dojení, nepasteruje se
- Roční sýr „fresco“, dvouroční „vecchio“, tři a více let“stravecchio“.



## Mascarpone

- Čerstvý, měkký, jemný, sladký, krémový „sýrový produkt“
- Z kravské smetany, na jihu s přídavkem buvolího mléka
- Obsah tuku 70-75%
- Smetana se zahřeje na 75-90°, okyselí kyselinou citronovou, bílým vínem či vinným octem, sraženina se rozložením na plátno zbaví tekutiny
- La dolce vita - Tiramisu



## Mozarella-M. di bufala campana

- Jižní Itálie
- Pouze sýry z mléka krav černých buvolů mohou nést pečeť DOC.
- Mléko se pasteruje, sýřenina se paří a hněte (pružný sýr, typ „pasta filata“), solí a tvaruje
- Mozare = odříznutý – kousky sýřeniny odřezávané z hněteného těsta
- Tvar: koule o průměru 8-10 cm, 200 g
- Nejlepší je čerstvý



## Pecorino

- Tvrdý sýr z ovčího mléka
- **Pecorino romano** - provincie Lazio a Řím: znak ovčí hlava
- **P. sardo, siciliano, toscano** (mléko se sýří rostlinnými extrakty)





## Provolone Valpadana

- Sýr typu „pasta filata“
- Výhradně z mléka krav v provincii údolí Pádu, dále Bergamo, Mantova, Trento
- Pastva bohatá na jetel
- Tvary o velikosti 1- 30 kg
  - koule (mandarini, melloni)
  - hrušky (pera)
  - válce (pancette, salami), ponořeny do parafinové lázně, pak zrají v závěsné síti
- Druhy: dolce (telecí syřidlo) a picante (syřidlo jehňat či kůzlat)



## Ricotta

- Čerstvý měkký jemný sýr
- Ricotta = znovu uvařený
- Ze sladké syrovátky po výrobě sýrů - po zahřátí se vysrážejí syrovátkové bílkoviny, které se dále zpracují jako měkký sýr
- Původně z ovčího mléka - Ricotta di pecora, dnes i z kravského (R. vaccina), kozího nebo směsného.



## Taleggio

- Měkký „špekovitý“ sýr s červeným mazovým povrchem a někdy i náletovou plísní ze sklepů
- Původ: stejnojmenné údolí v provincii Bergamo (dnes i Como, Cremona, Milano...)
- Obykle z pasterovaného kravského mléka
- Těsto bílé, smetanové, měkké, celistvé, pružné
- Typická chuť a vůně: sklepní pach, houby, lanýže.



## FRANCIE

### Brie

- Měkký sýr s bílou plísní
- Krémovitý
- Oříškové aroma se žampionovou vůní
- Mnoho druhů



## Camembert



- Sýr s bílou plísní, mnoho druhů, ale AOC jen **Camembert de Normandie**
- Historie: 1554 Marie Harel (?)  
1890 krabičky, výrobce Ridel
- Ze syrového mléka, sp. lžící do forem
- Postřík plísní *Penicillium camemberti*
- Zrání 33 dní, obracení. Těsto pružné, vůně dobrého zracího sklepa



## Cantal

- více druhů, **AOC jen Cantal z Auvergne**



- Za chuť vděčí šťavnaté trávě a horským bylinám



## Reblochon



- Výroba pouze ve 200 obcích Savojska.



- Mléko „reblocher“- sýry tučné



- Vůně alpských luk i sklepů, chuť smetanová a oříšková.



## Roquefort



- Sýr s modrou plísní, tvs min. 52 %
- AOC výhrad. ze syrového plnotučného **ovčího** mléka z okolí Roquefort a sousedních pěti departmētů
- Zraje v podzemních sklepích vesnice a v jeskyních náhorní plošiny Massif central
- Již 1666 byl oficiálně chráněn označením původu (udělili fr. králové)
- Na obale je červená ovce.



## ŘECKO



### Feta (fetta = plátek)

### Kopanisty

- Od r. 2007: sýr pocházející výlučně z Řecka, vyrobený z ovčího či kozího mléka a skladovaný v solném nálevu.
- Jeden z nejstarších sýrů
- r. 1494 Chania

- Pikantní měkký sýr
- Z Kykladských ostrovů



- Ze syrového plnotučného mléka
- Často mívá na povrchu porost modré plísně - obohacení chuti o nuance pepře.



## Kasseri

## Manouri



- Plnotučné ovčí mléko nebo směs s kozím
- Polotvrdý horský pikantní sýr žluté barvy
- (Makedonie, Tessálie, Lesbos)
- Zpočátku slaný podtón
- Zraje 3 měsíce
- Chuťovka nebo na pizzu



- Tvar připomíná homoli cukru
- Z ovčího a kozího mléka
- Typ podob. pasta filata
- Prodává se již po 4 dnech zrání
- Chuť připomíná komb. sladkého másla a citrusů



## HOLANDSKO

### Gouda (Gouda – městečko, goud - zlato,)

- Středně tvrdý sýr, nízkodohřív., krémové žluté těstu s nepravidelnými dírkami
- Tvar bochníku (12 kg), hranoly, bloky.
- PDO jen **Noord – Hollande goudse kaas** - průmyslově vyráběný. NH.
- Na farmách tradičně vyráběná **Goudse boeren kaas** PDO nemá !
- **Holland - Brabantse goudse kaas** prov. Utrecht, Zuid Holland a Brabant – HB
- **Friese goudse kaas** – fríský FF
- Vlastnosti závislé na době zrání: mladé 1 měs. – jong, 2 měsíční (jong belegen), 4 měsíční (belegen) a velmi zralý (extra belegen) a overjarige kaas – více než rok (pikantní).



## Edam

- Přístavní městečko Edam am IJsselmeer
- Pův. z plnotučného čerstvého mléka, dnes ze směsi večerního a čerstvého mléka
- Sýr s nízkodohřívávanou sýřeninou, zlatavý, malý počet menších ok
- Tradičně bochánek, tvar koule (cca 2 kg), bloky, cihly.
- Zlatožlutý, malý počet menších ok
- Zraje 2 měs. - 3 roky
- Použit jako dělové koule ve válce Uruguaje a Argentiny 1841



## VELKÁ BRITÁNIE



### Cheddar

### Gloucester

- Region. názvy Leicester, Derby..
- Typický je vysoký stupeň prokysání sýřeniny - čedarizace, rozemletí, solení, lisování
- Varianta bílá, žlutá, červeně mramorovaná (portským vínem)
- Pouze **West Country Cheddar cheese** má chráněnou značku
- Zraje 6-12 měsíců v chladnu
- **Single Gloucester** - 14 kg
- Výlučně ze syrového kravského mléka (večerní odsmetaněné a ranní plnotučné )
- V technologii je čedarizace
- Zraje 4-6 měsíců
- **Double Gloucester**





## Stilton

- Král anglických sýrů - **Blue Stilton**
- Smí se vyrábět v oblasti Nottinghamshire, Derbyshire a Leicestershire
- Elisabeth Scarbrow vylepšila 300 let starý recept na sýr s názvem "Lady Beaumont's Cheese"
- Mísí se večerní odsmetaněné a ranní plnotučné mléko - sýr má vysokou tučnost
- Válec: průměr 25 cm, výška 30-39 cm, hmotnost 6,5-8 kg. Nažloutlá pokožka s bílými skvrnami tmavne a drsní, těsto barvy slonoviny, mramorování modrou plísní
- **White Stilton** - mladá sýr
- bez mramorování.
- Velmi jemný čerstvý sýr, struktura těsta vlhká, zpracovávají se do něj bylinky a čerstvé ovoce



## NORSKO, DÁNSKO, ŠVÉDSKO, FINSKO

**Gjetost** ze syrovátky kravského a kozího mléka. Připomíná arašídové máslo a karamel, zahuštěné kondenzované mléko nebo uzené ryby. Hnědavý špalek, hobluje se, v ústech se rozplývá.

**Lapparnas** z mléka sobů  
**Sveciaost** – typ. Hol., ochucené  
**Herrgardstost** „sýr z panského statku“  
**Danbo** polotvrdý sýr s oky  
**Danish blue** (typ roquefortu)



**Juustoleipä** (chlebový sýr). Čerstvý sýr se vystavuje horku ohně – hnědne, puchýřkuje. Jemná chuť, vláčný.



**Esrom, Havarti** - z dob, kdy si každý selský dvůr připravoval vlastní sýr.



## ČESKÁ REPUBLIKA

- Od r. 2009 chráněné označení původu a zeměpisné označení **Jihočeská Niva** a **Jihočeská zlatá Niva** (Český Krumlov způsob výroby od r. 1951)
- + Krajina - pastviny, píce, úroveň životního prostředí, zrací sklepy ve vápencových štolách
- Know-how přípravy kmene *Penicillium roqueforti*



## Olomoucké tvarůžky

- Měkký sýr zrající pod mazem vyráběný z průmyslového (nesyřeného) tvarohu z odtučněného mléka
- Ocenění na světové výstavě ve Vídni 1872
- Od 2010 mají **Pravé olomoucké tvarůžky** chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení
- Výrobce A.W. s.r.o. Loštice



## Sbrinz

- Nejstarší je Sbrinz (Plinius)
- Extratvrdý sýr používaný k výměnnému obchodu přes alpské průsmyky
- Zraje 18-22 měsíců
- Konzumuje se jako Möckli, Hoberollen (svinutá hoblina) a Reibkäse (strouhaný)



## ŠVÝCARSKO

### Tylžský sýr

- Švýcarští emigranti rozšířili výrobu sýrů i do města Tilsit (východní Pruskodnes Rusko)
- 1893 se odtud vrátil Otto Hartmann s receptem na nově kultivovaný sýr



## Emmentaler (ementál)

- Údolí řeky Emme, kanton Bern na úpatí Alp
- Sýr s vysokodohřivanou syřeninou, s oky
- Vzhled: kůra suchá, těsto pevně vláčné, s oky. Chuť je mandlově naslzlá, čistá, jemná, podtón lískových oříšků
- Návrh švýcarů: Garantovaná tradiční specialita (GTS) jen, budou-li udrženy **znaky a kritéria tradiční výroby**:
  - jen kravské syrové nebo termizované mléko (pozitivní fosfatázový test)
  - výlučně živočišné chymosinové syřidlo
  - tvar bochníku, průměr 70-100 cm, výška 12-30 cm, hmotnost min. 60 kg, tvs min. 45 %, sušina min 62 %
  - doba zrání min. 9 týdnů, přičemž min. 3 týdny v kvasném sklepě při min. 20 °C





## Gruyère

- Podobá se menší verzi ementálu
- Chut' ve srovnání s ementálem plnější, slanější, pikantní s příchutí vlašských ořechů



- Fondue – pokrm z rozpuštěných sýrů (a víc než pokrm)

## Raclette



- Raclette – sýr (racler = holit, raclette - nástroj škrabka)
- Ze syrového mléka, polotvrdý, horský sýr
- Jídlo Raclette: rozpůlené sýry přikládají žeznou plochou k zdroji sálavého tepla – rozpouští se a shrne k jídlu



## NĚMECKO

- 4 sýry s chráněným označením:
  - Allgäuer Emmentaler
  - Allgäuer Bergkäse
  - Odenwälder Frühstückkäse
  - Altenburger Ziegenkäse
- s bílou plísní, příp. i mazovou kulturou na povrchu, ze smíšeného mléka kravské + kozi



## RAKOUSKO

- 6 sýrů s chráněným označením
  - Vorarlberger Alpkäse - tvrdý horský sýr ze syrového mléka Úředně je uznána výroba z farem v nmv 1000-1800 m
    - bochník 35 kg, zraje min. 3 měsíce.
  - Tiroler Graukäse- kyselý sýr z past. či nepasterovaného mléka s nízkým obsahem tuku
    - skvrnitá zvrásněná pokožka, lahodné krásné těsto



## SLOVENSKO Slovenská parenica

- manufakturní provozovny, malé farmy
- Základ: výroba ovčího hrudkového sýra
- Mléko je ovčí příp. smíšené (min 50 % ovčího)

### Slovenská parenica

- čerstvé mléko ovčí plemene „valaška“ a „cigája“ či východofrizské“.
- Ze sýřeniny se formuje hrudka, která kysá, v teplé vodě se roztírá, zbaví vody, vytahuje se a překládá. - stuha (délka 4-6 m, šířka 6 cm, tloušťka 2-3 mm), která se po nasolení v lázni svine a po oschnutí se udí dýmem z tvrdého dřeva.



## Slovenská bryndza



- Přírodní bílý roztíratelný zrající sýr vyrobený mletím uzrálého hrudkového sýra.
- Výroba: hrudkový sýr zraje, pak se očistí ořezáním zaschlé kůry a lisuje, drtí a mele, mísí a solí
- Miliardy probiotických BMK
- Předností je i absence tepelného ošetření-bioaktivní látky mají původní aktivitu



## Slovenský oštiepok

- Polotvrdý sýr pařený či nepařený, uzený nebo neuzený

## Díky za pozornost

- janstovab@vfu.cz
- H13374@vfu.cz

Použité zdroje: Kopáček J., Putování za sýry. Mlékařské listy, vol. 2008-2012; <https://www.google.cz>