

SNoubení SÝRŮ S OVOCEM



Ing. Jiří Kopáček, CSc.
Gilde Internationale des Fromagers

CheeseSpectrum



Sýry a víno = ideální spojení

- Určitě není pochyb o tom, že **sýry a víno patří nerozlučně k sobě.**
- Je to vlastně dáno jejich **společným přírodním charakterem**
- Oba produkty spojuje:
 - **složitost jejich výrobních postupů**
 - ale také **potřebná pečlivost při zpracování přírodních surovin**, ze kterých se vyrábějí, totiž mléka a vinné révy.



Zásady pro párování sýrů a vín



- Čím je sýr jemnější a nevýrazný, mají se k němu podávat lehká a zpravidla bílá vína
- Čím je naopak sýr vyvráležší, chuťově výraznější až pikantní, tím by i víno mělo být silnější chuti a převážně červené.
- Optimální je vybírat k sýrům víno ze stejného regionu, odkud daný sýr pochází (toto doporučení však není vždy snadno realizovatelné).

Současná všeobecná doporučení uvádějí docela prostou radu, a sice, necht' si každý ke svému sýru vybere takové víno, které mu prostě chutná, protože nejvhodnější výběr téměř vždy vychází z individuální chuti.

Sýry a víno jsou totiž „živé“ a stále se měnící produkty a od této skutečnosti se tudíž odvíjejí ideální chuťové kombinace, které se dále rozvíjejí podle našich osobních zkušeností a pocitů.

Několik rad k výběru vhodného vína k sýrům....

1. Při výběru vhodného vína k sýrům se především řiďte tím, co vám osobně chutná, a nenechávejte se „natlačit“ do doporučení, které by nebylo vhod vaším chuťovým smyslem a představám.
2. Pokud můžete zabezpečit, vyberte si k sýrům takový druh vína, který pochází ze stejné výrobní oblasti jako vybraný sýr.
3. Obecně ale platí, že čím je bohatší celkový buket sýra, tím by mělo být také plnější a „robustnější“ servírované víno.
4. K sýrům se především hodí bílá vína. Bílé chuťově plné odrůdy harmonují obvykle s mnoha sýrovými druhy. Doporučují se odrůdy s jemnou kyselinkou a nepřiliš vysokým obsahem alkoholu a především nízkým obsahem taninu.



5. Sušší vína a svěží růžová vína se dobře hodí k čerstvým a měkkým sýrům, např. vyrobeným z koziho mléka.
6. Při volbě červených vín vybírejte spíše lehká vína s ovocným podtónem. Chuťově těžší vína s výraznější tříslovinou se podávají spíše k výrazně aromatickým sýrům, např. s mazem na povrchu či tzv. omývanou kůrou.
7. K dezertním, ledovým a slámovým vínům vždy hledejte chuťový „kontrast“, kterým jsou např. sýry s modrou plísní uvnitř hmoty.
8. Dodržujte zásadu, aby podávané sýry a vína byla vždy správně vytemperovaná. U čerstvých sýrů by se měla teplota pohybovat mezi 15-17°C, zralejší sýry by měly mít teplotu pokojovou okolo 20°C. Bílá vína musejí být vždy vychlazená, červená vína by měla být temperovaná na teplotu 15-18°C.

A ještě jedno doporučení....

Často se například při slavnostních příležitostech podává hned **několik druhů sýrů** a často to bývá v kombinaci nejen s různým typem pečiva, ale také s jinými produkty studené kuchyně, např. s masnými výrobky jako jsou šunka, paštiky, ale také v kombinaci se zeleninou, ovocem, oříšky a jinými pochutinami.

Při výběru vhodného vína je tedy stěží možné servírovat více druhů vín současně, **obvykle se nabízejí vína maximálně dvě, přičemž jedno je bílé a druhé červené.**

Volba odrůdy by se však měla orientovat vždy podle sýra s nejsilnějším či nejaromatictějším buketem.



Příklady konkrétních doporučení (1)

Druh sýra	Příklad českého výrobku	Doporučené typy vína – odrůdy, popř. jiné nápoje
Čerstvé a termizované sýry měkké sýry Čerstvé kozí sýry	Lučina, Matylda čerstvý sýr, Smetanový sýr, Žervé	Suchá bílá vína s ovocným či květinovým podtónem, např. Muškrát, Müller-Thurgau
Sýry s bílou plísní, např. typu Camembert a Brie	Hermelín Kráľ sýrů	Suchá bílá vína s ovocným či květinovým podtónem nebo i lehká červená vína , např. Müller-Thurgau, Frankovka, Modrý Portugal
Sýry s modrou plísní uvnitř hmoty	Jihočeská Niva Modřenin	Sladká dezertní vína, Ledové či slámové víno
Gorgonzola	Caesar Bleu	tramínová vína Tramín červený, Gewürztraminer
Stará (uleželá) gouda, extratvrdé sýry typu Grana a Parmezán	Gran Moravia Archivní sýr	dezertní vína, Portske z bílých Vlašský ryzlink, ale také šumivá vína (sekt, Prosecco)



Příklady konkrétních doporučení (2)

Druh sýra	Příklad českého výrobku	Doporučené typy vína – odrůdy, popř. jiné nápoje
Tvrdé sýry, sýry s tvorbou ok typu Ementál a Maasdam	Primátor Montana Madeland	Suchá bílá vína, např. : Sauvignon, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Chardonnay, Rulandské šedé
Horské sýry, Raclette	Moravský blok	Lahodná přívlastková bílá vína, např. Ryzlink vlašský, Sauvignon Blanc, Rulandské šedé
Dvouplísňové sýry, např. Cambonzola	Vltavín	Bordeaux, Cabernet Sauvignon
Sýry s mazem na povrchu (klášterní sýry) (Münster, Romadur, Limburger)	Romadur, Sedlčanský romadůžek, Sedlčanský Pepin, ale také Olomoucké tvarůžky	Silnější bílá vína plné ovocné chuti, ale také např. pivo nebo ovocný mošt
Polotvrdé a tvrdé ovčí sýry (Pecorino)	U nás pouze na farmách	Suché červené víno Chianti z Toskánska



A jeden moudrý citát.....



Patience Gray
slavná britská kuchařka,
cestovatelka a spisovatelka
(1917 – 2005)



„Sýr je pravděpodobně nejlepším pokrmem a víno nejlepším nápojem.“

Sýry a víno = ideální spojení

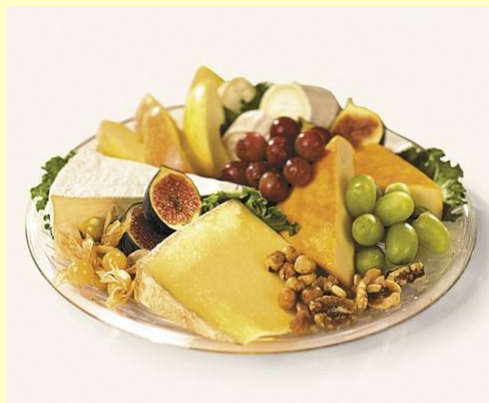
To, že se sýry dobře snoubí s vínem, neplatí pouze o vínu jako nápoji, ale rovněž o **kombinaci sýra a bílých či červených hroznů**, což je asi nejdéle známá kombinace sýra s ovocem.

Nakrájený sýr na kostky ozdobený jednoduše půlkou nebo i celou bobulí z hroznu, je chutný, vzhledově lákavý a rychlý snack, který určitě nezklame.



A co sýry a jiné ovoce?

- Na další ovocné plody jako možné kombinace k sýrům se však dlouho zapomínalo.
- Ale zkusili jste už někdy, jak se dobrý sýr chuťově páruje s vhodným ovocem či zeleninou?
- To pak teprve začnou vznikat **překvapivé kombinace a harmonická spojení chutí, vůní, ale i barev.**
- A taková sýrová mísa, která je dozdobena vhodným ovocem nebo čerstvou zeleninou, přináší doslova „**pastvu pro oči**“.





Tak pojďme začít ochutnávat.....



1.sada



Müller-Thurgau
Kabinet – suché, 2018
GWF – Hesensko
Německo





1



pasterované



Brie de Meaux
Francie





pasterované

3



Furze
Fig Jam
Sens Sauces



Goat Kaas – holandská
kozí „gouda“, mladá
Nizozemí



pasterované

2



Landana pikant
lizozemí



Sýry a čerstvé plody

- Sortimentní nabídka ovoce v našich je dnes doslova nepřehledná a celoročně nabízí výběr ovoce z celého světa, které se tak může stát zajímavou přílohou právě k sýrům.
- K dispozici máme jak lokální, tak tropické ovoce, které vám vedle zajímavého chuťového „snoubení“ se sýrem často nabídne i překvapivou a lákavou barevnou kombinaci na talíři.



Při hledání vhodného ovocného partnera k sýrům si **musíte nejdříve výslednou kombinaci vyzkoušet a otestovat a přesvědčit se o výsledné chuťové harmonii.**

Pravidla pro výběr ovoce k sýrům

- Pozor na **ovoce s vysokou ovocnou kyselinkou**, která **by mohla negativně překrýt výslednou chuť sýra.**
- **Výběr ovoce** se samozřejmě liší i **v návaznosti na stupni zralosti sýra.**
- Při kombinování sýrových mís a prkének s ovocem se musíme vždy snažit o to, aby byly oba přírodní produkty také **vizuálně v harmonii.**
- Dobré je znát i určitá přání a očekávání těch, kterým budeme své „dílko“ nabízet, i když samozřejmě určité experimentování s následným momentem překvapení jsou zajisté vítány.
- Sýr je vhodné **kombinovat s tím ovocem, které má právě svoji sezonu.** V přírodě má totiž všechno svůj čas. Také lidský organismus si žádá v každé roční době něco trochu jiného, podle toho, jaké má aktuální požadavky – to, co je splňuje či co nejlépe chutná.
- Nebude-li ovoce samo o sobě součástí sýrové mísy, dejte alespoň vedle košík s různým ovocem, ať si host sám vybere podle svých chuťových preferencí.



Sýry podávané jako dezert

- Také u nás si dnes pomalu zvykáme podávat sýry také jako dezert na konci stolování.
- A stejně jako nazdobený sladký dezert by mělo dobře vypadat i prkénko se sýry doplněné vhodně vybraným sezónním ovocem či chuťově zajímavou ovocnou zavařeninou.
- **Sýr totiž miluje sladké!**



Sýry jako dezert se zavařeninovým chutney

- Sýrově nakyslá, lehce slaná, někdy až pikantní nebo v případě ementálských druhů sýra zase nasládlá **chuť skvěle snoubí se sladkými plody**, ať už v jejich čerstvé podobě, nebo v zavařeninovém, kandovaném či usušeném stavu.
- Ze zavařenin se staly oblíbenými zejména **ovocné pikantní hořčice (chutney)** které se nanášejí **jako topping na malé kousky sýra**.
 - **kdoulí hořčice**: na tvrdé sýry
 - **fíková hořčice**: na kozí měkké a polotvrdé sýry
 - **pomerančová či malinová hořčice**: na různé polotvrdé sýry
 - **hrušková hořčice**: na tvrdé horské sýry
 - **lanýžový med**: na kozí sýry či na modré sýry



**NĚKTERÉ
PŘÍKLADY
VHODNÝCH
KOMBINACÍ
SÝRŮ
S OVOCEM
(ale i se
zeleninou)**



Nejprve sýry a zelenina



Sýry a zelenina (1)

- Také zelenina a zahradní bylinky jsou vhodnou kombinací k sýrům.
- I zde platí podobná pravidla pro párování, a **nejlépe opět podle roční doby.**
- **Na jaře** chuť sýrů umocní **různé zelené natě a bylinky**, např. lehce přerostlá **řeřicha**, **snítky pažitky**, **bazalka**, **česnek medvědí** či **kerblík**.
- Tyto bylinky **podpoří trávení tuků a krvetvorbu**, **pro imunitní systém dodávají cennou kyselinu listovou**, další **vitamíny a některé minerály**.
- Dozdobení sýrů jarními bylinami **působí svěže a povzbuzuje chuť**. V případě kombinace s čerstvými sýry jsou navíc byliny s touto sýrovou hmotou velice chutné.



Sýry a zelenina (2)

- **V létě** se hodí především různé **listy barevných salátů a z bylinek například ty hořce chutnající** (čekankové puky, rukula, rožka) či v přírodě rostoucí divoké byliny nebo třeba i květy macešek. **Léto je období zvýšené tělesné aktivity a oběhové činnosti, která právě potřebu hořkých chutí vyvolává.**
- **Na podzim** se naopak stáváme „línějšími“ a k tomu patří **zvýšená aktivita plic a tlustého střeva**, a tudíž potřeba pikantnějších a ostřejších chutí. Ze zeleniny se proto k sýrům hodí **řeřicha, ředkev**, ale někomu nevadí ani **cibule či ostřejší pažitka**, z koření pak dozrálá semena **kmínu**, a z bylin **majoránka či dobromysl**.
- **V zimě** jsou k sýrům vhodné takové kombinace, které podpoří naši imunitu. Z bylinek bych asi doporučil obyčejnou **petrželku**.



Caprese Clasico = Mozzarella s rajčaty a bazalkou



Caprese je jednoduchý italský salát nebo snack pocházející z Kampánie. Je připravován z nakrájeného sýru mozzarella, nakrájených rajčat, listů bazalky a ochucený solí a olivovým olejem. Barvy salátu, červená, bílá a zelená, mají připomínat italskou vlajku.



Ale pozor! Rajčata nejsou zeleninou, jedná se o ovoce.

2.sada - appetizer



Müller-Thurgau
Kabinett – suché, 2017
GWf – Hesensko
Německo



4



pasterované



Mozzarella di buffala a Campana
↑
podávaná jako Caprese Clasico Appetizer
Itálie

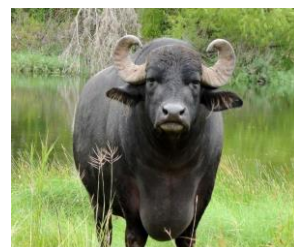


Mozzarella di buffala Campagna neboli il gusto italiano

- O mozzarelle se traduje, že to bylo to někdy ve 12. století, kdy jistému sýrařovi omylem spadla hrouda sýra do hrnce s horkou vodou. Ten, když sýr vybral z hrnce, zjistil, že hmota sýra změkla a stala se tvárnou. Následně jej vložil do slané vody a hle, „novinka“ byla na světě.



- Mozzarella je nerozlučně spjata s jižní Itálií, především s oblastí Kampánie.
- Obdělávání zdejší převážně bažinaté půdy bylo pro zemědělce natolik obtížné, že k tomu začali asi v 16. století používat černé vodní buvolu.
- Buvolí mléko obsahuje až 9 % tuku a také více bílkovin než kravské mléko (okolo 4,9 %). Dojivost je ale nižší než u krav.



Něco pro zasmání o zelenině ze školních písanek....

- Zelenina je zdravější než ovoce, protože po ní dostane člověk do těla vitamíny a ne angínu.
- Pěstujeme ji pro zdravý rozum.
- Mrkev je zelenina, protože je červená.
- Petržel je ještě zelená mrkev.
- Doma máme jenom nepálivé papriky. Sáhl jsem si na ně a je to pravda.
- Člověku, který jí jenom zeleninu říkáme veterinář.
- Křen se nekření, ale u něho se pláče.
- Proti škůdcům na zahrádce bojujeme brzy ráno, než se vzbudí.
- Zahradníci hnojí jahody, ale všichni ostatní je cukrují.
- V zimě člověk tloustne, protože jí hodně masa. Maminka říkala, že letos byla velká zima.
- Vegetarián se nikdy dlouho nezdrží, zvadla by mu večere.
- Pořekadlo: Komu se nelení, tomu se zelení, nám říká, že někdo bude mít hodně zeleniny.
- Mrkev pořádně rozkoušeme a sníme, protože rozkousaná stejně už k ničemu jinému není.



Něco pro zasmání o zelenině ze školních písanek....

- Hrách patří mezi luštěniny. Nejraději ho luštím s uzeným masem.
- Česnek je zdravý pro lidi, ale společnost ho nesnáší.
- Náš strýc má na zahradě skleník, ve kterém pěstuje hlavně teplo.
- Děda říká, že má z celé zeleniny nejraději chmelový vývar.
- Květák se používá jako zeleninová náhražka pořádného oběda.
- Ve špenátu je nejvíc bílkovin, ale musí být s vajíčkem.
- Angrešt má trny, kterými se brání proti snědení.
- Hrách je zelenina v pilulkách.
- Člověk se na rozdíl od zeleniny zalévá tak, že jí a pije.
- V létě máme na oběd vždycky kus naší zahrady.



Vraťme se ke kombinaci sýrů s ovocem



Výběr ovoce k sýrům podle sezóny: LÉTO

- V létě se sýry snoubí nejlépe právě **dozrávající ovoce**, jako jsou **jahody** či **maliny**, ale také **třešně**.
- Hodí zejména k čerstvým a polotvrdým sýrům, buď jako celé plody nebo v případě jahod jen jednoduše rozpuštěné.
- **Cherry rajčátka** se používají spíše k dozdobení mís, ale úžasná je zejména jejich kombinace s Mozzarellou



Výběr ovoce k sýrům podle sezóny: PODZIM

- Na podzim máme **ovoce z domácích končin** nepřeberně a nejlepší kombinací k sýrům jsou určitě **jablka a hrušky**.
- Ty velmi dobře souzní s **čerstvými, polotvrdými a kozími sýry**, ale také se **sýry s ušlechtilou modrou plísní uvnitř hmoty**.
- Sladké aromatické hrušky (máslovky) nakrájené na tenké plátky jsou skvělou kombinací k čerstvým sýrům, ale rovněž k modrým plísňovým a kozím sýrům.





Výběr ovoce k sýrům podle sezóny: PODZIM

- V pozdním létu a na podzim se hodí vždy **hrozný vína**, a to zejména **k tvrdým sýrům**, ale dobře se snoubí i **s kozími specialitami či sýry roquefortského typu**.
- Ale v tomto případě se nehodí všechny druhy hroznů. **Sladké plody se hodí téměř vždy**, ale kyselejší hrozny ve spojení se sýrem výsledný dojem spíše pokazí.



Výběr ovoce k sýrům podle sezóny: ZIMA

- V zimě by to měly být zejména **citrusové plody**, které podporují naši imunitu, ale také **středomořské ovoce** jako jsou **fíky a datle**, či **tropické plody**, např. **kaki** či **mango**.
- Velmi působivým ovocem jsou **čerstvé fíky**, které se u nás často tolik nedostanou, ale pokud je přeci jenom koupíte (nebo si je přivezete z dovolené ve Středomoří), vyzkoušejte je **na měkké sýry, sýry s plísni na povrchu i uvnitř hmoty**, ale především ve **spojení s kozími sýry** – a zase jak čerstvými, tak i polotvrdými.



3.Sada – Afinace 1



Le Haut Païs Merlot
r. 2017, Francie - Perigord



Landana kozi s lesním ovocem
Nizozemí



Apple Pie Cheese
Velká Británie



Wensleydale Cranberries
Velká Británie



Beerentraum
Německo



Wensleydale Apricot
Velká Británie



White Stilton with Blueberry
Velká Británie



Wensleydale & Cranberries
Velká Británie



Landana kozi s lesním ovocem
Nizozemí

Anglické sýry Blue Stilton v kombinaci s ovocem

- Známé jsou také anglické méně prozřálé sýry Stilton s jemně rozptýlenými brusinkami (**Wensleydale Cranberries**), meruňkami (**Wensleydale Apricot**) nebo dalším ovocem rozptýleným v sýrové hmotě.
- Velmi oblíbený je také White Stilton s borůvkami (**White Stilton with Blueberry**)



Beerentraum – Sen ovocných plodů



- Loňská novinka ze společnosti Odenwalder Käsekeller – Käse Wolf
- Polotvrdý sýr se 47 % t. v suš. (= 17 % absolutního tuku)
- Bochník o hmotnosti asi 2,8 kg
- Sýr je povrchově afinovaný ovocnou šťávou z jablek, aronie, maracuji, malin a brusinek, a obložený 17 % těchto ovocných plodů



Kozí Landana s lesním ovocem

- Výčet příkladů z evropských sýráren, které nabízejí sýry v kombinaci s ovocem, by mohl být nekonečný, a proto jej už zakončím výrobkem, který mi opravdu velice chutná.
- Společnost van der Sterre z Holandska nabízí pod značkou Landana také polotvrdý kozí sýr podobný goudě, který je v hmotě ochucen čerstvým lesním ovocem.
- Na řezu původně bílá hmota kozího sýra získává zejména z borůvek fialový odstín, v chuti ale poznáte i lesní jahody, maliny, ostružiny či mářinku



Několik moudrých citátů o dobrém jídle.....



Pietro Aretino (1492 – 1556)
italský spisovatel, dramatik, básník,
satirik

„Změna v jídlech zvyšuje chuť.“



Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826)
francouzský právník, politik a spisovatel
*„Objev nového jídla znamená pro štěstí
člověka víc než objev hvězdy.“*



Alexander Roda Roda (1872 – 1945)
rakouský spisovatel
*„Když po slavnostní večeři políbíme
hostitelku na obě líce, ušetříme jí
ubrousek.“*



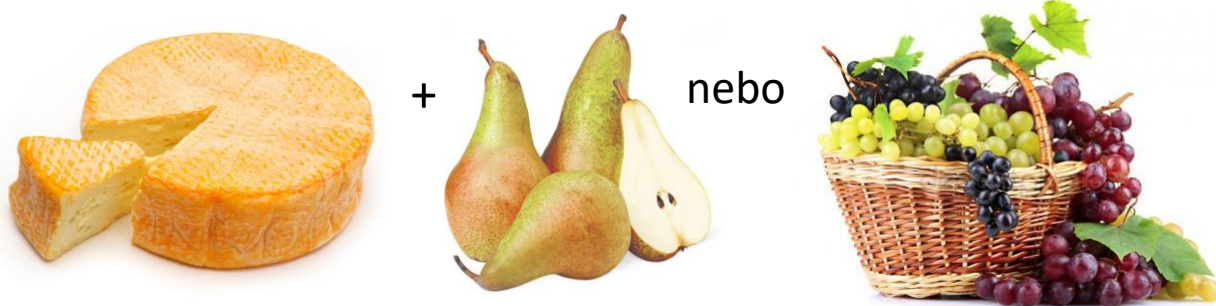
John Barrymore (1882 – 1942)
americký herec
*„Chci najít takové jídlo, po kterém
dostanu žlučňíkový záchvat hned, a ne
ve tři hodiny ráno.“*



John Ronald Reuel Tolkien (1892 – 1973)
britský filolog a spisovatel, autor Pána prstenů
*„Máte odvahu i moudrost, sloučené ve správném poměru. Kdyby si víc našinců dovedlo
cenit jídlo a veselí a zpěv nad nahromaděné zlato, svět by byl radostnější.“*

Aromatické měkké sýry s mazem na povrchu

- Velmi aromatické sýry, jako jsou francouzské a německé „klášterní“ sýry, např. Münster, Limburger či Romadúr, chuťově doladíte plátky **sladké měkké hrušky**, ale právě také **sladkou odrůdou hroznů**.
- K těmto sýrům se samozřejmě ještě více hodí zelenina a některá koření. Ze zeleniny to může být například cibule a z koření zejména kmín.



4.Sada – Afinace 2

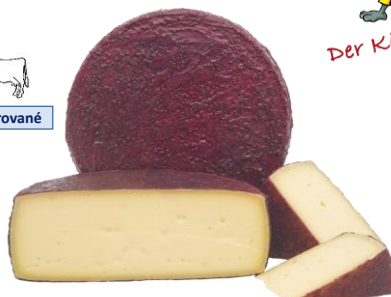


Le Haut Pais Merlot
r. 2017, Francie - Perigord



pasterované

9



Wolf's Sommelier Himbeerkäse
(Malinový sýr)
Rakousko/Německo



pasterované

10



Odenwälder Aprikosenkäse
(Meruňkový sýr)
Španělsko/Německo



Afinace sýrů s ovocem – Fíkový sýr

- Zcela unikátní dojem ve vás zanechá **Odenwälder Feigenkäse**, neboli „Fíkový sýr“, k jehož výrobě se používá španělský polotvrdý sýr afinovaný po dobu tříměsíčního zrání jemným fíkovým likérem.
- Po uzrání se postupuje obdobně jako u meruňkového sýra a sýra se švestkami.
- V tomto případě se do bochníku sýra doslova navrtá 24 průduchů, které se zaplní fíkovou hořčicí a na povrch se položí sušené fíkové plody. Takto dozdobený sýr ještě chvíli dozrává ve velmi vlhkých sklepích, kde získává nezaměnitelně charakteristickou chuť.



Postup



Afinace sýrů s ovocem – Uzený sýr se švestkami

- Další zajímavou kreací je **Odenwälder Rauchspflaumkäse**, čili uzený sýr se švestkami.
- Zde se při afinaci vychází z polotvrdého uzeného sýra.
- Podobně jako u sýru s meruňkami se nejprve zaplní v sýru vyvrtané póry hutnými švestkovými povidly a povrch se pak uzavře celými sušenými švestkami.



Der Käse Wolf

Afinace sýrů s ovocem – sýr afinovaný matolinou

- Společnost „Rheingau Affineur“ z Porýní pro jednu z takových kombinací volí polotvrdý sýr z pasterovaného kravského mléka, které **afinuje čerstvými výlisky matoliny z vinné révy pozdního sběru červeného burgundského vína.**
- Sýr se jmenuje **Rheingauer Spätburgunder-Trester**
- Pod tímto pláštěm pak sýr dozrává v přírodním kamenném sklepě a získává zcela neopakovatelný výjimečný buket.



Afinace sýrů s ovocem v Itálii

- V italském Piemontu nabízí známý sýrař Beppino Occei velmi dobře prodáváný afinovaný sýr **Occei alla Frutta e Grappa di Muscato.**
- Sýr vyráběný ze směsného ovčího a kravského mléka zraje 12 měsíců a poté je afinován povrchově vybraným ovocem a grapou z odrůdy Muscadet.



BEPPINO OCCEI
i sapori dell'eccellenza

Kombinace sýrů s tropickým ovocem

- **Mango** je plodem nejenom chutným, ale zejména **barevně působivým**, kterým vhodně dozdobíte každou sýrovou mísu. Doporučuje se **k horským tvrdým sýrům**, ale rovněž **k polotvrdým kozím sýrům**.
- Rakouská společnost „Käsebellen“ nabízí od května do srpna sezónní produkt **Mangorebell**. Sýr se vyrábí ze syrového mléka kvality „Heumilch“, do jehož sýrové hmoty jsou zalisovány malé kousky manga. Při výrobě musí sýrař velmi pozorně sledovat kyselost ovoce. Čím je ovoce kyselejší, tím musí být také výraznější chuť sýra, který může zrát až deset měsíců.



Kombinace sýrů s tropickým ovocem

- Velice dekorativně působí mezi sýry žlutooranžová bobulka **mochyně** známá spíše jako **Physalis** doplněná ještě o své buď čerstvé zelené, či již zaschlé lístky.
- Její dužina má osvěžující **sladkokyselou chuť s mimořádně jemným aróma**. Nachází se v ní velké množství malých, měkkých a jedlých zrněk. Mochyně **obsahuje až 30 mg vitamínu C ve 100 g, provitamin A, a z minerálních látek především draslík, fosfor, vápník** a další prvky. Chuť Physalisu dobře doplní výsledný buket celé řady sýrů, **od čerstvých smetanových až po vyzrálé tvrdé sýry**.



5.sada – sýry s tropickým ovocem



Le Haut Païs Merlot
r. 2017, Francie - Perigord



pasterované

11



Crottin de Chevre + papaya
Francie



pasterované

12



Castello s ananášem
Dánsko



Kombinace sýrů s tropickým ovocem

- Bobule střeadoamerické papáje **doladí chuťový vjem modrých plísňových sýrů a čerstvých smetanových sýrů z koziho mléka.**
- Chuť papáje připomíná meloun a meruňky. Ve středové dutině je množství drobných kulatých šedočerných semen, která jsou obalena průsvitnou rosolovitou hmotou sladkokyselé chuti. Vlastní semínka pak mají palčivou, až pepřovitou chuť.



Crottin de chevre s papájou

- Sýr se vyrábí v údolí Loiry v oblasti Sancerre z čerstvého kozího mléka a zdejší obyvatelé mu přezdívají „bobeček“ (= crottin).
- Někdy se zákazníci domnívají, že označení má vyjadřovat napodobeninu sýra ke kozím bobkům, což je ale veliký omyl.
- Ve skutečnosti toho slovo pochází z latinského výrazu „crusta“, což znamená kůrka. Ta kůrka, která vznikla, když vyschlo hliněné bláto, ze kterého hrnčíři vyráběli například misky na odkapávání sýrů, tzv. *crottet*. A zde je již pravděpodobně patrný pravý původ toho neobvyklého slova.
- **Sýry se báječně snoubí s tropickým ovocem, například s papájou nebo ananase**



Afinace s ananase

- České sýrárny dnes sýry s ovocem nekombinují, a je to škoda.
- Ještě nedávno kroměřížská společnost Kromilk vyráběla čerstvý sýr obalovaný malými kousky kandovaného ananasu a také čerstvý sýr s brusinkami.
- Byly to oba skvělé výrobky, bohužel spotřebitelská odezva nebyla tak velká, takže po určité době byly výrobky ze sortimentu vyřazeny.
- Přitom podobný výrobek Castello se v Dánsku vyrábí již mnoho let a je nesmírně úspěšný v západoevropských zemích.



Kombinace sýrů s tropickým ovocem

Kaki (Churma či Tomel)	Granátové jablko	Ananas
		
Extratvrdé sýry – Grana, Parmiggiano, Sbrinz	Vacherin fribourgeois	Horské sýry, Tête de Moine, ale také Raclette
		

6.sada – Roquefort



Nachtgold, Peter Merters
Beerenauslese
(ledové víno)

13

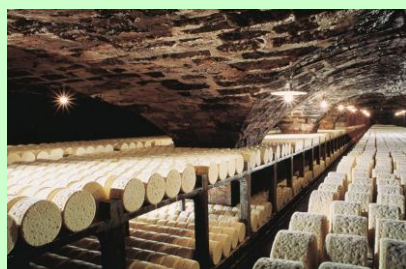
syrové



Roquefort Cantorel
Francie



Roquefort



- Nejznámější představitel sýrů s vnitřní plísní
- Vyrábí se ze syrového ovčího mléka



- Název sýra je odvozen od vesničky Rouquefort-sur-Soulzon ležící v departmanu Aveyron nacházející se na skalních sutinách oblasti Massif Central, protkané celou řadou jeskyní, s nejznámějším jeskynním útvarem Combalou, ve které jsou již po staletí situovány zrácí prostory
- *Roquefort* je považován za **nejstarší sýr Francie**. První písemné zmínky jsou zaznamenány ale až v roce 1060, a to v knihách kláštera Conques.
- Vůbec první ochranné označení a privilegia pro výrobu sýra *Roquefort* obsahovala Charta Karla VI. z roku 1411 a později v roce 1666 vydaný zákon parlamentu z Toulouse.
- Definitivní status pro známkovou výrobu, jakou známe dnes, byl ve Francii uzákoněn až v roce 1925 a zákon obnoven a rozšířen výnosem z roku 1979 s tím, že byly potvrzeny používané ochranné známky (AOC) a jakostní certifikáty pro označování zmíněných sýrů.

A skutečná specialita nakonec



- Velmi rád vzpomínám na Finsko, kde jsem jedl **čerstvý smetanový sýr, vyliisovaný do plochého koláče, lehce opečený a dochucený teplou marmeládou z arktického ostružníku moruška** (Mesimarja) a k tomu popíjel stejnojmenný likér Mesimarja vyrobený z tohoto vzácného severského ovoce.
- Tento severský ostružník je velice aromatický a obsahuje prý až 200 aromatických sloučenin.



SOUHRN - DOPORUČENÉ KOMBINACE (1)

Druh sýra	Ovoce / suché plody	Zelenina/bylinky/koření aj.
Čerstvé nesolené sýry (např. Gervais, Lučina, smetanový sýr, apod.)	Čerstvé, šťavnaté ovoce jako například bílé hroznové víno, kiwi, jahody, cukrový meloun, broskve, mango, třešně, ale také různé džemy	Med, fíková hořčice, pomerančová hořčice, malinová hořčice, Snítky řeřichy, rukoly/roket, mladý kopr, bazalka, polníček, květy violek
Čerstvé sýry solené a sýry v solném nálevu	Nehodí se žádné ovoce	Ředkvičky, kyselé okurky, rajčata, olivy, snítka kopru, listy bazalky, lodyhy řapíkatého celeru, čerstvá paprika, proužky mrkve, pórků či kedlubny; nakládané žampiony, curry, omáčka z chilli-papriček (Sambal-Olek)
Mozzarella	Rajčata	Bazalka, rukula/roketa
Kozí sýry	Hroznové víno, jablka, jahody, čerstvé fíkové plody, maliny, cukrový meloun, sušené ovoce, ovocné zavařeniny	Okurky, různé listové saláty, černé olivy, kapie, karotka, rozmarýn, olivový olej, estragon, kerblík, provensálské koření, pažitka

SOUHRN - DOPORUČENÉ KOMBINACE (2)

Druh sýra	Ovoce / suché plody	Zelenina/bylinky/koření aj.
Sýry s plísní uvnitř hmoty (Roquefort, Niva, Gorgonzola)	Sladké hrušky a jablka, datle, piniové oříšky, meruňky	Řapíkatý celer, hlízy fenyklu
Sýry s mazem na povrchu a měkké sýry (také s plísní na povrchu)	Hroznové víno, kiwi, švestky, fíky, jablka, meruňky	Cibule, kmín, ocet, olej, celý kmín (např. k Münsteru), rajčata, řeřicha,
Raclette	Čerstvý ananas nebo hrušky	Cherry-rajčátka, olivy, červená řepa, stříbrné cibulky, nakládané žampiony, cukety, nakládané nebo čerstvé feferonky, kukuřice „Super Sweet“, bylinky
Polotvrdé sýry (zejména holandského typu)	Hroznové víno, jahody, čerstvé fíky, vlašské ořechy, lískové oříšky, dýňová semínka	Ředkvičky, řeřicha, rajčata, nakládané okurky
Tvrdé sýry (ementál, horské sýry)	Hroznové víno, jablka, suché ovocné plody, vlašské ořechy, mandle	Ředkvičky, kyselé okurky, zelené i černé olivy, rajska jablíčka



Sýrové pralinky

Mistrovským výrobkem jsou sýrové pralinky, sice nezvyklá, ale doslova perfektní kombinace čokolády a sýra. Obal pralinky tvoří buď mléčná nebo hořká či bílá čokoláda, vnitřní náplň je pak ochucený čerstvý smetanový sýr.

DNES:

- Hořká čokoláda a čerstvý sýr s limetkou
- Bílá čokoláda a čerstvý sýr s mangem

14
+
15

BONUS

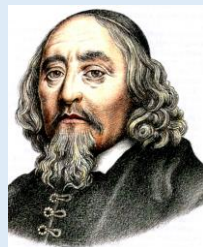


Z á v ě r

- Prodejny se sýry a sýrové pulty dnes nabízejí opravdu široký sortiment sýrů.
- To platí také o prodejnách a úsecích ovoce a zeleniny, které vám celoročně dopřejí i ty plody, které zrovna nemají v našich zeměpisných polohách svojí sezónu nebo taková ovoce, které jste poprvé poznali na vašich exotických dovolených.
- Vyzkoušejte si tedy sami, jak je možné zajímavě zkombinovat sýry, ovoce, suché plody a zeleninu a překvapte vaše hosty podobnou chuťovou kreací.
- Uvidíte, že zabodujete a určitě pak budete „experimentovat“ dál.



A ještě jeden moudrý citát na závěr....



Jan Amos Komenský (1592 – 1670)

„učitel národů“, barokní náboženský spisovatel, filozof, náboženský spisovatel,...

**„Základem zdraví a štěstí je střídmost ve všem, v jídle, v pití i v jiných požitcích.
To je tajemství dlouhověkosti.“**



Děkuji Vám za pozornost