

Přehled sýrů podle způsobu výroby

Měkké sladké sýry

- **čerstvé** - sýrové krémy, **krémové sýry**, máslové a smetanové sýry, **mozzarella** - **nezrají** - **vzhled tvarohu**
 - **zrající sýry** - **pod bakteriálním mazem**, **v chladu**, **v solném láku** (Jadel, Balkánský ...)
pod bakteriálním mazem - sýry se během zrání **omývají roztokem soli s bakteriemi**, vzniká **typický zápach**
 - **plísňové sýry** - chuť dodává **ušlechtilá plíseň**, která prorůstá sýrem
s plísní na povrchu - povrch sýra naočkován **bílou plísní**, **do prodeje polovzrálý**, **dozrává v obalu**
 - povolen **mírně neproзраlý střed**, balení do Al fólie - **tma pro plíseň**
s plísní uvnitř - do sýřeniny se přidává **modrá plíseň**, která se rozrůstá podél vpichů do sýra
 - balení do Al fólie - **tma pro plíseň**, drobné sýry se zpracují na třené
 - **nepovolené jsou bakteriální infekce** - červené nebo růžové povlaky
- kombinací obou typů jsou dvouplísňové sýry** - např. Dvouplísňový sýr



Měkké kyselé sýry

- olomoucké tvarůžky, tyčinky, zlomky
- čerstvé sýry se suší a pak **omývají**, vzniká **žlutý maz**
- **zrají pod mazem v chladu**
- mohou mít **mírně neproзраlý střed**

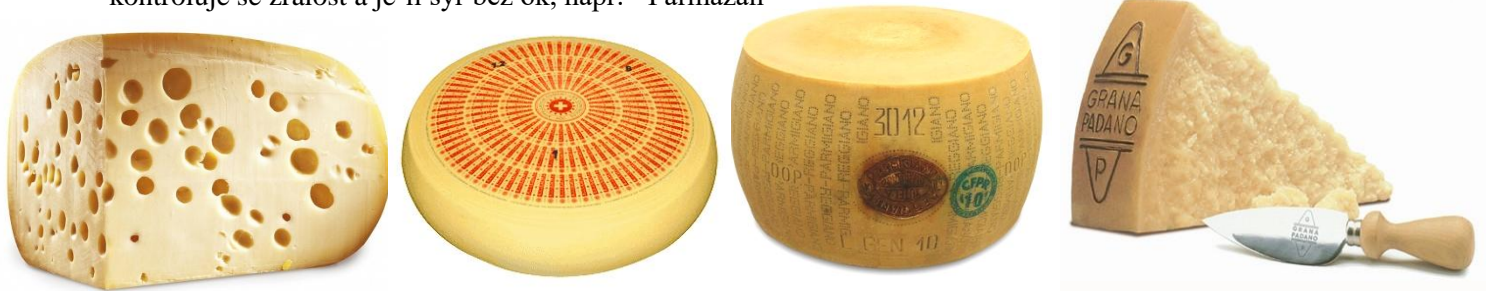


Tvrdé sladké sýry

- **zahříváním sýřeniny** se dosahuje nízkého obsahu vody (syrovátky) a tím **velké trvanlivosti syrového těsta**
- s nižším obsahem vody (tvrdší) - **s oky v těstě nebo bez ok - na strouhání**
sýry ementálského typu - s oky v těstě, oka vznikají během první fáze zrání, kdy v bochníku probíhá kvašení a vznikající CO₂ **vytlačí do těsta dutiny vyplněné plynem! Typický znak - nasládlá chuť!**
Zrání trvá **2 až 9 měsíců** - např. Ementál, Primátor, Madeland, Moravský bochník ..



sýry na strouhání - bez ok v těstě, během zrání **se vysušují**, zrání trvá **2 až 3 roky**, sýry se pravidelně čistí a kontroluje se zralost a je-li sýr bez ok, např. - Parmazán



- s vyšším obsahem vody (měkčí) - sýry **holandského typu, anglického typu**
sýry holandského typu - Eidam, Gouda, Javor, Světlan - **měkčí, s oky i bez, lze je udit**
sýry anglického typu - nazrálá sýřenina se mele, solí a formuje, mají **vláknitou strukturu, jsou bez ok, vhodné na zapékání, neroztékají se**, např. Čedar, Čester, Otava ...



Sýry tavené

- vyrábí se z **přírodních sladkých i kyselých sýrů** (měkkých i tvrdých)
- sýry se **taví s tavicími solemi a tekutinou** (mléko, smetana, voda)
- na rozstíratelnost má vliv obsah tuku v sušině
- **dělí se na:**

jednoduché - např. tavený Hermelín, tavená Niva, tvarůžkový tavený sýr, tavený javor ..

směsné - např. Apetito, Lipno, Veselá kráva ...

s příchutí - např.

uzené

sýrové pomazánky - např. Tomík ..



Sýry z ovčího mléka

- ovčí mléko má vyšší obsah tuku než kravské

Vyzrálé, s neformovanou sýřeninou = Brynza, ostrá chuť, vyzrálý hrudkový sýr - mele se a solí
Např. Liptovská brynza, Letní brynza, Zimní brynza (ze sudovaného sýra)

Sýry s pařenou a hnětenou formovanou sýřeninou - vyzrálý hrudkový sýr se spaří horkou vodou, hněte se, formuje, solí v solném láku, suší a případně udí - těsto je měkké a pružné, vytváraný sýr již nezraje - např. Parenica, Oštiepok, Koliba



Sýry kozí

- kozí mléko má stejný obsah tuku jako kravské
- čerstvé nebo zrající sýry s typickou chutí a pachem
- čerstvé sýry mají tvarohovitý vzhled



Ošetřování sýrů během prodeje a vystavování

Příprava sýrů k prodeji -

Skladovací teploty -

Označení alergenů -

Náhražky sýrů - rozpoznání a značení

.....

