

Gaël Dandelot

O tom, proč se sýry musejí kartáčovat a obracet, proč se nevyplatí kupovat nízkotučné výrobky a jaké trendy zavládnou na sýrařských pultech příští sezonu, INSTINKTU vypráví majitel sýrového butiku.

text: Iva Vokurková
foto: Robert Sedmík

Ve Francii je sýrař regulérní profesí. Co všechno obnáší? Zahrnuje nákup mladých, čerstvých sýrů, které se dále zušlechťují a nechávají dozrát. Sýrař musí bezpečně poznat, v jaké chvíli je sýr optimální k prodeji. To je velice důležité, protože ten moment nastává jen krátce předtím, než se sýr zkazí. Sýr zrabe dlouhou dobu pomalu, ale jakmile dozraje, rychle se kazí. Začne štípat a být nahořklý.

Jak se sýry zušlechťují?

Nestačí je nechat jen zrát v odpovídajících podmínkách, sýrař se o ně musí i správně starat. Omývat je, kartáčovat, tedy otírat slanou vodou, aby příliš neoschly, pravidelně obracet, aby mohly dýchat. Jinak budou mnohem uzrálejší na té straně, která nedýchá a je na ní tlak.

Vidíte jako majitel sýrového butiku v pražské Lucerně nějaké rozdíly mezi českými a francouzskými zákazníky? Největší je ten, že Francouzi jsou zvyklí na určitou kvalitu potravin a také na její



OD TABULE K SÝRŮM. Z pražského gymnázia se Gaël Dandelot přesunul do sýrového butiku. „Sýry mě vždycky lákaly,“ říká lyonský rodák.

I SÝRU TO MUSÍ SLUŠET

cenu. Francouzský zákazník ví, že jinde by sice koupil sýry levněji, ale tady dostane něco lepšího, a je ochotný za tu kvalitu zaplatit. Není to jen o penězích, ale i o tom, že dojde do obchodu, i když to není po cestě. Ve Francii jsou rozdíly v ceně potravin v supermarketu a ve specializovaném obchodě násobně vyšší než tady. V Česku za velký rozdíl v chuti a kvalitě zaplatíte jen malý rozdíl.

V Česku jako by stále panovalo přesvědčení, že potraviny mají být co nejlevnější, že?

Měl jsem zákazníka, co jezdil k nám do krámků jaguarem, a vyčítal mi, že mám sýry moc drahé. Proč jezdí jaguarem, a ne třeba fiatem? Protože chce kvalitu a je ochotný za ni zaplatit. U potravin má ale se stejným principem problém. Mám však i zákazníky, kteří mají hlouběji do kapsy

a na kvalitní jídlo si musejí našetřit. Týden jedí brambory, aby si k nim mohli dát něco dobrého. Jídlo ale není pro Čechy stále tak důležité. Jedí rychle, nečekají od toho zážitek.

Pro Francouze je jídlo naopak skoro náboženstvím. Máte spoustu pravidel a téměř posvátných rituálů. Francouzskou částí rodiny jsem byla už vypešková-

na za to, jak mažu paštiku, jím bagetu, ukrajuji sýr...

Skutečně jsou sýry, u kterých není jedno, jak je nakrájíte, protože nejsou po celé ploše stejně uzralé. Takže když si někdo ukrojí jenom tu středovou část, „srdce“, která je nejlepší, tak na ostatní zbudou už jen ty méně dobré části. A jsou sýry, kde je naopak lepší ta okrajová část. Jídlo, a tedy i sýry se musejí respektovat.

Ano, to doma slyším často. Ale Čechům fráze „sýr se musí respektovat“ připadá legrační.

Jenže pro francouzskou kulturu je jídlo důležité. Spousta rodin neustále řeší, co, kdy a jak bude jíst. Rodina se schází u stolu, u jídla. A chutě se musejí respektovat, abyste si je náležitě vychutnali. Při degustaci sýrů se začíná od nejjemnějšího a končí se nejvzrálejším. Jedině tak se o těch chutích skutečně něco dozvíte a budete z nich mít ten pravý zážitek. A k tomu potřebujete i čas, ne něco do sebe v rychlosti hodit. Chutím se člověk učí.

Mají Češi nějaké speciální choutky, co se sýrů týče?

Stává se, že chtějí nízkotučný sýr, ale ty já vůbec nevedu. Proč taky. Sýr z plnotučného mléka je natolik chuťově zajímavý, tak plný chuti, že vám ho stačí kousek a jste spokojeni, ta chuť vám na jazyku zůstane dlouho. Kvalitních, chuťově plných věcí se jí jen trochu. Je lepší dát si sto gramů kvalitního plnotučného sýra a k tomu kousek dobré bagety než dvě stě gramů nízkotučného, protože nejenže ten požitek bude úplně jiný, ale i toho tuku nakonec zkonsumujete méně. Podobně se to má s parmezánem: když koupíte levný parmezán, budete ho potřebovat na dochucení špaget víc než kvalitního, takže cenové rozdíly se pak stírají.

Jistý francouzský průzkum nedávno dokonce varoval, že lidé, kteří nakupují nízkotučné výrobky, tloustnou víc, protože toho i víc snědí.

Ono i s tím „light“ to není úplně jednoznačné. Jsou továrny, které jeden typ výrobku balí do dvou různých obalů, a pak jeden z nich anoncuje jako light verzi. Nebo se různě „čaruje“ s podílem tuku v sušíně a v celém sýru a podobně.

Ve Francii se sýry nejedí jako doplněk na chleba s máslem, ale považují se za „dezert“ a tvoří samostatnou položku na menu, že?

To rozhodně. Camembert se nejí jako hermelín, člověk si ho neukrojí půlku, ale jen kousíček a zajídá ho malým kouskem chleba. Ne všechny sýry se jedí s pečivem, třeba ty tvrdé suché sýry, které mají Češi rádi, se jedí samotné. Naopak měkké sýry se jedí na chlebu, ale ty Češi moc nekupují. Ve Francii se měkkých sýrů přitom prodává nejvíce na světě.

Pro francouzský sýr je jediné přijatelné pečivo francouzská bageta, nebo k nim lze i kmínovou šumavu?



STILTON S PORTSKÝM VÍNEM



CHABICHOU DU POITOU – KOZÍ SÝR



TOMME DE FEDOU – OVČÍ SÝR



Gaël Dandelot

* 20. května 1977 na předměstí Lyonu

► ve Francii vystudoval fyziku a chemii, které pak vyučoval v Praze na Gymnáziu Jana Nerudy; v roce 2009 se začal věnovat sýrům a od roku 2012 má sýrový butik Fransýr v pasáži Lucerna

► se svojí českou ženou vychovává tři syny

to, že není drahý, je dobře zapamatovatelný, protože má typickou krustu z popela a pěkně vypadá.

Mají Češi a Francouzi odlišné chutě? Jak se liší váš sortiment od nabídky pařížského sýraře?

Prodávám více tvrdých sýrů, zatímco ve Francii se prodávají hlavně měkké sýry. Francouzi také mnohem více „ujíždějí“ na kozím sýru než Češi. V Česku je až překvapivě velký počet lidí, kteří rovnou říkají, že kozí sýr rozhodně ne.

Vedle francouzských prodáváte třeba i sýry italské. Liší se nějak?

V Itálii se dělá mnohem méně kozích, ale o to více ovčích sýrů. A díky suššímu prostředí jsou italské sýry tvrdší, sušší, a tedy pikantnější, ostřejší jako třeba Pecorino. Italové také vyrábějí čerstvé sýry, které ve Francii neděláme, jako Mozzarella. Každopádně mají menší výběr než my.

A sýry švýcarské?

Ve Švýcarsku dělají málo druhů, zato top kvality. Vyrábějí sýry, které tradičně pocházejí z okolních zemí, ale ve Švýcarsku je dovedli k dokonalosti. Typické jsou lisované

sýry s dohřívanou hmotou typu Gruyère, tedy tvrdé sýry, které mají Češi v oblíbenosti. Mezi sýrařské země patří i Anglie. Dělají spoustu výborných sýrů, avšak v relativně malém množství. Nejznámější je Cheddar.

Nizozemsko mezi sýrařskou velmoc nepočítáte?

Vůči holandským sýrům jsem kritický. Většinou jsou to „mrtvé“ sýry z pasterizovaného mléka, které neobsahují živé bakterie, takže zralost se dohání chemicky. Úspěch holandských sýrů spočívá v tom, že mají neutrální chuť a dlouhou trvanlivost, vydrží přes rok, i když už jsou nakrojené. To má samozřejmě vliv na cenu, která je nižší.

Ta chuťová nevýraznost je dána způsobem výroby?

Holandské krávy produkují mnohem více mléka než francouzské, protože jako krmino dostávají siláž. Holandské mléko proto nemá nijak výraznou chuť, což pro sýry není ideální. Kompenzuje se to tím, že se sýry nechávají dlouho zrát, takže jsou pěti- i desetileté Goudy, popřípadě se sýry dochucují pestem, kmínem, chilli a podobně.

KAŽDÝ SÝR CHCE SVOJE. Nejen pro sýrové začátečníky pořádá Fransýr degustační večery, kde mohou lidé ochutnat sýry (a vína) z určité oblasti a zároveň se dozvědět, jak je skladovat, krájet a s čím servírovat.

Ideální je bageta, protože má neutrální chuť a nepřehluje chuť sýra. K výrazným sýrům se někdy hodí i tmavé chleby. Třeba tmavý chléb s ořechy a Roquefort jsou výborná kombinace. Alsaský sýr Munster se před konzumací sype kmínem a na kmínovém chlebu je delikatesa, ale to je spíše výjimka.

Jak dlouho se mohou sýry skladovat? Záleží na typu, některé jen deset čtrnáct dní, jiné i šest měsíců. Jakmile se ale do sýru řízne, přestává být chráněný a musí se zkonzumovat. Takže sýry, které si koupí zákazníci, radím sníst do týdne. Záleží i na tom, jestli je sýr neustále v chladu, nebo jestli byl nějakou dobu vystaven pokojové teplotě. Například Camembert, který zůstane hodinu v teple, už druhý den není dobrý. Ale v tu chvíli, kdy „teče“, je výborný. Záleží, jestli a jak dlouho byl sýr v teple, v jakém je stupni vyzrálosti, jak je zabalen. I tvrdé sýry, které se obecně lépe skladují, se mohou lehce vysušit a jakoby ztratit chuť. Ideální je si vždy odkrojit kousek, co budu jíst, a zbytek hned opět zabalit do potravinové fólie a vrátit do ledničky.

Sýry se nemají jíst studené, jinak nevynikne jejich chuť. Jak dlouho před konzumací se mají nechat odležet? Sýr by se měl konzumovat, když má 15 stupňů. Takže zhruba 30–45 minut před servírováním ho vyndat z ledničky, rozbalit a nechat odležet při pokojové teplotě.

Existují nějaká pravidla, jak sestavit ideální sýrové prkénko? Samozřejmě. Pokud to chce sýrař dělat skutečně dobře, nabízí vždy lichý počet sýrů, to je estetická zásada. A při výběru se hledí i na to, jak spolu sýry ladí.

Jsou sýry, u kterých není jedno, jak je nakrájíte, protože nejsou po celé ploše stejně uzralé.

I u sýrů záleží na vzhledu? Jistě. Plato by mělo zahrnovat tři až sedm sýrů a kvůli estetice se snažím vybírat sýry nejen různých chutí, ale i barev a forem. Sýry mohou doprovázet marmelády, med či ovocná želé. Sýry, obzvláště tvrdé, mohou být už předkrájeny, někdy do velice originálních forem.

Právě jste byl v Paříži na speciálním sýrovém veletrhu. Panují i ve světě sýrů různé trendy a móda? Jasně, neustále se objevují nové produkty a v rámci tradiční výroby nové tendence.

Co frčí tuto sezónu? Různé doplňky, především v kombinaci sladké–slané. Sýry se servírují s marmeládami, perníkem... A populární teď je kombinace sýru s cukrem nebo s kořením.

Který sýr jde u vás nejlépe na odbyt? Stejně jako ve Francii je i u mě nejoblíbenější Comté. Následuje Roquefort, Brie a tvrdé sýry z oblasti Pyrenejí. Potom sýr, který je v Česku velice populární a ve Francii se až tolik neprodává, Morbier. Je to dobrý sýr, ale nic extra. Roli asi hraje

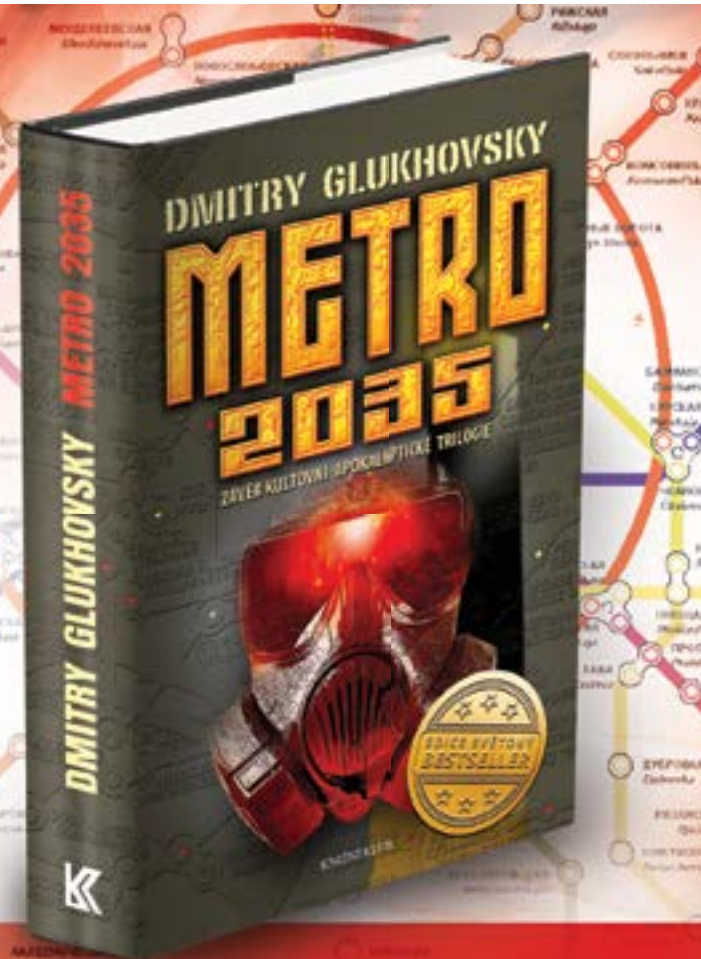
ZÁVĚR KULTOVNÍ APOKALYPTICKÉ TRILOGIE METRO

Na tuto knihu čekaly miliony čtenářů řadu let a zahraniční nakladatelé zakoupili práva na překlad dávno předtím, než byl román dokončen.

Třetí světová válka smazala lidstvo z tváře Země. Planeta osiřela. Velkoměsta byla obrácena v prach a popel. Železnice rezivějí. Družice se osaměle potácejí na oběžné dráze. Rozhlas na všech vysílacích frekvencích mlčí. Přežili jen ti, kteří poté, co se rozezněly poplašné sirény, stačili doběhnout ke vchodům do moskevského metra. Tady, v hloubce několika desítek metrů, na stanicích a v tunelech, se lidé snaží přežít konec světa. Vytvořili si zde svůj mikrokosmos místo původního makrokosmu. Ze všech sil se upínají k životu a odmítají se vzdát. Sní o tom, že se vrátí na povrch – jednou, až pomine radioaktivní záření způsobené svrženými jadernými bombami. A nevzdávají se naděje, že najdou další přeživší...



DMITRY GLUKHOVSKY na VELETRHU SVĚT KNIHY V PRAZE! V pátek 13. května od 12 hodin. Stánek EUROMEDIA® S 202.



Žádejte ve svém knihkupectví