

# Sýr řekni

Z nabídky pražských sýráren jsme vybrali sedm těch vůbec nej aromatičtějších kousků, jaké se dají sehnat. Slušný grády.

TEXT MARKÉTA ŠTĚPÁNKOVÁ,  
LIBOR HRUŠKA, JAN ŠTĚPÁNEK [TESTEŘI]  
FOTO DAVID TURECKÝ

Ú plně nejlepší je zrající sýr chvíli předtím, než se zkazí,“ shrne jednoduše Gäel Dandelot, majitel vyhlášené prodejny Fransýr, naši otázku, kdy jsou teda vlastně ty zrající sýry nejlepší. Protože ono to s těmi sýry je docela věda. Záleží na typu, způsobu zrání, mléka, ze kterého byl sýr vyrobený, a i na velikosti.

O původu plísňových sýrů se traduje hned několik legend, jedna z nich například vypráví o mladém pasáčkovi ovci, který si zapomněl oběd v jeskyni. Na několik dní si vyrazil za svojí vyvolenou, údajně pannou, a než se stihl vrátit, sýr chytl plíseň. Z radosti a vyčerpání předcházejících dnů ochutnal a zjistil, že sýr se nejen nezkažil, ale naopak chutná mnohem líp. Další historička vypráví víceméně to samé, jen v roli pasáčka vystupuje opilý sýrař, který se zapomněl na flámu. Jedno je jisté – ať už ten sýr v jeskyni nechal zplesnivět kdokoli, světové gastronomii tím prokázal nenahraditelnou službu.

Dobu a způsob zrání určuje hlavně to, jestli se jedná o tvrdý, nebo měkký sýr. „U zrání záleží především na procentu vody v sýru. U těch tvrdších, kde je méně vody, je zrání pomalejší a může trvat klidně až roky. U měkkých sýrů ten proces trvá zpravidla jen pár týdnů,“ vysvětluje Gäel a dodává, že nejlepší jsou podle něj čerstvé jarní a podzimní sýry, kdy se na polích krávy napasou tou nejlepší trávou. Ty správné zrající sýry by se měly vyrábět z nepasterizovaného mléka, které si zachovává živiny, a tak může dál pracovat. Levné sýry a náhražky ze supermarketů se převážně vyrábějí z mléka pasterizovaného a nejenže jejich chuť není zpravidla ničím

zajímavá, ale nikam dál se už ani nevyvine. „Na dobrý sýr je prostě potřeba dobré mléko, na to musí jít zvíře dobrou stravu. No a pasterizace by všechno zničila,“ vysvětluje jednoduše Gäel.

I když zrající sýry získávají po odležení na chuti, rozhodně neplatí, že čím déle, tím lépe. „Kvalita sýra stoupá pomalu, klidně ho před prodejem nechám ještě pár dní dozrát, abych ho zákazníkovi nabízel v optimální chvíli.

sýru rozhodně neublíží. V zimě se navíc dá dát klidně mezi okno, jen na ně nesmí svítit slunce. A před podáváním se doporučuje sýry rozbalit 30–45 minut předem.

„Já sýry miluju, všechny možné druhy jsem jedl už od dětství, po každém jídle jsme si doma dávali sýr. Nedovedu si

**ZRAJÍCÍ SÝRY BY SE MĚLY VYRÁBĚT Z NEPASTERIZOVANÉHO MLÉKA, KTERÉ SI ZACHOVÁVÁ ŽIVINY, A TAK MŮŽE DÁL PRACOVAT**

Záleží na na typu sýru, každý to má jinak. Ale naopak – když už by ležel dlouho, začne být nahořklý, štiplavý... ta chuť prostě přestane být příjemná,“ vypráví dál majitel prodejny Fransýr.

Co se týče podávání, platí tady podobná pravidla jako u degustování vína – od nejjemnějšího po nejjplnější, nejvyzralejší. Ačkoli pro takové sýry je nejlepší skladování v chladnější místnosti o 8–12 °C, ani lednice

představit jídlo bez sýra, to je prostě divný...“ skoro udiveně odpovídá Gäel na otázku, jestli „smradlavé“ sýry může jíst každý. A mimochodem, věděli jste, že Angličani prý recepturu na čedar kdysi dávno obšlehli od Francouzů? Ale to už je jiná story. Jen nám Gäel jako správný francouzský patriot klade na srdce, ať to napíšeme. Není zač.



# EPOISSES MUNSTER

## GÄEL ŘÍKÁ:

„Na začátku 20. století skoro vymizel, ale po 2. světové válce se našlo pár lidí, kteří ho začali vyrábět podle původní receptury. Má výraznou chuť, smývanou kůrku, která se omývá burgundskou pálenkou, která je hodně podobná grappě. Ve sklepe zraje 2–3 týdny. Každý den se tak kůrka otáčí a omývá se z každé strany. Tyhle sýry obecně jsou nejvýraznější. Ale nemusí to být nutné v chuti, spíš v té vůni. Může být jemný, ale zároveň smrdět.“

## MY ŘÍKÁME:

J. Š.: „Cítím brandy, dřevo a ořechy, nasládlou, k tomu lehce plesnivější vůni. Zajímavý.“

## KONCENTRACE PACHU

# 724

## GÄEL ŘÍKÁ:

„Stejný typ jako epoisses, ale ta kůrka se myje jen vodou. Je pevnější, o něco aromatictější. Když je správně dozrálý, je to fakt síla. Mladší sýry jsou trochu jemnější, ale i tak může pěkně smrdět.“

## MY ŘÍKÁME:

L. H.: „Žvejkavá hmota. Hodně ostrá, suchá, perlivá.“

J. Š.: „Tohle je tak výrazná a ostrá vůně, že na na to člověk trochu ztrácí chuť. Mrtvej netopýr. Tohle mí do hlavy naskočilo prvně.“

## KONCENTRACE PACHU

# 298

# BRIE DE MEAUX

## GÄEL ŘÍKÁ:

„Brie může znamenat hodně věcí, protože ten název není pod ochrannou známkou. Tohle je Brie de Meaux, což už chráněný název je. Brie je oblast nedaleko Paříže. A Meaux město u Paříže, kde se ten sýr tradičně prodával. Tenhle Brie od firmy Dongé nikdy nenajdete v supermarketu. Ani ve Francii se supermarkety nespouštějí, aby nemuseli zvyšovat výrobu na úkor kvality.“

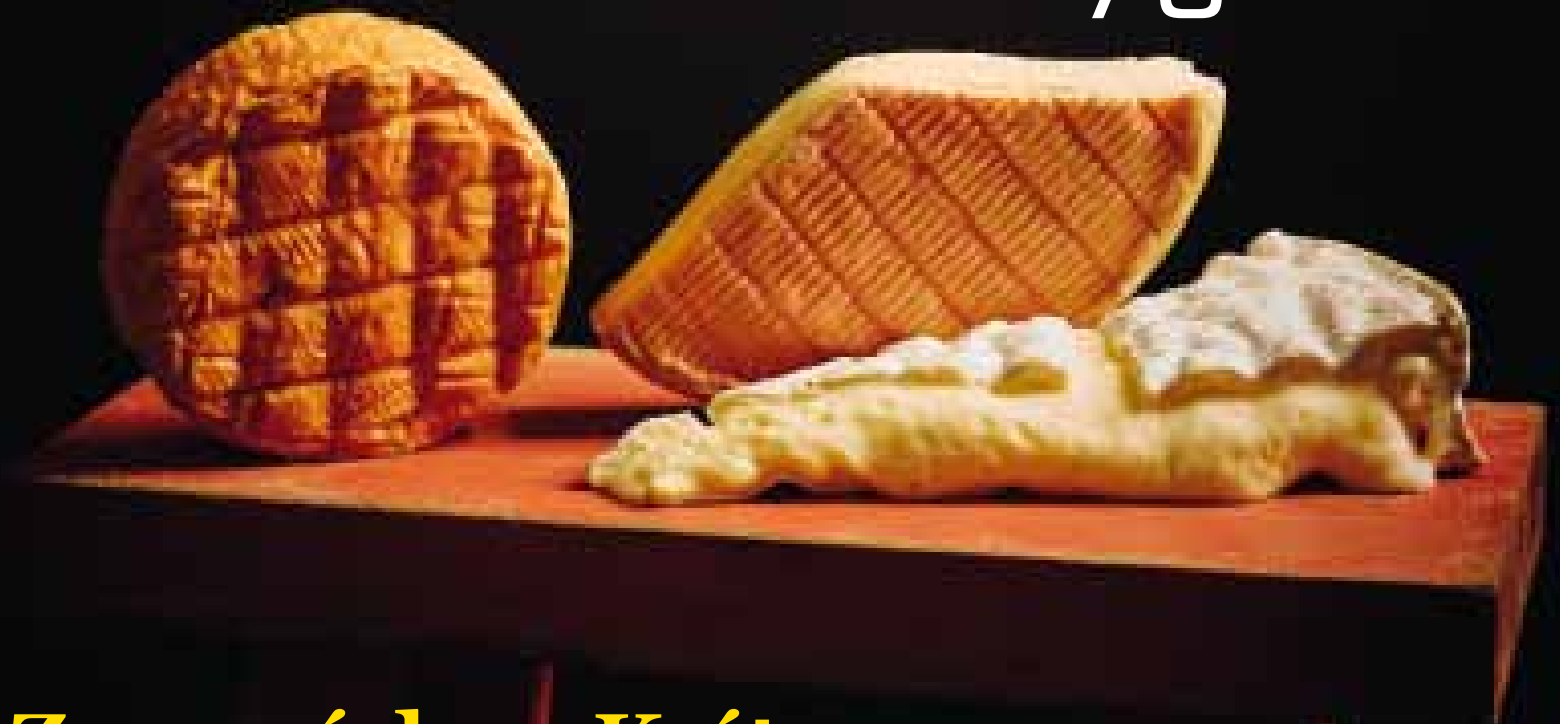
## MY ŘÍKÁME:

J. Š.: „Perlivě kyselá, dlouho tažená chuť, zároveň hodně jemná konzistence.“

L. H.: „Medový inhalátor. Voní to léčivě.“

## KONCENTRACE PACHU

# 76



## Zpocení dres. Krát 33

Ultimátní souboj. Sýry versus měřič pachů.

Subjektivní dojmologie je sice hezká věc, ale čísla jsou čísla. A tak jsme si sbalili našich sedm smradlavých vzorků a vyrazili s nimi do laboratoří společnosti Odour. Tam jsme si jednotlivé sýry nechali proklepnout na olfaktometru, čímž jsme tento sofistikovaný přístroj na měření koncentrace pachů málem

zavařili. „Naměřené hodnoty jsou překvapivě vysoké,“ hlásí nám o den později chemička Petra Auterská. Jak moc vysoké? Třeba nejsmradlavější sýr ze sebe vymáčkne 724 pachových jednotek, což je pro srovnání skoro 33krát víc, než kolik dokázal totálně propocení fotbalový dres zrající tři dny v zauzlované

igelitce. Ten jsme paní Auterské naservírovali přesně před rokem, když jsme ji zpovídali do Maximu. Shodou okolností měl tehdy přesně 724 jednotek vzorek vzduchu ze zakoupené smíchovské putyky U Anděla. Až půjdete někdy kolem, nakoukněte dovnitř. Takhle silně voní francouzský sýr Epoisses.

# STILTON

## GÄEL ŘÍKÁ:

„Britský sýr, který se několik týdnů polévá portským vínem a tím se impregnuje. Na 4 kg sýra se použijí 2–3 deci portského. Hodně suchý, slaný, výrazný sýr. Zato to víno je sladké, takže se ty chutě propojují.“

## MY ŘÍKÁME:

L. H.: „Niva, nemocnice, jeskyně? Ale berte to s rezervou, mám po zimě ucpaný nos.“

J. Š.: „Trochu jako naše niva, pronikavý, ostrý, plísňový sýr, co tahá za nos.“

## KONCENTRACE PACHU

# 128

# SAINT-NECTAIRE

## GÄEL ŘÍKÁ:

Saint-Nectaire je sýr pocházející ze stejnojmenného francouzského městečka, kde se vyrábí od 17. století. Původně se mu říkalo žitný sýr, protože dozrával na žitu. Je známý pro svou krémovou konzistenci a vůni vlašských ořechů. Patřil mezi nejoblíbenější sýry Ludvíka XIV.

## MY ŘÍKÁME:

J. Š.: „Překvapivě málo výrazná chuť k té trochu protivné, hnilobné vůni. Zajímavý ořechový dojezd.“

## KONCENTRACE PACHŮ

# 328

# REBLOCHON

## GÄEL ŘÍKÁ:

„Tyhle sýry se naskládají na sebe, a tím se vlastně lisují. Zároveň se pravidelně protácejí, aby ten spodní nebyl nejslisovanější.“

## MY ŘÍKÁME:

L. H.: „Takhle musí vonět úl plný medu, když se z něho odklopí víko.“

J. Š.: „Teple semišová vůně. Trochu to připomíná plyšáka, kterýho jsem měl jako malej.“

## KONCENTRACE PACHU

# 384



# SAINTE-MAURE DE TOURAINE

## GÄEL ŘÍKÁ:

„Popel, který je na povrchu, vytáhne ze sýra vodu. A stéblo, které je uvnitř, se tam původně dávalo, aby ten sýr držel. Dnes už to není potřeba, ale pořád tam je.“

## MY ŘÍKÁME:

L. H.: „Zdání klame. Vypadá jako sopl z mamutiho chobotu, ale voní jako rozkvetlá louka. Klidně bych ho použil místo aviváže.“

## KONCENTRACE PACHŮ

# 396