

Sýry

Sýr se vyrábí sražením mléka syřidlem nebo kyselinou mléčnou. V některých případech se používá i kyselina, jako vinný ocet nebo citrónová šťáva. Používá se mléko kravské, ovčí, kozí nebo i jiných savců (např. buvolí nebo velbloudí).

Různé druhy a příchuti sýrů jsou výsledkem použití mléka daného druhu savců, procentem tuku v sušině, použitím určitých druhů bakterií a plísní, různou délkou zrání a různými postupy při zpracování. Mezi další faktory, které ovlivňují chuť sýra patří skladba potravy zvířat a také přidávání chuťových přísad - bylinek a koření.

Sýr lze konzumovat syrový, vařený, pečený, uzený, smažený, samotný nebo s různými přílohami. Může být také součástí omáček nebo zálivek.

Na světě se vyrábí **stovky druhů sýrů**. Dělí se podle různých parametrů.

Dělení podle srážení:

sýr kyselý - tvarohový, sýr sladký - přírodní

Dělení podle tvrdosti:

čerstvé sýry, měkké sýry, plísňové sýry, polotvrdé sýry, tvrdé sýry, tavené sýry

Dělení podle obsahu tuku v sušině:

vysokotučné sýry, smetanové sýry, plnotučné sýry, tučné sýry, polotučné sýry a nízkotučné sýry.

Možná byste si mysleli, že mezi největší konzumenty sýrů na světě patří Francouzi, Italové nebo Holanďani, pravdou však je, že největšími konzumenty jsou **Řekové**. Na 1 osobu/ 1 rok se spotřebuje cca 29 kg sýrů. Češi patří v konzumaci sýrů lehce pod průměr EU, který je cca 17kg /1osoba/1rok.

Zajímavost z historie: Staročeské „kozí syrečky“ bývaly výnosným exportním zbožím a byly požadovány i **na svatby králů**.

Mezi dlouhodobě oblíbené sýry u nás patří **česká specialita** - chutné, nízkotučné a silně aromatické **Olomoucké tvarůžky**.

