

Králem moravského kola kozí uzenáč z Karlovarska

NEJEN O TESTU

Cílem spotřebitelského testu nebyla jen soutěžní přehlídka jednotlivých sýrů, i když samotné srovnání je jistě zajímavé a nabídlo výrobcům i obchodníkům i tentokrát důležitou zpětnou vazbu, co zákazník

Na vině jsou stále neuspokojivé formy distribuce i praktiky některých obchodníků. Obecně farmáři spíše počítají s rostoucím zájmem o své biosýry v místě vzniku a ten se snaží podněcovat. Právě tento přístup nejvíce oceňují i zastánci do-



Kozy ekofarmy Králových na jarní pastvě

FOTO: rodinný archiv

JAK SE RODÍ ŠAMPIÓN?

Vše začíná na pastvinách na Karlovarsku, kde 120hlavé stádo rohatých krasavic plemen Bílá krátkosrstá a Hnědá krátkosrstá spásá 46 hektarů trvalých travních porostů u Stružné. Zhruba polovina z nich je dvakrát denně strojově dojena a z jejich mléka se vyrábí přírodní kozí sýr. Přebytky, které se neprodají do desátého dne od výroby, směřují do malé udirny, kde se po čtyřiceti kouscích téměř jeden a půl dne udí, resp. suší na – po léta odzkoušeném – bukovém dřevě. Teplota na kontrolním teploměru by při této finálové operaci neměla překročit 40 °C. Poté se uzený sýr nechá tři měsíce dozrát a jako správná lahůdka směřuje k prvním zákazníkům v pravý čas – tedy v době, kdy řada farem výrazně snižuje nabídku čerstvých kozích sýrů kvůli konci sezóny. Kilogram uzeného sýra vyjde při faremním prodeji na 290 Kč.

kům nejvíce chutná, příp. co má jakou šanci při prodeji. Pořadatelům šlo spíše o demonstrování širší sýrařského sortimentu, který je k dostání či ochutnání na českém trhu nebo přímo na statcích na venkově.

Za poslední roky se nabídka sýrů výrazně zvýšila díky rostoucímu zastoupení biosýrů v regálech supermarketů, kde hrají prim zejména dovezené zahraniční produkty. Nové zájemce o oficiální produkci této atraktivní komodity v kvalitě BIO často odradí přísný český výklad hygienických norem pro faremní zpracování mléka, ale i nedostatečná podpora budování zpracovatelských kapacit ze strany státu. Těch pár odvážných biorolníků, kteří si faremní mlékárnu doslova „vydupalí ze země“ (a jak vždy dodávají: „lejšter“), lze napočítat do dvacítky, přestože ekologicky hospodařících farem je u nás tisícovka. A ačkoliv výrobci biosýrů svoji produkci navyšují či se chystají navyšit, většina z nich neplánuje rozšíření prodeje na vzdálenějším trhu (např. v Praze za vyšší ceny).

mýšlení ekologických souvislostí produkce (a dopravy!) biopotravin.

CENOVÝ SERVIS

Přírodní měkké sýry se vyplatí koupit přímo na farmách, kde je bez ohledu na typ použitého mléka a příchutě seženete za zhruba 250–300 Kč/kg. Koupíte-li stejné výrobky v maloobchodě, vyjde stejné množství o asi stovku více. To se netýká některých specialit, které se v maloobchodní síti prodávají i za 500 Kč/kg. Vícenásledy spojené s příchutěmi se u kořeněných sýrů výrazněji neprojeví.

LEHKÉ DIETNÍ OPÁČKO

Stejně jako platí „Není vše BIO, co se zelení“, nemusí být ani požívání sýrů v kvalitě BIO zdravé, pokud to přezene co do množství! Biosýry jsou zpravidla výrobky přírodního typu, u kterých většinou nedochází ke snižování obsahu tuku v mléce a tak i dost záleží na tom, jaké mléko bylo použito při výrobě. Nejméně tučné mléko je kravské (kolem 4 %), u řady zejména konvenčních výrobků je obsah tuku dále snižován. Výživnější variantu nejen pro sportovce, ale třeba i pro lidi, kteří trpí alergií na kravské mléko, představuje mléko kozí (4–7 %). Ve sklenice mléka od rohatých krasavic dostanete krom energetické bomby i více bílkovin, což nikdy neškodí. Buďte-li ale váš jídelníček příliš protkávan biosýry z ovčího mléka (asi 8 % tuku), pak věřte, že touto „zdravou výživou“ faldíky rozhodně neztratíte.

Mezi sýry s příchutěmi patřil naopak i nelevnější vzorek testu – Camembert s příchutí papriky – s cenou 150 Kč/kg.

Zvláštní kategorií jsou sýry polotvrdé a tvrdé, z nichž naprostou většinu na trhu seženete v bločcích o váze 150–250 g. Roste však i nabídka plátkových sýrů, obvykle v balení s nižší hmotností balení. Díky náročnosti i zahraničnímu původu by mohly dosahovat vyšších



cenových relací, ale kvůli rozsahu produkce nesrovnatelnému s tuzemskými faremními mlékárnami a formám prodeje, hlavně přes řetězce, jejich cena kolísá na úrovni 250 Kč/kg bez ohledu na typ, způsob porcování a velikost balení.

Do průměru zapadá i jediný český „sériový zástupce“ v kvalitě BIO z Polabských mlékáren. Lahodnou výjimku z průměru, u které musíte sáhnout do kapsy trochu hlouběji, představují speciality z farem – uleželý ovčí sýr, zrající či uzený kozí sýr.

*

Občanské sdružení Liga ekologických alternativ si je vědomo, že chuť každého spotřebitele mohou být individuální, podmiňené možná i zvyky regionální kuchyně apod., a proto bude velmi zajímavé sledovat druhé – české – kolo spotřebitelského testu, které se uskuteční při 14. biojarmarku a dožínkách v Praze 10 na Toulcově Dvoře v pátek 14. září.

Sledujte portál

www.biopotraviny.info

Méně běžné sýry v testu

BERGKÄSE – aromatický pikantní tvrdý sýr z Bavorska vyráběný z neošetřeného kravského mléka. Barva sýra je tmavě žlutá, až nahnědlá a po nakrojení se objeví díry o velikosti hrachu. V závislosti na stáří má sýr středně, až velmi aromatickou příchut. Lze se s ním také setkat také pod označením alpský sýr.

CAMEMBERT – měkký sýr krémové konzistence, s bílou plísní na povrchu. Je smetanově tekutý a jemnější než hermelín. Jméno dostal po francouzské vesnici Camembert ležící v departementu Orne v Normandii, kde vznikl. Vyrábí se z nepasterovaného kravského mléka, zraje ve formách za přítomnosti plísní *Penicillium candida* a *Penicillium camemberti* nejméně tři týdny.

GOUDA – jeden z nejznámějších představitelů polotvrdých sýrů se vyrábí z kravského mléka. Je žlutavé a až do oranžova zlatavé barvy. V chuti je Gouda hedvábně sametová a jemně pikantní, u těch starších vyzrálých v ústech mírně krupičkuje a je nasládlé a příjemně kořenitá.

MOZZARELLA – měkký sýr původem z italské Kampánie. Zpravidla má tvar oválu, sněhobílou barvu a velmi tenkou lesklou kůru. Struktura mladého sýra je poměrně pružná a poddajná, dá se lehce krájet. Jak sýr zraje, stává se měkčím a zintenzivňuje se jeho chuť.

ŘECKÁ FETA – slaný sýr tvarohového typu, který se vyrábí z ovčího mléka, někdy s příměsí mléka kozího, pokud netvoří více než jednu třetinu. Je základem hellénských kuchyní, Řekové tento sýr jedí s bílým chlebem k snídani, grilovaný jako předkrm, v teplých jídlech, v sýrových koláčích tyropita nebo k svačině ve slanečném pečivu culari. Uchovává se v solném nálevu.

TILSITERKÄSE – typ tvrdého sýra, původem ze Švýcarska, vyráběný z kravského mléka a se speciální povrchovou úpravou (používání směsi soli, piva, vína a speciální bakterie, které sýru dodávají výsledný naoranžovělý, kovový vzhled povrchu). Chuťová škála přechází od mléčné přes lehce kořeněnou až po silně pikantní.