

Když se řekne sýr



Lahůdky **Globus**

O sýrech se dají psát knihy. Určitě lepší však je si na dobrých sýrech pochutnat.

Sýr provází člověka od nepaměti. V průběhu staletí se ze základní potraviny vyvinula specialita, o které lze nejenom psát knihy, ale i sestavovat encyklopedie sýrů. Vždyť sýry se z mléka domácích zvířat dělají na celém světě a zvláště u sýra se dá říci, že co kraj, to jiný druh sýra, i když to určitě platí v některých místech více, a to nejenom v zemích tradičně spojovaných se sýry, jakými jsou jistě Francie, Holandsko nebo Německo. Vydejte se také

na cestu nekonečnou krajinou sýrů a nezapomeňte při svém nákupu vyzkoušet třeba právě dnes sýr, který jste ještě neměli. Poznáte, že tradiční oblíbený ementál nebo eidam může lahodně doprovodit například modroplíšňový nebo dvojplíšňový sýr nebo sýr z kozího mléka. Na této cestě chutí zažijete nevšední zážitky a dáte třeba za pravdu těm, kdo servírují sýry jako lahodný dezert místo moučnicku, nebo těm, kteří se sýrem usedají ke sklence vína.

Dobrou chuť.



V Lahůdkách Globus si vyberete sýry nejen na romantické posezení při svíčkách.

Procenta vpravo pod obrázkem vždy znamenají obsah tuku v sušině.

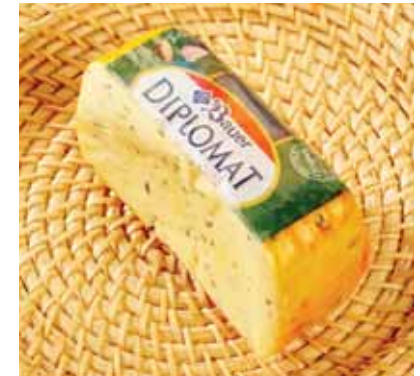
Ammerseer bylinkový



50%

Polotvrdý sýr přináší aroma i chuť bylinek a dobře se kombinuje například s výraznou chutí Kořenového chleba Globus. Vítané zpestření každé salátové mísy.

Diplomat s česnekem



55%

Další z výrazných sýrů, ve kterém se snoubí sýr s vyšším obsahem tuku s výraznou chutí česneku. Chutná s Kornspitzem a dobře vychlazeným silnějším pivem.

Leerdammer Caractere



50%

Polotvrdý sýr s charakteristickými oky je vynikající například do zeleninového salátu nebo na míse v kombinaci s pokrájenými okurkami a rajčaty a sklenkou Rýnského ryzlinku.

Zámecký sýr



45%

Dobře se chutově kombinuje na tradiční obložené chlebičky s tvrdými salámy, vejcem, pomazánkami, očky nebo ančovičkami. Vyzkoušejte i obložené Vital housky Globus.

Eidam, cihla



30%

Snad nejvíce oblíbený druh polotvrdého sýra u nás. Používá se na smažení, zapékání a strouhání. Snadno se krájí a proto se hodí do sendvičů i na plněné sýrové rolky.

Eidam uzený, cihla



45%

Uzení dodává tomuto eidamu charakteristickou chuť i vůni. Lze ho doporučit k červenému i bílému vínu podle chuti, nejlépe však v kombinaci s čerstvým Královským rohlíkem Globus.

Blatácké zlato



50%

Měkký sýr s těstem pružné konzistence. Oblíbený sýr na chlebičky. Doporučujeme ho ke svěžím bílým vínům, např. k Veltlínskému zelenému.

Madeland



45%

Polotvrdý sýr s oky (pověstně „díry“ v sýru) spojující v sobě vláčnou konzistenci se vzhledem sýra ementálského typu. Má sladkou chuť s ořechovým podtónem, výborný je do salátů.

Sýr ementálského typu



45%

Vyzkoušejte nakrájet tento sýr na kostičky a na tyto sýrové jednohubky připíchnout vždy olivu plněnou pomerančem. Servírujte se sklenkou suchého bílého vína typu Chardonnay.

Švýcarský Ementál



45%

Zajímavou chuť tohoto ementálu velmi dobře doprovodí krajíc Žitného chleba. Plná chuť sýra se s pečivem dobře doplní. K zapití přijde vhod sklenice vychlazeného piva.

Madeland light



30%

Sýr delikátní oříškově mandlové chuti. I při sníženém obsahu tuku si zachovává svou charakteristickou pružnou a vláčnou konzistenci. Dobře se kombinuje s ovocem.

Burlander chilli



50%

Výrazný Burlander je „posilněn“ chilli a hodí se na pikantní minisendviče z tmavé Párty večky nebo z voňavého Italského kroužku v kombinaci se šunkou Globus.

Přírodní sýry

Přírodní sýr s pistáciemi



55%

Pro milovníky kombinace sýrů a oříšků jsou pistácie v tomto plnějším sýru opravdovou lahůdkou. Doporučujeme kombinovat s čerstvým francouzským venkovským chlebem.

Mimolette



40%

Tradiční polotvrdý sýr výrazné až lehce pikantní chuti. Hodí se výborně i na vaření, například do masových kapes. Oblíbený dezertní sýr, který zachutná také na sýrových mísách.

Přírodní sýry ve slaném nálevu

Feta v nálevu



40%

Poloměkký sýr z ovčího mléka (někdy se přidává i kozí). Sýr s chráněným původem (Řecko). Z nálevu získává slané aroma. Ideální je do salátů a plněných zapékaných paprik.

Korbáčiky ve slaném nálevu



27%

Pochutnat si na těchto charakteristických „provázčích“ typických pro Slovensko je nejlepší jen tak. Hodí se k posezení u piva i ke sklence dobrého bílého nebo červeného vína.

Radamer uzžený



45%

Uzžený Radamer mile překvapí, když ho nastrouháme a posypeme s ním zapékané toasty nebo například zapékané brambory s brokolicí. Zkuste ho s výraznějším červeným vínem.

JE DOBRÉ VĚDĚT:

Sýr skladujeme v chladničce nejlépe zabalený v papíru, ale tak, aby sýr mohl „dýchat“. Nedoporučujeme zavírat sýry do zcela uzavřených sýrových „poklopů“ na více než půlden, určitě však ne více než den. Sýry skladujeme odděleně od uzenin. Plísňové sýry skladujeme vždy stranou od ostatních sýrů, stejně tak kozí sýry. Většinou sýrů prospěje, pokud je před podáváním necháme uvolnit při pokojové teplotě (viz dále).

Na krájení sýrů existují speciální nože nebo škrabky (na tvrdé sýry). Tyto šikovné pomocníky zakoupíte také v hypermarketu Globus.

Akawi



40%

Vyrábí se podle tradiční arabské receptury a také se uchovává ve slaném nálevu. Je vynikající v horkém létě jako součást zeleninových salátů. Vítaný doplněk salátové mísy.

Balkánský sýr



48%

U nás dobře známý „salátový“ sýr. Mimořádná kombinace chutí: jako jednohubku na kousek jablka dáme kostku balkánského sýra a hned konzumujeme, aby jablko nezčernalo.

Sýry chutnají báječně s ovocem i čerstvým pečivem.



Chuť sýrů výborně doprovází ovoce

Kombinace sýrů a ovoce nemusí končit jen u oblíbeného hroznového vína, kterým přizdobujeme sýrové mísy nebo jednohubky, i když taková kombinace je mimořádná a hodí se téměř ke všem druhům sýra. Vyzkoušejte ale určitě:

Přírodní sýry ve slaném nálevu (viz předcházející strana) **s jablkem.**

Sýry typu eidam nebo např. Blaťácké zlato s kousky čerstvého ananasu.

Nivu, Gorgonzolu nebo jiný sýr s modrou plísní s pomerančem.

Sýrovou mísu nejlépe doprovodí ovocný salát z čerstvého ovoce (nejlépe bez přislazení cukrem) a vedle něj mísa pokrájené zeleniny, aby si každý dal podle chuti: rajčata, papriky, lahůdková cibulka...

K sýrům určitě ochutnejte z našeho pekařství:



Kořenový chléb Globus, 250 g



Chléb Fit Globus, 700 g



Italský kroužek, 220 g

Vital houska Globus, 45 g



Kornspitz, 55 g



Královský rohlík Globus, 65 g



Pečivo k sýrům patří. Pro čerstvé pečivo si do Globusu můžete přijet kdykoli. Stejně jako pro sýry.

Jaký chléb či pečivo si k sýrům vybereme, to je na nás. Chuť chleba by však neměla zakrývat chuť sýra. I přesto platí, že čím výraznější sýr, tím je lepší také výraznější pečivo nebo chléb. **DOPORUČUJEME** ale postupovat s pečivem jako při přípravě sýrové mísy nebo salátů: kombinujeme chuť různých druhů pečiva: tmavé a světlé, z bílé mouky a celozrnné, pečivo jemnější chuti a několik výraznějších chlebů a podobně. Pečivo nakrájíme na menší kousky a chléb na krajíce i menší kusy. Pokud se jedná o oslavu, myslíme na všechny hosty a nezapomeneme ani na oblíbený standardní chléb (například Kmínový chléb Globus) a pečivo (housky, veka nebo bagety z pekárny Globus).



Sýry s bílou plísní na povrchu

Sýry s modrou plísní uvnitř hmoty

Kamadet



50%

Patří ve své třídě ke špičce na našem trhu. Bělavě hebký zvenku, smetanově krémový uvnitř. Luxusní chuť doprovází vyzrálá bílá vína (zkuste Neuburské nebo Chardonnay).

Hermelín



60%

Oblíbený měkký sýr s bílou plísní na povrchu a nezaměnitelnou chutí. Hermelín servírujeme jako dezert, nejlépe v doprovodu vlašských ořechů a s čerstvým a křupavým pečivem.

Paladin, dortový sýr



50%

Modroplísňový sýr vhodný pro teplou i studenou kuchyni. Lze ho s chutí nastrouhat nebo nadrobit nadrobno a vmíchat do jarního ředkvičkového salátu.

Dorblu



50%

Tento sýr porovnejte s přáteli s ostatními modroplísňovými sýry na „tematické“ sýrové míse, na kterou zařadíte ještě alespoň 3 jiné sýry tohoto typu. Který bude chutnat nejvíce?

Brie Reverend Torte



50%

Měkký sýr s bílou plísní ochutnejte nejenom s bílým jemným pečivem, ale také s žitným chlebem z pekařství Globus a sklenkou červeného Merlotu.

JE DOBRÉ VĚDĚT O MĚKKÝCH SÝRECH S BÍLOU PLÍSNÍ:

Tyto sýry necháme před servírováním alespoň půl hodiny při pokojové teplotě uvolnit a rozvonět.

Měkké plísňové sýry lze také použít na ochucení do polévek nebo omáček, protože se dobře taví a dodají pokrmu, vedle výborné chutě, i nezaměnitelnou vůni.

Výborně se kombinují s červenými víny typu Modrý Portugal a Rulandské modré nebo nejrůznějšími ovocitými červenými cuvées na bázi Merlotu. Chutnat budou určitě i s Beaujolais nebo s Cabernet Sauvignon.

Amoroso



60%

Zkuste tento nebo jiný modroplísňový sýr rozetřít jemně s máslem a čerstvou jarní cibulkou nakrájenou na tenké kroužky a touto vynikající sýrovou pomazánkou namažte čerstvé pečivo.

Saint Agur



60%

Vynikající modroplísňový sýr je vhodný na přátelskou ochutnávku kvalitního červeného vína pro opravdové gurmány. Tentokrát možná ani nebude třeba pečivo.

Sýry s modrou plísní uvnitř hmoty a dvouplísňové sýry



Gorgonzola



55%

Poloměkký italský sýr je pokládán za nejemnější modrý plísňový sýr. Nezbytná součást kvalitní sýrové mísy. Je vynikající i v zeleninových salátech.

Fourme d'Ambert Or des Domes



52%

Tento proslulý poloměkký sýr se hodí k bílému pečivu a suchému červenému vínu. Zkuste ho jako součást náplně do (nesladkých) palačinek, například s listovým špenátem.

Bayer. Edelpilzkäse



50%

Další s modroplísňových sýrů vynikající chuti. Vedle pochoutky k vínu ho lze doporučit jako součást zapékaných pokrmů, kterým dodá známé „rokovářové“ aroma.

Cambozola, dortový sýr



70%

Cambozola spojuje chuť camembertu a gorgonzoly. Určitě zachutná na obloženém chlebičku jen lehce potřeném máslem a přizdobeném kouskem šunky.

Niva



50%

Náš nejznámější sýr s modrou plísní. Tradiční součást salátů i masitých pokrmů s „nivou“, které získávají lehce žampionové aroma a lahodnou slanou chuť.

Caesar Bleu



50%

Sýr typu gorgonzola, ovšem s typickou chutí. Má velmi jemnou, vláčnou konzistenci a příjemně pikantní chuť a vůni po ušlechtilé plísní. Kulinářský zážitek.

Vltavín



60%

Zrající dvouplísňový sýr. Oblíbená součást moderních sendvičů, jednohubek a sýrových mís. Dobře se kombinuje i s ovocem, zkuste ho také s hruškou.

Blauer Engel



60%

Sýr s bílou plísní na povrchu a modrou uvnitř. Vybraná lahůdka k suchému červenému vínu. Před konzumací ho určitě necháme alespoň 30 minut v pokojové teplotě uvolnit.

Salámový sýr uzený



40%

Oblíbený sýr na svačinu s sebou. Dobře se krájí na kolečka do chlebů nebo housek. Našel si oblibu i u dětí. Zkuste ho servírovat lehce posypaný drceným kmínem.

Rambol s ořechy



65%

Kombinace sýra a ořechů je velmi rafinovaná a vyhledávaná. Zde si ořechy užijete přímo v sýrovém těstu. Doporučujeme jen kousek voňavého Italského kroužku Globus.

Polder, kozí sýr



48%

Lahodný a nezaměnitelný kozí sýr. Vyzkoušejte ho s Kořenovým chlebem z pekařství Globus. Chutná výborně s bílými a růžovými řeckými víny.

Buche a finée, kozí sýr



45%

Další nabídka pro milovníky sýrových lahůdek. Nakrájejte ho na kousky do zeleninového salátu z rajčat, okurek a ředkviček a podávejte ho u grilu k opékaným masům.

Sýrový dort s cikánskou pečení



55%

Specialita vyrobená z korpusu z taveného sýra a cikánské pečeně. Doporučujeme konzumovat jen s jemným bílým pečivem a sklenicí chlazeného piva.

Nuselský uzený sýr



43%

Jemná chuť a vůně tohoto sýra si Vás získá. Celkem snadno se krájí, proto ho lze použít i na jednohubky a obložené chleby. Před konzumací ho necháme chvíli rozvonět.

Kozí sýry – pochoutka pro gurmány.

Kozí sýry mají jemně kyselou vůni a jsou vynikající do zeleninových salátů. **DOPORUČUJEME:** kousky kozího sýra krátce opečeme a servírujeme s čerstvým Kořenovým nebo Žitným chlebem z pekařství Globus a červeným vínem. Kousek kozího sýra můžeme také položit na toastový chléb a dát krátce opéct do trouby.

NĚKOLIK SLOV O SÝROVÉ MÍSE

V sýrové míse by se měly potkat různé druhy a chutě sýrů. Kombinují se sýry lehčí a jemnější s těmi těžšími výraznějšími, a při konzumaci se má postupovat od jemných sýrů k výrazným. Chceme-li si vychutnat sýrovou mísu jako přehledku chutí jednotlivých sýrů, vynecháme pro tentokrát ovoce nebo zeleninu jako přílohy. Sýry prokládáme jemným nekořeněným pečivem. Zkuste například tuto kombinaci sýrů:

Madeland 30% - Zámecký sýr - Leerdamer - Brie Reverend Torte - Blauer Engel nebo **Fourme d'Ambert Or des Domes - Gorgonzola**



Kvěťák v sýrovém těstíčku

Asi 100 g sýra (doporučujeme sýr typu eidam nebo emental), 1 větší kvěťák, 3 vejce, 250 ml mléka, 5 lžic polohrubé mouky, sůl, olej na smažení

Omyté růžičky kvěťáku uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Mezitím nastrouháme sýr. Do mísy nalijeme mléko a rozšleháme v něm vejce, mouku a sýr. Po rozšlehání ještě lehce osolíme a zamícháme. Z bílku třetího vejce ušleháme lehce sníh tak, aby šel vmíchat do těstíčka.

Napůl uvařené růžičky kvěťáku obalíme v těstíčku (nejlépe pomocí vidliček) a dáme smažit do oleje v pánvi nebo do fritovacího hrnce. Osmažíme dozlatova, olej necháme odkapat na papírovém ubrousku a podáváme. Jako příloha jsou nejlepší vařené rané brambory.

Exotický salát s modroplísňovým sýrem

6 kiwi, 2 manga, 300 g sýra Niva nebo Fourme d'Ambert Or des Domes, čerstvý listový salát (nejlépe lollo rosso nebo lollo biondo), citrón, pepř, olivový olej, sůl

Kiwi oloupeme, opláchneme a pokrájíme na kousky. Manga oloupeme, zbavíme pecky a také pokrájíme. Omytý salát natrháme na kousky a smícháme s ovocem. Přidáme sýr (typ s modrou plísní uvnitř) pokrájený na kostičky a lehce promícháme. Zálivku připravíme z oleje, soli, pepře a šťávy z citrónu.

Další tip:

Vyzkoušejte výrazné sýry (například plísňové) s dalšími exotickými plody: avokádem, ananasem nebo s různými druhy melounů.

Další sýrové recepty, kombinace sýrů a vín i jiné nápady na využití sýrů v kuchyni najdete na našich internetových stránkách www.globus.cz.