



PUTOVÁNÍ ZA SÝRY – TENTOKRÁT DO MEXIKA ...neboli tak trochu španělská minulost

Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc.,
ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MLÉKÁRENSKÝ

MEXIKO – Pro většinu Čechů vzbuzuje tato země hodně fantazie, hlavou nám přitom problikne kaleidoskop tajemných mayských pyramid, nádherných barokních kostelů z koloniální historie, širokých sombrero na hlavách zpěváků mariachis, snědých mužů s kníry či hlubokých očí míšenek a všudypřítomných čokoládových dětí. Při vyslovení slova Mexiko však asi nikomu na mysl nepřijdou sýry. A přeci se tato uspořádaná a současně chaotická země může pochlubit zajímavou, i když tak trochu španělskou sýrařskou tradicí a s ní mnohými sýrovými specialitami. Do mexického sýrařství jsem měl možnost nahlédnout při příležitosti Světového mlékárenského summitu, který zde Mezinárodní mlékařská federace uspořádala na podzim roku 2008.

Pojďme se tedy při našem putování za sýry tentokrát přenést do Střední Ameriky a poznat sýry, kterými se pyšní Mexiko a které možná, i když mají úplně jiná, často tak trochu exotická jména, vlastně dobře známe z našeho „starého“ kontinentu.

Se španělskými dobyvateli se do Mexika dostaly kdysi krávy, kozy i ovce, a s nimi zpracování mléka a vlastně také sýry. Před kolonializací Mexika se místní obyvatelé živili

hlavně ovocem, zeleninou, rybami a drůbeží. Španělští přistěhovalci si však s sebou přinesli i své stravovací návyky, a protože byla výroba sýrů v Evropě v 16. století, kdy započalo dobývání Mexika, již poměrně rozšířená, začali ji přistěhovalci postupně rozvíjet na svých zemědělských usedlostech také v této zemi. Ještě dodnes se v Mexiku můžeme setkat s označením „*queso ranchero*“ čili „rančerský sýr“, které se používá jako druhové označení pro mnohé druhy sýrů vyráběných na statcích. Především na severu Mexika se stala výroba sýrů poměrně významným hospodářským odvětvím. Průmyslové sýrařství se ale začalo rozvíjet teprve kolem roku 1980. Lokální sýry jsou však spíše napodobeninami známých evropských druhů, ať se už jedná o Camembert, Edam, Trapist, či třeba velmi oblíbené sýry Manchego nebo také Gruyère. Vedle nich se ale v obchodech setkáte s místními specialitami pocházejícími např. ze států Oaxaca, Chipaz a Quertaro.

Vedle všudypřítomného místního sýra „*Queso Oaxaca*“ najdeme v Mexiku širokou paletu čerstvých sýrů, které se prodávají převážně v malých nádobkách a kelímcích. Ty nejlepší pocházejí ze zemědělských usedlostí (rančů) a prodávají se spíše na městských trzích nežli v maloobchodě. Na trzích se ale můžete setkat i s dalšími rančerskými sýry, často balenými do dřevěných loubků nebo obalených slámou či svázaných provázkovou sítkou. Setkáte-li se s rančerskými sýry, doporučuji vám je ochutnat, protože vás téměř vždy překvapí osobitou chutí i vzhledem. V supermarketech se s regionálními specialitami potkáte jenom zřídka, spíše narazíte na napodobeniny některých známých evropských sýrových druhů jako třeba Edamu, Goudy či sýra Manchego.

Čerstvé sýry

Vůbec asi nejčastěji jsem se v Mexiku setkával se sýrem „*Queso Panela*“. Jedná se o čerstvý sýr vyráběný z kravského mléka. Někdy je také nazýván „*Queso de Canasta*“, a to podle otisku pleteného košíku používaného při formování a odkapávání sýřeniny. „*Panela*“ má měkkou konzistenci, sněhově bílé těsto a velmi příjemnou mléčně-sýrovou chuť. Ta však bývá často potlačena velmi pálivou česnekovou chilli pastou, která se na sýr natírá. Sýr se obvykle servíruje lehce osmažený na avokádovém listu a také se podává s aperitivem jako předkrm. „*Queso Botanera*“ se nazývá „*Panela*“ potřená pro změnu chilli-tomatovou pomazánkou.

Dalším čerstvým sýrem vyráběným rovněž z kravského mléka a formovaným do různých velikostí a tvarů je „*Queso blanco*“, nejčastěji známé v blokové formě“. Tradičně se tento krémový sýr vyrábí z odstředěného mléka nebo i ze syrovátky a podobá se tak trochu italské mozzarelle. Ke srážení mléka se při tom používá šťáva z čerstvě vylisovaných citronů, která dodává vzniklé sýřenině čerstvou a zcela nezaměnitelnou lahodnou chuť. Při průmyslové výrobě v mlékárnách se



však více používá mléko plnotučné a ke srážení běžná syřidla. „Queso blanco“ je také oblíbeným sýrem Mexičanů používaným k plnění opečených a do ruličky stočených kukuřičných tortil, které se pak ještě přelévají některou z pikantních omáček „salsa“. Tento známý a oblíbený pokrm se nazývá „Enchiladas“.

Španělský sýr Burgos připomíná v Mexiku další čerstvý sýr „Queso fresco“, k jehož výrobě se může použít jak kravské, tak ale často i kozí mléko nebo jejich směs. Jedná se o měkký, velmi křehký krátce zrající sýr, který se konzumuje jen několik dnů po výrobě. Chuť je jemná, čerstvá a příjemně mléčně kyselá. Také tento sýr používají Mexičani k plnění „Enchiladas“ nebo dalších mexických pochoutek „Taqitos“.



Pokud se nechá sýr prozrát, nazývá se „Queso Anejo“. Sýr „Anejo“ mívá nejdříve jemnou a měkkou konzistenci, po vysolení však bývá již tužší a připomíná náš tvrdý tvaroh. Často je proto využíván v kuchyni jako sýr ke strouhání. Prozářlý sýr obalený do sušeného chilli má krásnou červenou kůrku a nazývá se „Enchilado“.



Do skupiny čerstvých sýrů patří určitě také sýr „El Requeson“, blízký příbuzný syrovátkovému sýru „Ricotta“.

„Requeson“ se obvykle balí do čerstvé kukuřičné slámy nebo jen jednoduše jako sýrový prášek v miskách.

Mexické pařené sýry typu „pasta filata“

Zvláště oblíbenými jsou ve Střední Americe pařené a hnětené sýry, jejichž technologie sem „dorazila“ ze slunné Itálie. Velmi známým je především již zmíněný „Queso Oaxaca“, někdy nazývaný také jako „Queso String Cheese“. V jihomexickém státě Oaxaca byla již od koloniálních dob rozšířena výroba rančerských sýrů nazývaných „Quesillo“, které se později staly základem výroby sýra „Oaxaca“. Obliba tohoto čerstvého pařeného sýra souvisí opět s tradiční mexickou kuchyní, v tomto případě s přípravou „Quesadillas“, což jsou opečené či grilované kukuřičné či pšeničné tortilly („tacos“) plněné obvykle právě sýrem „Oaxaca“, který se při ohřívání uvnitř těsta roztaví.

Rovněž „Queso Oaxaca“ připomíná svým charakterem italskou mozzarella. Tvaruje



se obvykle do malých koulí, nebo jsou do tvaru koule zatočeny dlouhé plátky sýrové hmoty (vzhledově podobné slovenské parenice). Rozšířenou formou jsou také svinuté nebo překládané proužky napařeného sýrového těsta (viz obrázek).

Varianta sýra „Oaxaca“ je „Asadero“, připomínající zase italské Provolone. „Asadero“ je pro svoji snadnou tavitelnost používán také k přípravě mexických sýrových fondue, a proto se mu někdy přezdívá „Queso fundido“. Příprava mexických fondue je rovněž poměrně populární. Rozdíl oproti pravým švýcarským fondue je však v tom, že se při zdejší přípravě a konzumaci používá zase celá řada typických mexických, obvykle značně pikantních přísad.

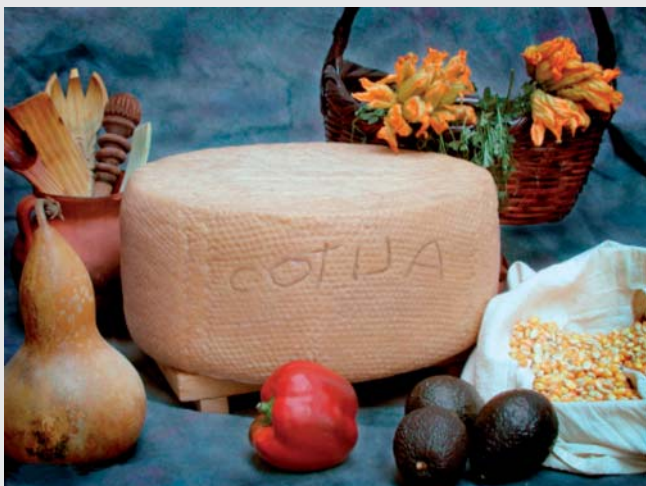
Polotvrdé a tvrdé sýry

Nejstarším a na území Mexika nejrozšířenějším tvrdým sýrem je zřejmě „Queso Chihuahua“, nazvaný podle stejnojmenného státu na severu země. Protože tento sýr blízký cheddaru začali jako první vyrábět ve svých kláštřích Menonité (náboženská skupina; novokřtění pojmenovaní po Menovi), můžeme se ještě občas setkat i s jiným označením pro tento výrobek: „Queso Menonita“. Na rozdíl od většiny mexických sýrů nemá sýr „Chihuahua“ bílou barvu, ale vzhledem ke zrání je již slabě nažloutlý. Chuť sýra se různí rovněž podle délky zrání. Mladší sýry do dvou měsíců zralosti bývají jemně lahodné, vysocce vyzrálé sýry (půl roku i více) pak mají pikantní až velmi ostrou chuť.



Jako většina sýrů v Mexiku se také „Chihuahua“ používá opět nejčastěji v teplé kuchyni, v tomto případě jako tzv. „Queso frito“, čili sýr určený na obalování a následně smažení.

Skutečnou mexickou specialitou mezi tvrdými sýry je zajisté „Queso Cotija“, u kterého mexičtí sýraři vyjednávají registraci chráněného označení původu (PDO). Tento sýr zraje i několik měsíců, čímž získává velmi tvrdou a drobnou konzistenci a strukturu. Není proto divu, že se mu někdy přezdívá mexický parmezán. Nejčastěji se „Cotija“ strouhá na teplé pokrmy (např. mexické fazole) nebo se využívá ve studené kuchyni jako přísada do zeleninových salátů.



Sýry vyráběné podle tradičních receptur a technologických postupů jsou opravdovou lahůdkou a značku chráněného označení původu si bezesporu zaslouží. Nicméně, jak už bývá v sýraštví obvyklé, průmyslově jsou vyráběny zjednodušené napodobeniny, které sice nesou stejné označení, ale do skutečného sýra „Cotija“ mají hodně daleko.

Ze Španělska také pochází v Mexiku poměrně rozšířený „El Manchego Mexico“, sýr ze směsného kravského a ovčím mléka, a někdy také ve směsi s mlékem kozím. Rovněž „Manchego Mexico“ zraje několik měsíců, má zajímavou strukturovanou kůrku, která je obtiskem slámového roštu, kterým jsou vystylány formy na sýr. Chuť bývá většinou velmi výrazná, pikantní až ostrá.



Překvapením pro mě bylo v Mexiku setkání se sýrem „Tête de Moine“ (=Mnichova hlava). Je jasné, že tato unikátní švýcarská specialita z kláštera Bellelay nesoucí chráněné označení původu (AOC) by se neměla nikde jinde vyrábět. V případě Mexika to však zřejmě asi neplatí, neboť tento mexický „podvodník“ vyrábí jedna

sýrárna ve státě Jalisco. Nutno dodat, že i když na povrchu nebyl patrný typický oranžovohnědý maz, byla chuť sýra, který jsem zde ochutnával na světové mlékařské výstavě, skutečně vynikající, a jak je zřejmé z obrázku, i prezentace sýra v nářezovém ostrí „girolla“ a seškrabování typických rozet si v ničem nezadaly se švýcarským originálem.

Mexiko je velká země, ve které žije téměř 110 milionů obyvatel. Mlékařství je poměrně rozvinuté, vyrábí se zde téměř 10,5 miliardy litrů mléka a více než 5 miliard mléka se ke zpracování ještě dováží ze sousedních středoamerických zemí. Sýry bezesporu patří k oblíbeným mlékařským výrobkům. Jejich lokální výroba však nestačí pokrývat domácí spotřebu, a sýry se musejí proto ještě dovážet. Místní průmysl vyprodukoval v roce 2007 celkem 193 tisíc tun a ze světa bylo dovezeno dalších asi 86 tisíc tun. Jednoduchými počty tedy dojdeme k závěru, že i přes oblibu sýrů v teplé a studené kuchyni nedosahuje současná spotřeba ani 3 kg na obyvatele a rok. To tedy svědčí o značném nenaplněném potenciálu, který tato země skrývá, a protože místní průmysl zřejmě kvůli omezenému množství mléka tak rychle neporoste, je to příležitost pro řadu dovozců. Zatím jsou nejvýznamnějšími exportéry sousední Spojené státy americké, které do Mexika dodávají především tavené sýrové plátky. Mexičané je ozna-

čují všeobecně za „Queso tipo americano“ a používají je jako náhražky sýrů při zapékání a rozpékání pokrmů. Velké množství dovozcových sýrů pochází z Evropské unie a v supermarketech jsem se běžně setkával např. se španělskými ovčím a kozím specialitami, francouzským camembertem, dánskými sýry s modrou plísní uvnitř hmoty, rakouskými tavenými sýry od společnosti Woerle, německými a holandskými polotvrdými sýry a mnohými dalšími. Kupodivu jsem nikdy nenarazil na analogové produkty.

Mezi největší tuzemské výrobce sýrů patří především silná mlékařská skupina ALPURA, která má ve svém výrobním programu průmyslovou výrobu řady sýrů, jako jsou „Panela“, „Oaxaca“, „Manchego“ a další.

Menší společností je pak sýrárna PROSELAC, vyrábějící všechny tradiční mexické sýry „Panela“, „Oaxaca“, „El Cotija“, „El Requeson“, „El Da Pasta Filado“, „El Manchego“ a další. Při jejich výrobě zde důsledně dodržují původní tradiční technologické postupy. Za řadu informací, které jsem se o mexickém sýraštví dozvěděl, vděčím především zapálenému sýraři a současně obchodnímu řediteli této společnosti panu Ing. J. Alejandro Ramírezovi, s nímž jsem si o sýrech Latinské Ameriky několikrát povídal a jehož nadšení pro sýrařské řemeslo mě doslova uchvátilo (na snímku si společně prohlížíme malé sýry typu „Provolone“).



Seznámení se s mexickými sýry a s jejich výrobou bylo pro mě bezesporu zajímavou příležitostí nakouknout do jiné než evropské sýrašské kuchyně a také náležitě porovnávat. Musím říci, že právě tradiční mexické výrobky mě překvapily svojí mimořádnou kvalitou, zajímavou chutí a určitě i zajímavými tvary. Asi nejvíce mě zaujalo „Queso Oaxaca“. Překvapivým pro mě bylo rozmanité upotřebení sýrů v mexické kuchyni a snad jedině, co mě tak trochu vadilo, byla kombinace dobrých sýrů s ostrými omáčkami a pastami, které v konečném chuťovém vjemu značně potlačovaly původní buket sýra. Ale to jsou právě ty chuti, které jsou pro mexickou kuchyni tolik příznačné a na které se nechá dobře použít známé české přísloví „Jiný kraj, jiný mrav...“

Vydáte-li se proto někdy do Mexika, nepamenejte určitě vedle návštěvy překrásných památek a třeba také přípitku slavnou mexickou Tequilou také na ochutnávku některého z báječných mexických sýrů. Nepohloupíte! ■