

# Pojednání o sýrech s ušlechtilou plísní uvnitř hmoty

LADISLAV LIKLER,  
LAKTOS COLLECTION,  
Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc.,  
ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MLÉKÁRENSKÝ



Ladislav Likler



Ing. Jiří Kopáček, CSc.

## Začalo to vlastně legendou....

**K**dysi dávno pásal mladý ovčák své ovečky u skal nad vesničkou Roquefort a zahnal je před poledním slunečním žářem do jeskyně. Usadil se zde, aby ve stínu skály poobědval chléb a tvaroh z mléka svých ovcí. Přitom pozoroval krásnou krajinu pod skalami. V tom náhle spatřil pěkné děvče, nechal tedy všeho, svůj oběd vložil do trhliny ve skále a pospíchal za svou milou...

Když se jednou vrátil zpět do této jeskyně, našel ve skalní puklině svůj ovčí sýr. Ten však už nebyl sněhově bílý, ale naopak mramorovitě prokvetlý modrozelenými žilkami. Chlapec měl hlad a tak sýr okusil a užasl nad jedinečnou a pikantní chutí.

Od doby tohoto „šťastného nálezu“ vkládal pak svůj čerstvý ovčí sýr do jeskyně pravidelně. Studený a vlhký vzduch proudící z jeskynních hlubin tento zázrak znovu a znovu opakoval.

A tak, jak praví legenda, vznikl sýr Roquefort – z lásky ovčáka k pěkné pastýřce...

Sýry s vnitřní modrou či zelenou plísní dnes zaujmají v celkové nabídce sýrů významné postavení. Mají výraznou a pikantní chuť, zajímavý vzhled a hodí se nejenom k přímé konzumaci, ale nacházejí rozmanité použití také v gastronomii. Vedle tradičních „modrých“ sýrů vyráběných jak z mléka kravského, ovčího, ale i kozího, které mají na trhu již dávno své pevné místo, se objevují v posledních letech i nové druhy této sýrové kategorie. Vznikají především při farmářské, rukodělné výrobě v kategorii „hand cheese“ často na starých nebo i nově vznikajících statkových výrobnách, ať už je to např. v Austrálii, Irsku, Velké Británii či USA. Jedná se převážně o sýry ze syrového mléka, s různou chutí, která je charakterizována danou oblastí, jejím mikroklimatem a různými kmeny používané plísně.

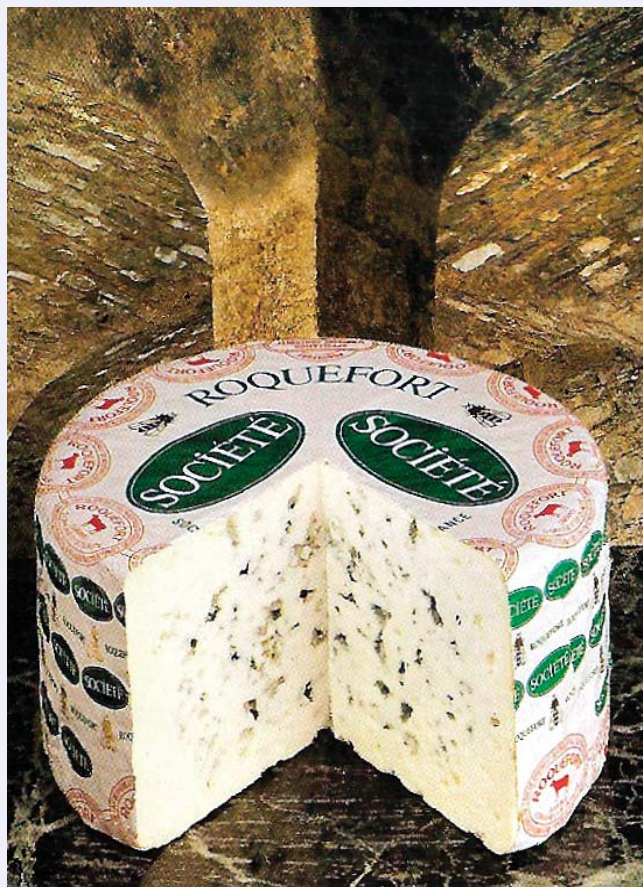
## Králové sýrů

Kterému sýru přináší titul „Král sýrů“, je určitě častým předmětem sporů a debat mezi gurmány. Někteří jim tituluji *Ementál*, jiní „královský“ *de Brie*, jiní zase *Parmesan*. Že se sýr *Roquefort* řadí na špici všech druhů sýrů, o tom však nepochybuje žádný z nich.

## Roquefort

Nejznámějším představitelem sýrů s vnitřní plísní je a zřejmě asi zůstane francouzský *Roquefort*. Název sýra je odvozen od jména malé vesničky Rouquefort-sur-Soulzon ležící v departmanu Aveyron. Obec se nachází na skalních sutinách oblasti Massif Central, protkané celou řadou jeskyní, s nejznámějším jeskynním útvarem Combalou, ve které jsou již po staletí situovány zrací prostory, kde „vzniká“ nenapodobitelný vzhled a chuť oblíbeného sýra.

*Roquefort* je považován za nejstarší sýr Francie. Tradice výroby a kvalita sýrů vyráběných z ovčího mléka sahají až do římských dob. První písemné zmínky o sýrech s modrozelenou plísní jsou však zaznamenány až v roce 1060, a to v knihách kláštera Conques, ve kterých se píše, že z každého zracího sklepa v Roquefortu se ročně klášteru odevzdávají 2 ks sýrů. Vůbec první ochranné označení a privilegia pro výrobu sýra *Roquefort* obsahovala Charta Karla VI. z roku 1411 a později v roce 1666 vydaný zákon parlamentu z Toulouse. Definitivní status pro známkovou výrobu, jakou známe dnes, byl ve Francii uzákoněn až v roce 1925 a zákon obnoven a rozšířen výnosem z r. 1979 s tím, že byly potvrzeny používané ochranné známky (AOC) a jakostní certifikáty pro označení zmíněných sýrů.



Roquefort

Tato zákonná ustanovení lze všeobecně shrnout do těchto zásad:

1. Sýry musí být vyráběny výlučně ze syrového ovčího mléka z přesně vymezené oblasti Francie (oblast departmánů Aveyron, Gard, Hérault, Lozère a Tarn). Oblast má rozlohu asi 100 km<sup>2</sup> a chová se zde asi 1,2 mil. ovcí nejčastěji plemena Lacaune. Později byl povolen dovoz asi 10 % sýrů ke zrání také z Korsiky a 12 % ze západních (atlantských) Pyrenejí, a to z celkového objemu sýrů zrajících v Roquefortu.
2. Soustředěné sýry musejí zrát výlučně ve stanovené geologické oblasti, ve speciálních sklepích, jež vznikaly rozšířením a úpravou původních jeskyních prostor hory Combalou v obci Roquefort-sur-Soulzon, a to za přesně definovaných podmínek.
3. Žádný další sýr s plísní v těstě nesmí být prodáván pod označením *Roquefort*, pokud nejsou splněny výše uvedené zásady.
4. Při dodržení těchto definovaných podmínek obdrží sýr při expedici obal se zapsanou ochrannou známkou „ROQUEFORT“ a rovněž jakostní pečeť „BREBIS ROUGE“ (červená ovce) Svazu producentů ovčího mléka a výrobců z Roquefortu. Na obalu je dále vyznačeno razítko státní komise potvrzující původ sýrů – Roquefort – Appellation d'Origine Controlée.

Úspěch výroby sýra *Roquefort* a především specifická chuť je přirozeně odvislá od složení ovčího mléka, které se výrazně liší od mléka kravského. Nejvýznamnější je rozdíl v obsahu tuku, kterého je v ovčím mléce v průměru 7,5 % a pohybuje se v rozmezí 6–11 %. Podobný rozdíl ve srovnání s kravským mlékem je také v celkovém obsahu bílkovin, kterých je také téměř dvojnásobek a v průměru se pohybuje okolo 6 %. Rozdíl v obsahu tuku a bílkovin není pouze v kvantitativním vyjádření, ale rovněž v kvalitě spočívající v odlišném složení mléčného ovčího tuku a zčásti i bílkoviny.

Získávání ovčího mléka je sezonní záležitostí a má přímý dopad i na sezonnost, resp. nerovnoměrnost výroby v průběhu roku. Výroba sýrů začíná v druhé polovině prosince a probíhá po dobu produkce mléka přibližně do července. V současném období představuje celoroční výroba sýrů *Roquefort* ve Francii asi 18 tis. tun, a přestože se vyrábějí sýry po dobu pouze asi 8 měsíců, dozrávají a v chladárnách se uchovávají po celý rok.

Výroba se odehrává většinou v malých sýrárnách s denní zpracovatelskou kapacitou okolo 75 tis. litrů mléka. Výrobní jsou dnes vybavené moderní strojní technologií a výroba probíhá podle známých technologických postupů používaných při výrobě „modrých“ sýrů. Odlišnosti jsou v aplikaci ušlechtilé plísň *Penicillium roqueforti*, popř. *Penicillium glaucum*, které se dnes většinou přidává přímo do mléka na kotli, méně často se rozemletá chlebová moučka se sporama plísně zapracovává až do formované sýřeniny. Některé firmy kultivují plíseň stále tradičním způsobem na chlebových bochnících ze žitné mouky s menším přídatkem mouky pšeničné, jiné uplatňují již moderní metody kultivace a úchovy plísněových inokul.

Nejvýznamnější rozdíl v technologii sýra *Roquefort* oproti jiným druhům sýrů s vnitřní plísní představuje způsob zrání. Z celkové produkce plísněových sýrů v kraji Aveyron zraje 80 % ve skalních prostorech společnosti „Société des Caves“ (Společnost sklepů) patřících dnes ke skupině Lactalis, 10 % sýrů nese značku sklepů „Le Papillon“ a zbývajících 10 % se expeduje od drobných podnikatelů.

Vápencový skalní masiv v Roquefortu poskytuje nezaměnitelné podmínky pro zrání sýrů s plísní v těstě. Otřesy

půdy a účinky eroze vody a větru ne severní stěnu horského masivu po řadu geologických epoch vytvořily skalnaté sesutí, které dosahuje délky 2 km, je 300 metrů široké a stejně tak hluboké. Skalní štěrbin a trhliny označované jako „fleurine“ jsou dlouhé až 80 metrů, umožňují stálou výměnu vzduchu ve sklepích. Proudící vzduch má konstantní teplotu 8 °C a relativní vlhkost 95 %. Toho je dosahováno jednak jeho ochlazením o „studené“ severně položené skalní stěny a jednak dobrou infiltrací vody, neboť dešťové srážky v této oblasti masivu Causses dosahují až 1,2 m/rok. Po celý rok stále klimatické podmínky poskytují neoptimálnější prostředí právě pro růst plísně *Penicillium roqueforti*.

Při naskladňování sýrů do sklepů se provádí nejprve pikýrování bochníčku sýra 32–38 vpichy. Propíchnutí má za cíl zaručení optimálních podmínek pro růst plísně v sýru, tj. umožnění úniku vznikajícího CO<sup>2</sup> a zajištění přístupu čerstvého vzduchu. Propíchnuté sýry se ukládají na dřevěné regály potažené z hygienických důvodů vyměnitelnou fólií a zde zůstávají bez otočení 5 týdnů, přičemž vhodné chemické složení sýra dané použitým ovčím mlékem nedovolí tvarovou deformaci. Dbá se rovněž, aby byl mezi sýry dostatečný prostor pro výměnu a proudění vzduchu. Při této první, v tomto případě aerobní fázi zrání, dojde k žádanému nárůstu plísněového mycelia v kavárnách sýrové hmoty. Po této době se sýry zabalí do cínové fólie, která znemožní další přístup vzduchu, a tak nastává druhá, nyní již anaerobní zrání fáze. Takto pak sýr dozrává ještě nejméně 3–4 měsíce, pro některé odběratele se sýry expedují dokonce ve stáří 6–9 měsíců, přičemž konstantní sklepní klima nepřipustí ani po této době jakékoliv zhoršení jakosti.

Zralý sýr má bělavou, mírně se lesknoucí kůrku, hmota sýra je až sněhově bílá, rovnoměrně prorostlá modrými žilkami ušlechtilé plísně. Výrazná chuť a originální aroma a krémovitá konzistence jsou hlavními znaky správně zralého sýra. Sýr má tvar válce o výšce 9–10 cm a průměru 20 cm, váží zhruba 2,7 kg. Obsah tuku v sušině je 52 %. Většina producentů vyrábí tři druhy *Roquefortu*. Největší podíl má „*Abeille*“, který se také exportuje. Nejstiplavější chuť má „*Les Templiers*“ a jemný, krémovitý je „*Baragnaudes*“. Poslední dva druhy jsou však k dostání jako regionální speciality pouze ve Francii.

Ve Francii se vyrábí i řada dalších sýrů s vnitřní plísní. Označení A.O.C. nesou také sýry vyrobené z kravského mléka, a to *Bleu d'Auvergne*, *Bleu de Gex*, *Bleu des Causses*, *Bleu du Vercors Sassenage* a *Fourme d'Ambert Montbrison*. Francie ale nabízí ještě mnoho dalších místních či značkových firemních „bleu“ specialit s vnitřní plísní anebo sýrů dvoupřísněových, jejichž výčet bych však již překročil rozsah tohoto pojednání.

## Stilton

Sýr *Stilton* má přesně vymezenou oblast výroby ve Velké Británii, kde je znalcí rovněž označován za krále sýrů, v tomto případě ale určité sýry anglických. Vyrábí se v oblasti Nottinghamshire, Derbyshire a Leicestershire. Jeho název je odvozen od vesničky Stilton.

Původ sýra je připisován paní Elisabeth Scarbrow, která pro výrobu míchala smetanu, sebranou z mléka z předchozího dne s mlékem z ranního dojení. Výsledkem byla tučná směs, která stilton charakterizuje. Má 55 % tuku v sušině. Sýr má tvar vysokého válce o šířce 23–25 cm a váží asi 8 kg. Kůra působí hrubě, je vrásčitá, tmavě žlutá. Těsto má tmavě žlutou barvu, která je intenzivní na obvodu, plíseň je dobře prorostlá, ale nejsou znatelné větší kaverny jako u francouzských



Stilton

sýrů. Chuť je bohatá, máselná, ale není tak slaná a výrazná jako u jiných sýrů tohoto typu. Kontrola původu je u tohoto sýra většinou přísnější nežli kontrola skutečné kvality.

Pro slavnostní příležitosti mají Angličané zvláštní úpravu pro *blue stilton*: ve válci sýra se vydlabe prostor tak, aby se do něj mohla zarazit otevřená lahev portského. Víno pak pomalu prosakuje do sýrové hmoty, která získává zhruba po měsíci zcela mimořádnou chuť.

Originální sýry jsou téměř výlučně vyráběny ze syrového mléka, ale v průmyslovém měřítku se již také stále více používá pasterace. Několik farem zařazených do skupiny „Farm cheese“ obnovilo výrobu i z čerstvého tepelně neošetřeného mléka.

Dobře prozrálý *Stilton* se nazývá *Blue stilton*, naopak mladý sýr, který ještě nemá modré žilkování plísň se na trh dostává pod názvem *White stilton*. Je mladší, měkčí a upravuje se s příchutěmi a s čedarovým těstem po obvodu.

Výrobci *Stiltonu* jsou sdruženi ve „Stilton Cheese Makers Ass.“ Tento název spolu s válcem sýra s korunkou je zobrazen na všech typech balení originálního sýra. Mezi šesti nejvýznamnějšími společnostmi je nejstarší společnost *Tuxford and Tebbutt* a *Long Clawson Dairy Ltd.* Obě firmy při každoročních hodnoceních získávají nejvíce ocenění.

Mezi známé plísňové sýry ve Velké Británii patří také *Beenleigh Blue*, *Dunsyre Blue*, *Cashel Blue*, *Blue Stuart* a *Jersey Blue*. V Irsku se vyrábí kvalitní sýr *Cashel Blue*.

## Gorgonzola

Do trojice „královských sýrů“ s plísní uvnitř těsta rozhodně patří i *Gorgonzola*. Tradiční italský sýr se značkou D.O.C. se vyrábí v severozápadní Itálii v provinciích Bergamo, Brescia, Como, Cuneo, Cremona, Milano, Pavia, Navara, Vercelli a Casale. V těchto oblastech se dnes vyrábějí dva typy sýra – tradiční vyráběná dosud rukodělně a modernější průmyslově vyráběný typ.

Tradiční druh *Gorgonzola picante* (DOC) se dostane ke koupi v Itálii, export je zanedbatelný. Tento druh sýra má výraznou plíseň i chuť oproti průmyslové *Gorgonzole dolce*. Vyrábí se z dvojího mléka – večerní mléko se srazí, nechá se do rána odkapat a druhý den se rozdrobená sýřenina vkládá ve vrstvách do formy a prokládá se čerstvou sýřeninou z ran-



Gorgonzola – logo



Gorgonzola

ního dojení. Spóry plísně ze vzduchu snadno pronikají do těsta z večerního dojení, které „čeká“ na ranní mísení s čerstvou sýřeninou. Růst plísně se podpoří tradičním propícháním sýra již asi po týdnu zrání. *Gorgonzola* ze dvou mlék se vyrábí v horských oblastech z plnotučného syrového mléka. Horská varianta se také nazývá *Gorgonzola di Monte*, *Gorgonzola naturele* či *Gorgonzola staggionato*.

Dnešní průmyslově vyráběný typ sýra nese název *Gorgonzola dolce* a vyrábí se již z pasterovaného mléka a pouze z jednoho typu „ranní“ sýřeniny. K výrobě se používá mléko z jednoho dojení, sýr zraje obvykle dva měsíce při poměrně vysoké teplotě 20–22 °C. Během zrání se sýr propichuje jehlicemi, aby plíseň získala pro svůj rozvoj dostatek vzduchu, a prorostla tak celou hmotu sýra. Po zrání má sýr pevnou kůrku s hrubou strukturou a červenooranžovou barvou. *Gorgonzola dolce* se balí do stříbrné fólie, *Gorgonzola picante* do zlaté hliníkové fólie. *Gorgonzola*, která splňuje podmínky, stanovené D.O.C., je značena na obalu stylizovaným písmenem **G**. Toto označení má právo využívat 74 výrobců, mezi nejvýznamnější patří Invernizzi (10 vyroben), kvalitou je známá sýrárna Biraghi s.p.a.

Moderní verze *Gorgonzola dolce* je jemná, se smetanovou chutí, jemné konzistence. Plíseň je světlá, tvoří mramorování a těsto téměř nemá kaverny. *Gorgonzola picante* je chuťově výraznější, plíseň je tmavší a více znatelná. Výsledný sýr obou typů je válec o průměru 25–30 cm, nejčastěji o váze 8 kg. Expeduje se nejčastěji dělená na čtvrtiny o váze 2 kg. Na trhu je též oblíben moderní dezert „*torta di gorgonzola*“, který se prodává např. pod názvem *Magor* (zkratka slov mascarpone a gorgonzola) nebo *Gormas* (gorgonzola a mascarpone). Jedná se o složený sýrový dort, ve kterém se střídají vrstvy *Gorgonzola Dolce* a *Mascarpone*.

Rovněž Itálie má celou řadu dalších sýrů s modrozeleňou vnitřní plísní. Do kategorie D.O.C. patří sýr s dlouhým názvem *Formai de mutt Dell'Alta Valle Brembana*, který se vyrábí výlučně v Lombardii. Název sýra je odvozen z místního dialektu označení „formaggio del monte“, tedy sýr z hory.

## Další „modří“ příbuzní...

Sýry s modrými žilkami v sýrové hmotě se staly velmi populární i v dalších sýrařských zemích, které jsou dnes zastoupeny řadou svých místních variant a místních specialit. V Dánsku se tento typ sýra vyrábí již od konce devatenáctého století, jeho výroba se rozšířila po I. světové válce pod názvem

**Danablue** (někdy je používán název *Danish Blue* nebo *Mycella*). Jeho charakteristickým znakem je kompaktnost, na rozdíl od jiných sýrů tohoto typu se dobře krájí. Vyrábí se o tučnosti 50 a 60 % t. v s. Mezi známé sýry tohoto typu patří i **Saga Blue**, který se vyrábí v licenci ve Spojených státech. V posledních desetiletích se dobře uvedl na trh sýr **Blue Castello**.

V Německu se vyrábí plísňový sýr **Edelpilzkäse** v Bavorsku s celou řadou variant. Patří mezi sýry s méně výraznou, příjemně smetanovou chutí. Obdobné vlastnosti má i **Trautenfelser Edelschimmel** nebo **Österzolla** vyráběné v Rakousku.

Plísňový sýr s výrazně silnou chutí pochází ze Španělska. Sýr **Queso Cabrales DO** vyráběný ručně v několika sýrárnách v provincii Asturie je na trhu poměrně vzácný. Má označení DO (Denomination de Origen), další sýry pod tímto názvem, ale bez chráněného označení původu jsou vyráběny průmyslově a zdaleka nedosahují originality a neopakovatelné chuti tohoto tradičního sýra. Dalším vynikajícím modrým sýrem ze Španělska z kategorie s chráněným původem je **Picón DE**. Je vyráběn ze směsi mléka kravského, ovčího a kozího, čímž získává silné aroma a výraznou, přitom jemnou chuť. Sýr vyráběné v údolí Valdeón se často pokrývají listy platanu.

Výčet „modrých“ sýrových specialit by takto mohl pokračovat: v Bulharsku se vyrábí s označením **Magura**, ve Finsku např. **Aura** či **Ädelost**, v Izraeli **Galil**, v Maďarsku **Marvány sajt** či **Merinofort**, v Norsku **Normannaost**, v Polsku **Roquepol** či **Lazur Aksamit**, v Řecku **Kopanisty**, v Rusku **Syr rokfor**, ve Švédsku **Ädelost** a **Svensk Stiltonost**, ve Švýcarsku **Sarrazin** a takto bychom mohli pokračovat. Nové druhy, vyráběné ručně na farmách se opětovně objevují v Irsku, Austrálii a USA ve státě Oregon. Za zmínku stojí poznámka, že sýrařsky významné Holandsko tento typ sýra nevyrábí a tento druh zde není mezi spotřebiteli ani výrazně oblíben.

My se však pojďme podívat k nám do České republiky, kde sýry s ušlechtilou plísní uvnitř hmoty mají rovněž dlouhou tradici a patří ke spotřebitelsky nejoblíbenějším.

### Výroba sýrů s vnitřní plísní na území České republiky

Nejdříve krátký pohled do historie:

Znalosti o způsobu výroby tohoto typu sýra se k nám dostaly zřejmě již začátkem 20. století prostřednictvím putujících sýrařských mistrů, kteří u nás zaváděli výrobu většiny známých sýrů. Originální název **roquefort** se na etiketách objevoval asi do roku 1935. V zámecké sýrárně v Žinkovech se podle záznamů prodával tento sýr za 20 krejcarů, ale pramen neuvádí, jaké množství. V ceníku Mlékařských listů z roku 1923 jsou uvedeny ceny sýrů **roquefort** 22 Kč/kg a **gorgonzola** 34 Kč/kg. V ceníku z roku 1931 se zmiňuje cena **roquefortu** 18–28 Kč/kg a **gorgonzoly** 32–40 Kč/kg. Z dokumentů však není zřejmé, zda se jednalo o dovezené originály nebo sýry vyrobené u nás. Název **roquefort** na etiketě se zřejmě zachoval jen u Rolnického mlékařského družstva v Telči a Mlékařské školy v Kroměříži. Výsledky přehledek sýrů zveřejňovaných nejprve v týdeníku „Mléko“ a od roku 1931 v „Mlékařských listech“ již přináší přesnější údaje o názvech těchto produktů a jsou také zmiňovány další mlékárny, které sýr s plísní vyráběly. Přehledky organizovala mlékařská družstva samostatně pro Moravu v Brně a pro Čechy v Praze. V některých letech byly přehledky organizovány celorepublikově včetně Slovenska a je zajímavé, že právě u sýrů s plísní v těstě často vítězily výrobny ze Slovenska – Petr Molec Zvolenská Slatina či J. Wittmann Zvolen.

1931	– Při hodnocení v Čechách získala za roquefort nejvíce bodů mlékárna Příbryslav. – Na Moravě dopadlo hodnocení špatně, ze 7 vzorků roquefortu byly 3 vyhovující, 2 vadné a 2 vyřazené z hodnocení. Za zmínku stojí poznámka komise, že jeden z vyřazených sýrů nezrál, ale hnil. Naopak jako vynikající byly hodnoceny vzorky gorgonzoly z Morkovic a Zdounek. – V celostátním hodnocení zvítězily sýry typu roquefort ze Zvolena a Zvolenské Slatiny.
1932	– Do hodnocení byl přihlášen jen jeden sýr roquefort.

1935	– Byly hodnoceny plísňové sýry „a la roquefort“, na Moravě bylo 9 vzorků, v Čechách žádný. – Na Moravě se také změnil název, hodnocen byl „Moravský zelený sýr“. – Mlékařské listy uvádějí objem výroby plísňových sýrů typu roquefort (v tunách):																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>1927</th> <th>1928</th> <th>1929</th> <th>1930</th> <th>1931</th> <th>1932</th> <th>1933</th> <th>1934</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7,7</td> <td>6,4</td> <td>10,4</td> <td>10,7</td> <td>11,3</td> <td>12,8</td> <td>12,7</td> <td>15,2</td> </tr> </tbody> </table>	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	7,7	6,4	10,4	10,7	11,3	12,8	12,7	15,2
1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934										
7,7	6,4	10,4	10,7	11,3	12,8	12,7	15,2										
	– Výroba gorgonzoly je uváděna pouze v několika desítkách kg ročně, pravděpodobně určená pouze pro přehlídky sýrů.																
1937	– Na celostátních přehlídkách už byly sýry s vnitřní plísní označeny jen jako plísňové. Plný počet 100 bodů získaly opět sýry ze Slovenska.																
1938	– Sýr s plísní byl deklarován jako „zelený“ a byla hodnocena i gorgonzola z Kroměříže.																
1939	– Pod stejným názvem byly hodnoceny pouze sýry z Moravy, z Čech nebyl žádný vzorek.																
1940	– V Čechách i na Moravě byly sýry označeny jako zelené.																
1941	– Přehledky se konaly, ale nebyly zveřejněny ani výsledky, ani jaké sýry byly hodnoceny.																
1942–47	– Přehledky sýrů se nekonaly.																
1948	– Přehledky byly v Čechách a bylo přihláшено 8 vzorků poprvé s názvem Niva.																
1949	– Na celostátních přehlídkách se hodnotila Niva a tento název se v dalších letech udržel.																

Do roku 1950 vyráběla sýr s plísní v těstě celá řada sýráren pod různými názvy. Jednotný název **NIVA** byl stanoven v roce 1946. Podle této skutečnosti můžeme alespoň přibližně určit, ve kterých letech se sýr vyráběl. Oficiální jednání mezi Československem a Francií o používání názvu **Roquefort** probíhala podle Úřadu pro hospodářskou soutěž v roce 1960 a nebyla uzavřena žádnou smlouvou.

Výroba byla převážně ruční, ušlechtilou plíseň si výroby pěstovaly na chlebu. Kvalitu sýrů ovlivňovaly zrací sklepy, které měly často velmi kolísavou teplotu a nebyly klimatizované.

Technologii výroby **nivy** popisují ve své knize „Mlékařství, máslařství, sýrařství“ autoři Hojdar-Kněž-Fiala. Kniha vyšla v nakladatelství Brázda v roce 1947.

„**Niva – sýr se zelenou plísní v těstě jest příjemně pikantní chuti s roquefortovým aromatem. Modrozelená plíseň *Penicillium rouqueforti* se očkují přímo do mléka nebo při formování do těsta. Sýří se při 28–31 °C buď 1½–2 hodiny a pak krájí a drobí na velikost ořechu s odpočinkem 15–20 minut,**



nebo se sýří půl hodiny s velmi pomalým a opatrným drobením zrna do velikosti lískového ořechu s častými odpočinky. Po posledním odpočinku, tj. asi 2–2 ½ hod. po zasýření, se odčerpá část syrovátky a sýřenina se vybere na odkapací stůl na plachty. Po odkapání se přikročí k formování. Tvořítka se narovnají na desky po čtyřech vedle sebe a sýřenina se vrství do všech najednou. První vrstva se osolí, a nebyla-li plíseň přidána do mléka před zasýřením, posype se práškovitou plísní. Rovněž druhá vrstva se posolí a případně naočkuje plísní a tvořítka se doplní třetí vrstvou. Sýry se nechají odkapávat do příštího dne. Často se musí obracet, aby stejnoměrně odkapávaly a dostaly pěkný, válcovitý tvar. Příští dny se solí na sucho 3 až 4krát. Až do druhé soli zůstávají sýry v tvořítkách. Vysolené sýry se oškrabou a ručně nebo píchacím strojem se propichují. Při prvním píchání má sýr dostat asi 80 vpichů. Propíchané sýry zrají na korýtkách ve vlhkých sklepích při teplotě nejdříve 10–12 °C, později při 8–6 °C. Sýry na korýtkách se musí denně o 90 stupňů obrátit, aby udržely tvar. Na korýtkách musí být



sýry narovnány tak, aby se nedotýkaly. Ve vlhkém sklepě se sýry brzy začnou pokrývat červenohnědým mazem. Maz musí být seškrabán a sýry znovu propíchnuty. Při tomto píchání stačí už jen 40–50 vpichů. Podle délky zrání a tvoření mazu následuje někdy i třetí píchání. Zralé sýry (po 6 až 8 týdnech) se očistí od mazu a balí do staniolu s označením. Na řezu zralého sýra musí být stejnoměrné, modrozelené mramorování od plísně, těsto má být mírně drobné, ale roztíratelné. Sýry s puklinami v těstě a nestejnoměrně nebo slabě prorostlé plísní jsou vadné. Sýry Niva jsou tvaru válce o průměru 18 cm a výšce 10 cm, váha 1 kusu asi 2 kg.“

To byla technologie teoretická, ve skutečnosti se sýr po vysolení nikdy neoškraboval, o 90 stupňů se obracel jen v nutných případech, teplotu ve sklepích se nedařilo udržet pod 10 °C a po třetí se sýry nikdy nepíchaly.

Sýry se zelenou plísní vyráběla celá řada mlékáren. Podle písemných pramenů je výroba doložena v těchto sýrárnách:

Místo	Název mlékárny	Název sýra	Doložitelný časový údaj o výrobě
Bludov	Mlékařské družstvo	Plíšňový a la Roquefort	Přehledky 1935
Bojkovice	Mlékařské družstvo	Plíšňový a la Roquefort, Niva	Přehledky 1935. Výroba byla přeložena do provozovny Valašské Klobouky a byla ukončena v roce 1975.
Boršov	Mlékařské družstvo	Niva	Přehledky 1949
Brankovice	Mlékařské družstvo	Zelený sýr	Přehledky 1939
Český Krumlov	Mlékařské závody v Prachaticích, provozovna v Českém Krumlově	Nejjemnější sýr se zelenou plísní Niva	Výroba byla zahájena od roku 1951, výroba činila 1,5–2 t/měs. V r. 1952 se vyrobilo již 30 tun.
Dolní Přím	Sýrárna	Niva	Výroba tohoto sýra byla zavedena v roce 1948, kdy se účastnil přehlídek. Vyrábí se dosud.
Dubá	Mlékařské družstvo	Niva	Tento plíšňový sýr se zde vyráběl od roku 1949.
Horšovský Týn	Mlékařské družstvo	Niva	Přehledky 1948
Chrudim	Mlékařské družstvo	Niva	Přehledky 1948. Vyráběla se zde jen několik let, výroba byla ukončena v roce 1970.
Troubky	Otto Marek	Plíšňový sýr, Pilz Käse, plíšňový a la roquefort, Niva	Přehledky 1935, 1949
Jaroměř	Mlékařské družstvo	Niva	Tento druh sýra se zde vyráběl jen několik let.
Jičín	Mlékárna J.D.D.	Niva	Po získání sklepů ve Kbelnici se zvyšovala výroba Nivy asi do roku 1965.
Kozlany	Mlékařské družstvo	Zelený sýr	Přehledky 1939
Kroměříž	Mlékařská a sýrařská škola	Roquefort, Zelený sýr, Gorgonzola, Moravský plíšňový sýr, Niva	Sýry s plísní uvnitř hmoty se vyráběly ve školní mlékárně do roku 1953. Přehledky 1938–1949. Po oddělení mlékárny od školy se sortiment zúžil.
Kruh u Jilemnice	Krkonoské mlékařské družstvo	Jemný sýr s jedlou plísní, Niva	Plíšňový sýr se zde vyráběl od roku 1940 do rekonstrukce v 70. letech.
Kunovice	A. Grohslicht spol. s r. o. První Kunovická parní sýrárna	Roquefort – Liliput	Faktura 1921
Kyjov	Foukal	Moravský zelený sýr	Přehledky 1935

Městečko Trnávka	Mlékařské družstvo	Niva	Plísňové sýry od roku 1930, po roce 1950 export. Přehlídky 1949. Výroba Nivy byla ukončena v polovině sedmdesátých let.
Milevsko	MADETA	Niva	Přehlídky 1948
Mor. Budějovice	Zemědělská družina	Nejjemnější plísňový sýr	Období, kdy se sýr vyráběl, není známo.
Morkovice	Mlékařské družstvo	Roquefort, Gorgonzola	Přehlídky 1931
Nedakonice	Mlékařské družstvo	zelený sýr	Přehlídky 1939
Ostrožská Nová Ves	Mlékařské družstvo	zelený sýr	Přehlídky 1939
Otinoves	Mlékárna Otinoves	Niva	Výroba Nivy byla zahájena v roce 1960, zrála v jeskyni Michalka. V 80. letech se na tento sýr zpracovalo asi 11 000 litrů mléka denně. Výroba Nivy probíhá dodnes.
Pelhřimov	Václav Pejcl	Niva	Přehlídky 1948
Plánice	Mlékařské družstvo Klatovy	Horský květ	Plísňový sýr pod tímto názvem se vyráběl od roku 1948 do roku 1975.
Polešovice	Mlékařské družstvo	Zelený sýr	Přehlídky 1939, 1940
Prostějov	Mlékařské družstvo	Plísňový a la Roquefort	Přehlídky 1935, 1937
Přibyslav	Mlékařské a pastevecké družstvo	Roquefort, Posázavský s plísní	Přehlídky 1931. Tento sýr se vyráběl do znárodnění.
Rýmařov	Mlékařské družstvo	Gorgonzola	Tento sýr se v rámci republiky vyráběl pouze v této mlékárně. Výroba byla ruční a sýry o váze 8 kg byly v koších rozesílány po železnici odběratelům. Po rekonstrukci v polovině 60. let byla výroba zastavena, pak se asi rok ještě vyráběla Niva.
Řípec	MADETA	Blaták, Zelený sýr	Plísňový sýr se zde vyráběl jen krátkou dobu, výroba byla předána do Týna nad Vltavou. Přehlídky 1940.
Stará Ves	Mlékařské družstvo	Roquefort	Přehlídky 1931
Telč	Rolnické mlékařské družstvo	Roquefort	
Týn nad Vltavou	MADETA	Blaták, Niva	Přehlídky 1948. V 60. letech se zde vyráběla Niva klasickým způsobem na sýrařských vanách. Denně výroba proběhla na 5 až 8 vanách po 2 tis. litrech. Od roku 1965 se pro výrobu zkoušel nový odlučovač. Sýry zrály v bývalých pivovarských sklepech, které neměly klimatizaci a nižší teplota se zde udržovala zaledováním. Sýry se expedovaly v dřevěných klecích. Hlavním odběratelem byla Praha, část výroby šla na export. Výroba Nivy byla ukončena v roce 1980.
Velké Opatovice	Mlékařské družstvo	plísňový	Přehlídky 1937
Zdounky	Mlékařské družstvo	Gorgonzola	Přehlídky 1931
Není známa lokace výroby	J. Navrtalová – Hromadová	Moravský plísňový sýr	Podle dochovalé etikety

### Současná česká výroba sýrů s modrou plísní v těstě – přehled výroben a sortiment

Sýry s modrou plísní jsou i dnes mezi českými konzumenty velmi oblíbené. To ostatně dokládají i nedávné výsledky průzkumu trhu GfK (2006), podle kterého si každý spotřebitel zakoupí tento druh sýra v průměru 18krát ročně; 15 % spotřebitelů konzumuje „modrý“ sýr minimálně 1krát týdně a dalších 38 % alespoň 1krát za měsíc. Nabídka na českém trhu je dnes velice pestrá a zahrnuje sýry s vnitřní plísní z Francie, Anglie, Německa, Itálie, Slovenska a Polska. Nicméně převládajícím druhem je tradiční domácí sýr Niva. V následujícím přehledu jsou uvedeny společnosti, které mají výrobu sýrů s ušlechtilou vnitřní plísní v současnosti ve svém výrobním programu:

#### MADETA a. s.

Společnost je nejvýznamnějším českým producentem této kategorie sýrů, které vyrábí na moderním technologickém zařízení v závodě v Českém Krumlově, jejich zrání probíhá ve zcela nově rekonstruovaných zracích sklepech s řízenou atmosférou. Dnešní vyráběný sortiment zahrnuje:

##### Jihočeská Niva (50 % t. v suš.)

- bochník o hmotnosti asi 2,7 kg či půlbochník (nízký válec o výšce asi 5 cm) – baleno do stříbrné Al-folie
- porcované trojúhelníky o hmotnosti 115 g a 220 g

**Zlatá Niva** (60 % t. v suš.) – bochník asi 2,7 kg – balený do zlaté Al-folie



##### Niva Premium (60 % t. v suš.)

- nízký válec o výšce asi 5 cm – cca 1,3 kg – smrštitelná fólie s Al-korunkou ve dvanáctiboké krabičce
- porce 110 g

**Caesar bleu** (50 % t. v suš.) – sýr s dobou zrání min. 3 měsíce výrazně pikantní chuti

- nízký válec o výšce asi 5 cm (cca 1,3 kg) – balený ve smrštitelné fólii s Al-korunkou ve dvanáctiboké krabičce
- porce 110 g



### Mlékárna Otínoves s. r. o.

**NIVA extra**, sušina 53 %, t. v suš. 52 %.

Expeduje se jako válec o hmotnosti 2 kg nebo půlválec o hmotnosti asi 1 kg, balen je do aluminiových přířezů. Oblíbený sýr NIVA s modrou ušlechtilou plísní *Penicillium roqueforti* uvnitř hmoty je tradičním výrobkem Mlékárny Otínoves. Mléko pro výrobu sýra pochází z chráněných oblastí Dražanské vysočiny Moravského krasu. Zrání sýrů trvá 5 týdnů a probíhá v prostorách s přesně danými klimatickými parametry. NIVA je určena k přímé spotřebě, je vhodná k přípravě pomazánek, omáček a k zapékání, oblíbená je také smažená.

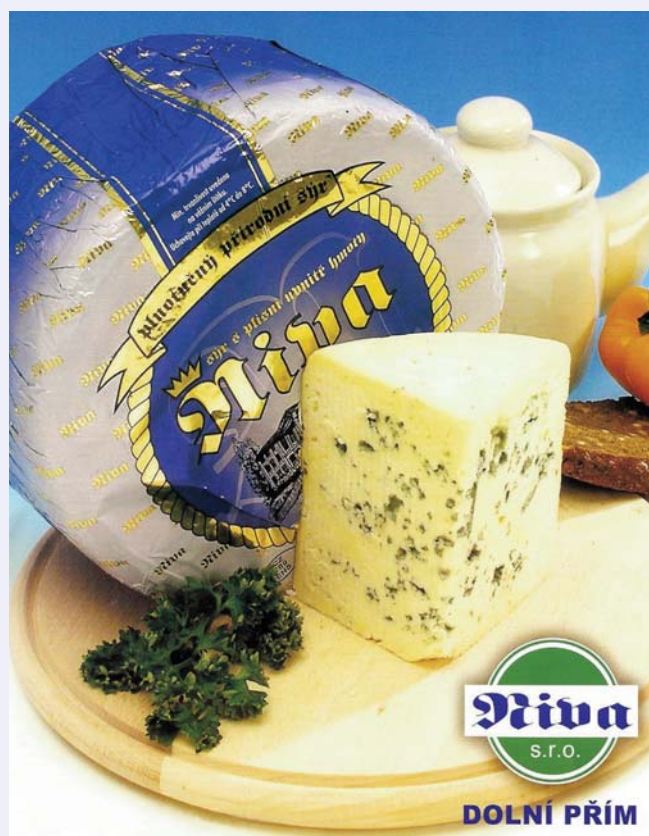
Sýr získal ocenění Regionální produkt Moravského krasu, Výrobek Olomouckého kraje a je držitelem označení nadstandardní kvality KLASA.

### Niva s. r. o., Dolní Přím

**Plisňový sýr Niva 52 % sušiny, 50 % t. v suš.**

Vyrábí se ve tvaru válce o hmotnosti asi 2 kg, balený do Al-folie, na trh jsou dodávány i porce (výseče) o váze 100 g. Sýr má smetanovou až sýrově žlutou barvu s modrozelenými plisňovými oky. Chuť je slaná, výrazně pikantní, příchutí po ušlechtilé plísní. Konzistence poloměkká, uvnitř hustě prorostlá modrozelenou plísní, může být mírně drobivá nebo roztíratelná podle stupně zralosti sýra. Podle doporučení výrobce je sýr zrající 21–30 dnů vhodný pro obalování nebo k výrobě pomazánek. Sýr ve stáří 25–55 dnů s pikantní chutí je vhodný k přímé konzumaci, nejlépe k vínu.

Společnost Niva s. r. o., Dolní Přím, se umístila na prvním místě v letech 2006 a 2007 v soutěži „Potravina a potravinář roku“ v kategorii mléko a mléčné výrobky.



### Povltavské mlékárny, a. s., Sedlčany

**Modřenín 53 % suš., 30 % tuku**

Nový český modrý sýr s jemnou pikantní chutí, smetanovou rozpívnou texturou a výrazným aroma modré plísně. Plíseň je bohatě prorostlá nejen uvnitř hmoty sýra, ale roste i na povrchu. Tím se odlišuje od tuzemských sýrů ostatních výroben.

Použité ilustrace jsou se sbírky LAKTOS COLLECTION, fotografie současných sýrů z archivů MADETA a. s. a Povltavské mlékárny, a. s., Sedlčany.