



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_17
- **Název materiálu:** SÝRY
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** V prezentaci se žák seznámí s různými druhy sýrů, s výrobou sýrů a použitím sýrů v cukrářské výrobě.
- **Klíčová slova:** sladké sýry, kyselé sýry, tavené sýry, použití sýrů, tavenina
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 24. 10. 2013
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

SÝRY

Charakteristika sýrů

- výrobky získané zpracováním sražené mléčné bílkoviny – kaseinu
- pro výrobu sýra zvané sýřenina
- výroba náročná na technologické postupy
- široký sortiment sýrů – vzhled, chuť, vůně



Druhy sýrů

Sladké sýry

Kyselé sýry

Tavené sýry

SLADKÉ SÝRY

Výroba sladkých sýrů:

- úprava mléka před sýřením
- sýření
- zpracování sýřeniny
- formování
- odkapávání nebo lisování
- solení
- zrání

Druhy sladkých sýrů

MĚKKÉ

TVRDÉ

PLÍSŇOVÉ

Měkké sýry

- výroba ze sladkého mléka

☐ Čerstvé měkké sýry

- zrají pouze 24 hodin
- smetanově nakyslá chuť, jemná konzistence
- smetanové sýry, máslové sýry, mascarpone

☐ Měkké zrající sýry

- zrají ve zracích sklepích
- potírají se solným roztokem
- romadúr, pivní sýr, dezertní sýr

Tvrdé sýry

- z mléka vysrážením bílkovin na sýřeninu
- sýřenina se zahřívá na určitou teplotu
- lisuje se do tvaru bochníků, cihel, koulí
- vylisovaný sýr se vysolí a nechá se zrát
- parmazán zraje až 3 roky – velmi tvrdý
- eidam, gouda, ementál, Primátor, parmazán

Tvrdé sýry



Plísňové sýry

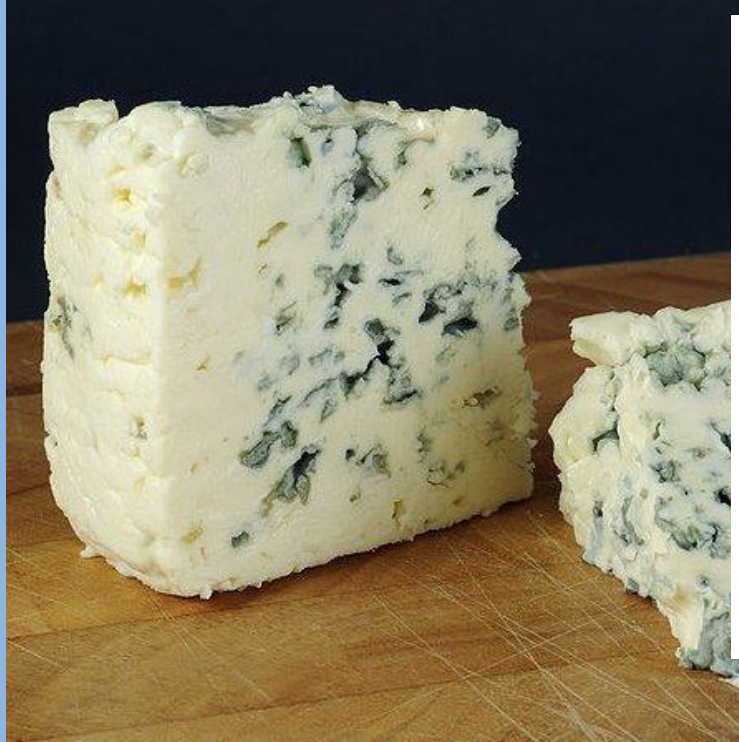
S bílou plísní na povrchu:

- hermelím, Kamadet, Brie
- do mléka se přidají čisté mléčné kultury kvasinek a syřidlo = sýřenina
- plní se do tvořítek
- očkuje se bílou ušlechtilou plísní

Se zelenou plísní uvnitř:

- niva, roquefort
- očkují se jiným druhem plísní

Plísňové sýry



KYSELÉ SÝRY

- výroba z tvarohu získaného z mléka pomocí kyselin
- typický příklad – olomoucké tvarůžky

KULATÉ TVARŮŽKY

- sůl se přidá do tvarohu
- tvaroh se mele, suší, zraje ve zracích bednách
- po uzrání se tvarůžky perou vodou, opět zrání
- na povrchu žlutočervený maz, expedice

TAVENÉ SÝRY

- výroba z přírodních sýrů nebo z tvarohu
- přidávají se chuťové přísady – koření, zelenina, šunka, uzené maso, žampiony
- surovina se roztírá na jemnou hmotu
- plus tavicí soli
- směs se zahřívá v kotli na teplotu 85 °C
- vzniklá **tavenina** se formuje a balí
- sýry mají nižší biologickou hodnotu

TAVENÉ SÝRY



Integrovaná střední škola, Hlaváčkovo nám. 673, Slaný

POUŽITÍ SÝRŮ

Oblíbená surovina pro moderní cukrařinu

Výroba ze sýrů:

- **náplně, těsta, dezerty** - čerstvé měkké a tvarohové sýry - Lučina, mascarpone
- **slaná a sýrová těsta** - kvalitní tvrdé sýry
- **slané a sýrové pečivo**
- **krémy a náplně** do sýrového pečiva, listových a pálených korpusů – eidam, hermelín, čedar

SKLADOVÁNÍ SÝRŮ

V chladírnách při 2 – 12 °C

Zabalené proti osychávání, okorávání

Kontrolní otázky

1. Co jsou to sýry?
2. Jaké znáš druhy sýrů?
3. Jaké znáš druhy sladkých sýrů?
4. Jak se sýry vyrábějí?
5. Uveď přísady v tavených sýrech.
6. Uveď použití sýrů v cukrářské výrobě.

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.

Použité zdroje:

<http://www.salix-syry.cz/2840/sortiment/>

http://www.lidovky.cz/milovniky-parmazanu-pry-v-nouzi-zachrani-syr-z-litovle-pjq-/dobra-chut.aspx?c=A120704_112257_dobra-chut_glu

<http://feminity.zoznam.sk/c/556657/svajciarske-syry---chut-kralov>

Použitá literatura

Použité zdroje:

<http://www.darkoviny.cz/darkove-baleni-plisnovych-syru.html>

<http://www.salix-syry.cz/2840/sortiment/>