

Pamatujete pivní sýr Žumbera?



Co je pivní sýr?

Pivní sýr nemá svoji samostatnou kategorii, ale **spadá do skupiny měkkých a polotvrdých sýrů, které zrají pod kulturou speciálních bakterií tvořících na povrchu sýra mazový povlak**

O pivním sýru se u nás poprvé zmiňuje profesor Laxa ve své sýrařské učebnici z roku 1924, když píše:

“Sýr pivní (pikantní) jest kořeněný sladký sýr tvarohovitý. Na 1 kg tučného sladkého tvarohu, vyrobeného způsobem při imperialu obvyklým, běře se 30 g soli, 2,5 g růžové papriky a lžička kmínu, načež se na mlýnku tvarohovém dvakrát až třikrát přemele, ručně promíchá a tak propracuje, až na lomu neviděti bílých kousků tvarohovitých. Hmota se formuje buď ručně neb vytlačovacím strojem na válečky neb hranolky, asi 7 cm dlouhé, jež balí se do tenkého pergamenu a staniolu, opatří se vinětou.”

Pivní sýry ve světě

Asi nejstarším a nejpůvodnějším pivním sýrem je Weißlacker (v překladu “bílý lakovaný”). Tento sýr **pochází z jižního Bavorska a je proto také někdy nazýván jako Bavorský pivní sýr** Jeho chuť je velmi pikantní a silně šťavnatá a sýr má také výraznou intenzivní až pronikavou vůni.

Weißlacker se původně vyráběl na stacích sedláků v nadmořské výšce od 800 metrů a výše. **Mléko od horských krav bylo po zasýření šetrně zpracováno na zrna velikosti vlašského ořechu** a teprve asi po dvou hodinách proležení **ručně formováno do kvadratických forem**. Sýry se ve formách několikrát

obracealy a poté na dva dny **ponořily do solné lázně**. **Zrání probíhalo nejprve po dobu 6 týdnů** v relativně teplé místnosti s téměř pokojovou teplotou, přičemž se jednou týdně povrchy sýrů ošetřovaly solným roztokem. Teprve potom byly sýry přeneseny **do chladného sklepa k dalšímu až devítiměsíčnímu zrání**. Celý výrobní proces byl velice choulostivý a nikdy nebyl bez rizika. Nedodržení hygienických zásad mohlo způsobit fatální následky.

Dnešní výroba bavorského pivního sýra je samozřejmě jednodušší a proces zrání prochází přísnou mikrobiologickou kontrolou, sýr ale přesto neztratil svůj osobitý charakter a chutná dodnes stále stejně.

Pivní sýry u nás

Krkonošský pivní sýr

Českým ekvivalentem bavorského pivního sýra byl **Krkonošský pivní sýr**, jehož výrobu u nás zavedl významný sýrař Zdeněk Havlíček.

Sýr se vyráběl ze syrového večerního mléka, které bylo nejprve **lehce předkysáno** smetanovým zákysem, poté bylo na druhý den **smícháno s čerstvým odstředěným ranním mlékem**. Srážení syřidlem bylo velmi pomalé, **sýřenina se šetrně pokrájela na zrno** velikosti holubího vejce a přenášela na sýrařský stůl. **Po zformování se sýry šestkrát ve formách otočily**. Zformované sýry se **solily 24 hodin** a po vyjmutí z lázně ještě dosolovaly nasucho. **Zrání probíhalo při teplotě 10 až 12 °C po dobu čtyř měsíců**.

Sýr rytíře Žumbery

Sýrem k pivu byl také v české mlékařské historii Sýr rytíře Žumbery, který se vyráběl v západočeském kraji. Sýr měl stejný název jako tehdejší bílé víno, při jeho konzumování se však podávalo pivo.

Při výrobě tohoto gurmánského sýra se vycházelo z technologie francouzského sýra Port Salut, zásadní změna však spočívala v jeho tvaru. Dodnes vyráběný francouzský originál má tvar nízkého válce, zatímco "Žumbero", jak se sýru také přezdívalo, byl tvaru čtvercového carré a vážil přibližně 400 g.

Nyní se tento sýr vrací do českých obchodů COOP Jedná se o měkký sýr, jehož slabá **kůrka je pokryta tenkým, ale pevným žlutočerveným mazem**. Sýr má velmi výraznou, aromatickou až pikantní chuť a charakteristickou mazovou vůni.

Jak konzumovat pivní sýr?

Pivní sýr se servíruje **s kousky chleba namazaného čerstvým máslem**, obzvláště chutný je **s cibulí či obložený nakrájenými ředkvičkami**. Pro zapíjení se nejvíce hodí dobře vychlazené, nejlépe světlé pivo.

Kromě přímé konzumace se pivní sýr může použít i při vaření. Skvělý je například **zabalený do kuřecích rolek, zpracovaný do pomazánky nebo naložený do nálevu**. Doporučujeme z něj vyzkoušet i **sýrovou polévku**.

Recept na **pomazánku z pivního sýra** najdete [ZDE](#)

Recept na **kuřecí rolky plněné pivním sýrem** máme [ZDE](#)

Kde jej sehnat?

Dnes nejčastěji v českých obchodech narazíme na pивní sýr z produkce Mlékárny Olešnice. Ve spolupráci s touto mlékárnou vznikla i **speciální várka pивního sýra s názvem Rytíř Žumbera**, která navazuje na původní tradici oblíbeného českého pивního sýra.

Tento sýr **nyní nově zakoupíte v COOP prodejnách západočeského regionu** (neboli prodejnách spadajících pod ZKD Sušice, COOP družstvo Plasy, Jednota SD v Tachově, Jednota SD Podbořany, COOP - Jednota Toužim, SD a ZKD Plzeň).

Rytíř Žumbera
pивní sýr
110 g
(27,18 Kč/100 g)



novinka