

■ pokračování ze strany 8...

NA ŘADĚ JE MOZZARELLA

Na řadu přichází mozzarella vyráběná z mléka, které se pomocí syřidel nechá srazit. Sýřenina se několikrát rozkrájí na menší kousky a ty se vhadzují do horké vody. Vytvoří se hutná leslká masa a tvaruje se do kuliček, jež se na závěr zchladí ve studené vodě. Mozzarella se pak nakládá do pasterované vody a měkký a pružný sýr bělavé barvy, vonící po mléce je hotov.



▲ V 9 hodin se do kotle začíná napouštět asi 8 °C chladné pasterizované plnotučné mléko. Pracovnice sýrárny jako obvykle odebírá vzorky ke kontrole.



▲ Nejprve se srazí pH mléka, pak se ohřeje na 36 °C a přidají se potřebné fermenty (mlékárenské kultury). O 20 minut později se přidá ještě syřidlo, mléko se přestane míchat a zhruba pět minut se čeká, aby se kultury dobře proluly. Do 15 minut začne srážení a opět se čeká, než se sýřenina bude moci krájet.

▼ 9:45 – Sýřenina v kotli se mečem nejdřív podélně a pak ještě příčně rozkrájí na cca 4 cm široké pásy a nahoru začne prostupovat syrovátka.



▲ Spinem se těsto asi pět minut krájí na nepravidelné 1–2 centimetry velké kousky a pak se vše čtvrt hodiny nechá odstát. Krmná syrovátka se čerpadlem vypouští.



▲ Nakrájenou hmotu vybírají muži z kotle na nerezový stůl, odkud znovu odtéká syrovátka. Na stole sýřeninu ještě košíky do půl jedenácté přehazují a oddělují od syrovátky.

Při výrobě mozzarellы se dostávají ke slovu velké sýrařské nástroje – meč a spino. „Tento nůž, respektive meč vyrobil odborník přímo z Itálie,“ říká vedoucí a ukazuje zhruba metrový a skoro dva kilogramy vážící nástroj. Speciální nástroj spino ve tvaru glóbu s ostrými hranami a dlouhou rukojetí měří dvakrát tolik. Zdá se, že pro každého z přítomných je práce s nimi hračka.



▼ V 10:30 se sýřenina znovu nakrájí nožem na středně velké kusy, které se ještě mnohokrát přehazují a obracejí.



▲ Hmotu pak sýraři nabírají do nádob a vhadzují do paříčky s horkou vodou.

Z ní se pak vytáhne vzorek a zkouší se, jestli se už těsto správně „tahá“.

► Těsto nabírá formu, z níž v podobě větších nebo menších kuliček vypadává do zpasterezované vody. V 11 hodin už se dá ochutnat, jak se dnes mozzarella povedla. Sýraři pak kuličky nabírají do kelímků – větší po třech a menší po 15 kusech – a výrobek se balí.



GIUNCATA A CACIOTTA NA ZÁVĚR

Výroba giuncaty a caciotty je podle Miloslava Fidlera podobná, avšak poměry a složení syřidla, které se do mléka přidávají, i použití fermentů jsou jiné. Oba druhy těchto čerstvých sýrů se nabírají rovnou do forem. Giuncata má pružnou, ale pevnou konzistenci a mírně nasládlou tvarohovou chuť. Přírodní měkký sýr caciotta fresca zraje od výroby ještě týden a má mírně nasládlou tvarohovou chuť. Mnohem výraznější je poloměkký vláčný sýt caciotta stagionata, který zraje celé 3 až 4 týdny. S giuncatou dnes sýraři končí kolem po čtvrté odpoledne, mléko na caciottu se do kotlů začne plnit až zítra ráno.

► Honza ukazuje, jak se do obdélníkových forem plní giuncata – lehce stravitelný sýr vhodný pro děti.



▼ Caciotta v hlubších formách s kulatým dnem.

