

# ČERSTVÁ, JEMNÁ, LAHODNÁ...

## MENU

Zdánlivě jednoduchý produkt, za nějž by mnozí mohli mozzarella považovat, skýtá mnohá úskalí. Provedeme vás světem tohoto sýra od jeho historie přes jednotlivé druhy až po použití v gastronomii.

*Sněhobíle lesklá kráska mezi sýry, proslulá svou jemnou lahodnou chutí a jedinečnou pružně měkkou konzistencí, vznikla – jak už to tak u sýrů bývá – takřka omylem. Dnes je velmi populární po celém světě a vyrábí se v různých kvalitách. Ta původní a pravá je ovošem Mozzarella Bufala z italské Kampánie, kde se připravuje z buvolího mléka.*



← S čerstvou mozzarellou není třeba dělat žádné divy. Stačí ji doplnit rajčátky a bazalkou a zakápnout olivovým olejem.

Vznik mozzarely souvisí s počátky chovu buvolů v Itálii, jimž se podle některých pramenů zabývali již staří Řekové (4. stol. př. n. l.), podle jiných spadá až do doby normanských králů (10. stol. n. l.). Každopádně první písemný záznam o mozzarelle pochází z 12. století a váže se k podávání syra v klášteře St. Lorenzo v oblasti Capua v Kampánii. Ve svých spisech jmenuje mozzarellu mezi servírovanými pokrmy i proslulý renesanční kuchařský mistr papežského dvora Bartolomeo Scappi.

Chov buvolů a buvolí mléko (kravské mléko se začalo používat až mnohem později) byly výsadou jižní Itálie, především Kampánie. Lahodná sněhobílá pružná hmota mozzarely se tu zrodila poprvé vlastně nedopatřením: sražením zkyslého buvolího mléka vznikl tvaroh, jehož chuť se pak pokoušeli vylepšit ponořením do horké vody. Sýrová hmota se začala táhnout a nabyla své specifické vláknité pórovité konzistence – a tak vznikla první mozzarella. K dosažení větší trvanlivosti ji pak upravovali ještě uzením (uzená mozzarella se vyrábí dodnes).

### Blízké příbuzné

Vzhledem k tomu, že se jedná o sýr s krátkou trvanlivostí, zůstala mozzarella dlouho sýrem italského jihu. Nicméně v 15. století se s ní začalo obchodovat, postupně se dostala do všech oblastí Itálie a s rozvojem dopravy konečně do celého světa. Vzhledem k tomu, že čerstvá buvolí mozzarella by se měla zkonzumovat do pěti dnů, je její rozvážení po světě velmi delicate záležitost. Zřejmě i proto se do její výroby pustili syraři na celém světě. Díky většímu užívání kravského mléka po druhé světové válce se začala vyrábět i mozzarella z kravského mléka, jejíž správný název zní fior di latte (doslova mléčný květ). Ta je dnes velmi rozšířená a svým způsobem pro široké publikum nahrazuje mozzarellu buvolí, neboť buvolí mléko je mnohem vzácnější (a dražší) než kravské a nestačí uspokojit veškerou poptávku. Existuje i zajímavá varianta mozzarely z ovčího mléka, ta je však spíše lokální záležitostí jižní Itálie a Sicílie. Velkou delikatesou rozšířenou především v Apulii představuje Burrata – v podstatě Mozzarella Bufala, která se plní smetanou a nechá se ještě dozrát. Vzniká tak velmi vydatná a ještě šťavnatější sestra mozzarely. Opravdová a originální mozzarella je ale jen jedna: Mozzarella Bufala DOP (chráněného původu) připravovaná výhradně z mléka buvolů z Kampánie.

### Jak se vyrábí

Čerstvé mléko se nechá odstát tak dlouho, až zkysne a vysráží se, tj. syrovátka se oddělí od sýřeniny. Následně se sýřenina přendá do horké vody a přepaří se, čímž se, díky obsahu kyseliny mléčné, začne táhnout a vytvoří se v ní vrstvy. Mícháním sýřeniny se jednotlivé

vrstvy oddělují, stáčejí a nakonec ručně porcují (odtud název mozzarella – mozzare znamená oddělit). Naporcované koule se ponoří do studené vody, čímž sýr získá pevnější konzistenci. Nakonec se ukládají do slaného nálevu, ve kterém se mozzarella uchovává a distribuuje.

### Jak vypadá a jak chutná

Čerstvá mozzarella má jemnou mléčnou chuť, hladký a lesklý povrch, tenkou „kůrku“ a pružnou pórovitou konzistenci. Mozzarella z buvolího mléka má porcelánově bílou barvu, zatímco fior di latte z kravského mléka má barvu bělavou až jemně nažloutlou. Rozkrojíme-li čerstvou mozzarellu, jsou patrné vrstvy a vlákna, a stiskneme-li ji, na řezu, vytryskne mléčná tekutina. Pokud se pružnost, struktura a šťavnatost ztrácejí, je to neklamnou známkou nečerstvosti. Čerstvá mozzarella má velmi jemnou chuť s lehce slaným nádechem, na jazyku se jen rozpívá ve své pružné šťavnatosti...

### Jak se podává

Lahodná jemná chuť buvolí mozzarely vynikne nejlépe v syrovém stavu. Její nejlepší využití v kuchyni je proto velmi jednoduché, neboť si vlastně žádnou úpravu nezaslouží. Stačí pár kapek dobrého olivového oleje (díky slanému nálevu má již jemně slanou chuť), popřípadě špetka čerstvě namletého pepře a je hotovo. Dobrým chuťovým společníkem jsou kontrastní rajčátka, popř. i sušená šunka prosciutto. Co se vína týče, snoubí se výborně s jemně perlivým suchým bílým vínem nebo, abychom zůstali věrni teritoriu původu, s vynikajícím bílým vínem Fiano d'Avellino z Kampánie.

Naopak fior di latte se dobře uplatňuje v teplých, zvláště zapékaných pokrmech. Nelze opomenout, že doslova vlajkoňošem slávy mozzarely na celém světě je pizza Margherita – v italských národních barvách, jak ji roku 1889 stvořil pizzaiolo Raffaello Esposito na počest královny Margherity Savojské: bílá mozzarella, zelená bazalka a červená rajčata. Na pizzu se používá převážně fior di latte, Mozzarella Bufala jen vzácně – v tom případě je dobře ji přidat až nakonec a vystavit jen krátce tepelné úpravě. \*

## Pohled šéfkuchaře

**Zeptali jsme se italských šéfkuchařů, co pro ně mozzarella znamená a jak ji nejraději používají v kuchyni.**

### Riccardo Lucque, Aromi a La Finestra

Mozzarella pro mě znamená především surovinu vynikající svou speciální krémovou konzistencí, čerstvostí a jemností chutě se slaným nádechem. Kvalitní čerstvá Mozzarella Bufala je sama o sobě natolik jedinečná, že si takřka ani nezasluhuje další úpravu. Stačí ji ochutit olivovým olejem a pepřem, výborně se doplňuje s nasládlou chutí oválných cherry rajčátek San Marzano. Aby mozzarella vydala maximum ze své chuťové kvality, je důležité ji z chladničky vyndat v předstihu, aby se nepodávala úplně studená. Ideálních je 10–12 °C, při teplotě 5 °C obvyklé ztrácí svou pórovitost a vlhrou šťavnatost. Popustíme-li uzdu fantazii, je možné mozzarellu použít jako materiál mnoha tvářů – od tepelných úprav až po koktejly či pěny.

### Salvatore Ciancimino, Il Gattopardo

Mozzarella je úžasný produkt, se kterým se dají dělat divy. Důležité je, aby byla kvalitní a čerstvá, lepší je mozzarella z malých mlékáren s kontrolovaným původem. Výborně se kombinuje; pro svou jemnou delikátní chuť se dobře hodí k výrazným, pikantním a slaným chutím. U nás v restauraci má velký úspěch tzv. Caprese Siciliana – buvolí mozzarella na lůžku z červeného radicchia, obložená nakládanými sušenými rajčaty a ančovičkami, posypaná kapary, olivami a pistáciemi. Velmi oblíbená je i mozzarella v kombinaci se sladkokyselou caponatonu, tj. naloženou směsí z paprik, rajčat, lilků, řapíkatého celeru a cibule, nebo Burrata se žlutým melounem a šunkou.

### Andrea Accordi, Allegro, Four Seasons

Mozzarella z buvolího mléka, to je lehkost, svěžest, původnost. Je dokonalá úplně čerstvá, sotva hotová, aniž by byla uchovávána v chladničce, spotřebovaná do 24, maximálně 48 hodin... Nejlépe si na ní proto pochutnáte přímo v Kampánii nebo na čerstvě dovezené. Osobně ji mám nejraději čerstvou s dobrými zralými rajčátky (nejlépe oválnými daterini), s čerstvou bazalkou, oreganem a dobrým olivovým olejem, popř. kapkou balsamického octa. Ale mozzarella je ingredience, která se dá připravit na tisíc způsobů. U nás v restauraci ji podáváme např. jako náplň do zapékaných květů cukety, spolu s orestovanými lilky, ančovičkami a oreganem, nebo po římsku – Mozzarella in carrozza, tj. plátek mozzarely vložený mezi dva plátky orestovaného bílého chleba obalený v těstíčku a osmažený. Podáváme ji v miniporcích k aperitivu – výborná je k suchému bílému vínu s dobrou kyselinkou nebo s proseccem.