



# Než začneš dělat sýr

*9 klíčových rozhodnutí,  
která ti ušetří první neúspěchy*

PETR RYS

Lektor sýrařství · více než 25 let praxe  
Exkluzivní distributor Coquard kultur v ČR

---

# Proč těch devět?

Sýrařství vypadá z dálky jednoduše. Mléko, kultura, syřidlo, čekát. Ale když se podíváš zblízka, je to řemeslo, které stojí na desítkách rozhodnutí. Spousta z nich vypadá jako maličkosti – a přitom právě ony rozhodují, jestli ti sýr vyjde, nebo ne.

Já se sýrařstvím potkal v roce 1995. Devatenáctiletý kluk, žádný internet, jen rok stará kniha s návodem na panír. Zkusil jsem to. Ten první sýr byl magický. Ale potom přišly desítky pokusů, kde to nešlo – a nikdo mi neřekl proč.

Tenhle dokument je shrnutí toho, co vím dneska po 30 letech. Devět rozhodnutí, která musíš udělat dřív, než pustíš mléko do hrnce. Když si je ujasníš, budeš mít před sebou cestu, ne mlhu.

*Tip: Tenhle průvodce není recept. Žádný recept na sýr dnes nečekej. Jsou to otázky, na které si musíš odpovědět, než se k receptu vůbec dostaneš.*

# Devět rozhodnutí

1

## Zvolit vhodnou mlékárenskou kulturu

Kultura je půl úspěchu. Jiná kultura dělá Camembert, jiná tvrdý sýr, jiná tvaroh. Většina začátečnických chyb začíná tady – koupíš „univerzální“ kulturu, která univerzální není. Pro měkký Camembert potřebuješ jinou než pro Goudu nebo tvarohové sýry. Bez správné kultury sýr nejde.

2

## Zvolit vhodnou formu

Forma určuje tvar i charakter sýra. Plastová forma s otvory pro 200 g Camembertu se chová úplně jinak než dřevěná pro 1 kg Tomme. Levné formy z e-shopu obvykle nemají správné rozteče otvorů – sýr se neformuje, ale rozplácne. Volbu formy děláme podle typu sýra, ne podle ceny.

3

## Znát vhodné teploty pro zaočkování (zrání) mléka

Sýrařství je o teplotě. Mezofilní kultury chtějí 22–32 °C, termofilní 35–45 °C. Rozdíl 4 °C nahoru nebo dolů znamená rozdíl mezi „vyšlo to“ a „nevyšlo to“. A pak je rozdíl mezi teplotou kultivace v hrnci a teplotou v sýrárně při odkapávání – obojí ovlivňuje výsledek.

4

## Umět určit dávku syřidla

Příliš málo syřidla = sýřenina se rozpadne. Příliš mnoho = sýr je hořký a tuhý. Dávka se počítá ze síly syřidla (1:10 000 / 1:15 000 / 1:50 000), teploty mléka, doby srážení a typu sýra. Vzorec není jeden – je jich několik podle technologie. Bez tohoto základu střílíš naslepo.

5

## Umět si zjistit momentální sílu syřidla

Síla syřidla na obale je nominální. Reálná síla klesá v čase a podle skladování. Po půl roce v lednici může mít syřidlo třeba 85 % původní síly – a to stačí na to, aby tvoje vyzkoušená dávka přestala přesně sedět. Test síly trvá 5 minut a ušetří ti pokažený sýr.

6

## Znát rozdíly mezi tvrdým, polotvrdým a měkkým sýrem

To není jen o velikosti a tvaru. Tvrdý sýr má kolem 35 % vody, polotvrdý 45 %, měkký až 60 %. Rozdíl je v technologii – dohřívání, lisování, doba odkapávání. Než začneš s receptem, musíš nejdřív vědět, do které kategorie sýr patří. Bez toho nemáš co zařadit jednotlivé kroky.

# 7

## **Umět zvolit vhodný způsob solení**

Suchá sůl, solanka, solení v zrně – každý způsob dělá jiný sýr. Suchá sůl prosolí pomalu od povrchu. Solanka prosolí rovnoměrně od kůry. Solení v zrně (čedarový styl) prosolí celý sýr okamžitě. Špatný způsob = sýr buď nedosolený nebo přesolený, kůra prasklá nebo lepkavá.

# 8

## **Umět vybrat vhodné podmínky pro zrání**

Zrárna je laboratoř. Camembert chce 11–13 °C a 90–95 % vlhkosti. Comté zraje při 13–15 °C s nižší vlhkostí. Bez kontroly teploty a vlhkosti ti zrárna sýr buď vysuší, nebo se na něm rozjede plíseň, kterou jsi nepozval. Lednice na 4 °C zraje nezvládne – je moc studená.

# 9

## **Umět se o sýry starat v době zrání**

Sýr po formování není hotový. Měkký Camembert se otáčí první týden každý den. Omývaná kůra Reblochon se omývá slanou vodou každé 2–3 dny. Tvrdý sýr se kartáčuje a otáčí každý týden. Bez péče sýr nezraje, ale zkazí se. Takhle práce dělá rozdíl mezi domácím pokusem a sýrem hotovým ke konzumaci.

# Co dál

Pokud sis při čtení uvědomil, že nevíš odpověď na pár z těch devíti otázek – gratuluju. Právě jsi udělal první důležitý krok. Neudělat sýr naslepo, ale rozumět tomu, co děláš.

Tady jsou cesty, jak se posunout dál. Vyber si podle toho, kolik času a peněz chceš investovat.

## Klub sýraře

Domov pro každého, kdo to s domácí výrobou sýrů myslí vážně. Členství ti otevírá Akademii sýraře – online kurz s 25 lekcemi a mým systémem 9 technologií výroby sýrů, ke každé lekci text i video. Plus pravidelné podcasty z praxe, PDF taháky, checklisty a rozborů typických chyb. Vše v jednom místě, na [www.syrar.cz](http://www.syrar.cz).

## Esyrar.cz – placené materiály

Pro další e-knihy, sady na výrobu konkrétních sýrů, taháky a konzultace navštiv [www.esyrar.cz](http://www.esyrar.cz). Doplnuje Klub o jednorázové produkty pro konkrétní situace.

## Dobry Koloniál – vybavení a kultury

E-shop s kvalitním sýrařským vybavením a kulturami z Francie. Coquard kultury, syřidla, sýrařské formy, sůl, lýkové pásky na Vacherin. To, co jsem začal do Česka dovážet jako první – protože tady tehdy nic nebylo.

## Osobní konzultace

Pro farmáře, malé sýrárny a ty, kteří chtějí výrobu rozjet vážně. Volej [+420 606 213 996](tel:+420606213996) nebo piš na [syrar@syrar.cz](mailto:syrar@syrar.cz).

„Vše je ve vás.“

*Nejezdíme po farmách říkat, že to děláte špatně. Pomáháme tam, kde je to opravdu potřeba – vám, kteří chcete pochopit a začít. Sýrařství není o receptu. Je o tom, že rozumíš, co se děje.*