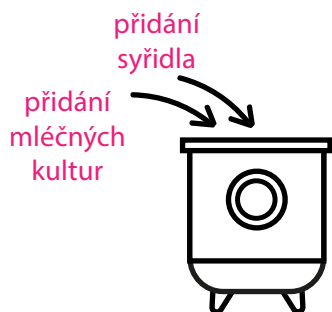


čerstvé sýry

Sýry patří k nejstarším potravinám lidstva. Objeveny byly náhodou během dlouhých cest kočovníků, kteří převáželi mléko v kožených vacích. V mléce se vlivem enzymů z vaků, slunce a natřásání při jízdě vytvořilo syřidlo.



Pomocí syřidla jsou sýry vyráběny i dnes. Do mléka je vmícháno hned po tepelném ošetření a přidání mléčných kultur.



Čerstvé sýry (jako žervé, krémové sýry, mozzarella nebo cottage) na rozdíl od jiných sýrů nezrají, ale jíme je hned po výrobě.

Sýry jsou v naší výživě nezastupitelné, obsahují téměř vše, co náš organismus potřebuje. Jsou skvělým zdrojem bílkovin a tuků, ale také minerálních látek, vitamínů nebo esenciálních aminokyselin.



Už jste ochutnali Bovýskuv čerstvý sýr nebo Bovýskovo žervé?

