Historie čedaru aneb sýr, který proslavil Velkou Británii po celém světě

Ementál, gouda, parmezán. A jaké další znáte, když se řekne sýrová pochoutka? I na český stůl patří, nejen v souladu se slovanskou minulostí, pořádný kousek sýra, na venkově podávaný s podmáslím, čerstvě upečeným chlebem, máslem a dalšími pochoutkami. Jistě, je to spoustu tuku najednou, ale dřívější práce v zemědělství byla dost náročná a každá kalorie se úspěšně spotřebovala. Dnes si však probereme historii spojenou se sýrem, který je doma hlavně ve Velké Británii a vlivem toho se v hojném množství rozšířil i za Atlantik. O čedaru jste už určitě někdy slyšeli, tak proč je vlastně tak vážený a uctívaný?

Tradice už od dvanáctého století, polotvrdá pochoutka má styl

Dnes už jen poctivé kravské mléko, oblast West Country, výroba už od sedmdesátých let dvanáctého století. Cheddar, jak zní původní pojmenování, byl dříve směsí kravského a ovčího sýra, ale od tohoto způsobu výroby se upustilo. Dnes se hodí nejen na pravý americký cheeseburger, ale vlastně do jakékoliv kuchyně, kde je potřeba strouhaný sýr. Kvalitní čedar poznáte spolehlivě podle toho, že se zkrátka nedrobí. Dobře chutná s vínem, klidně i sladším a dělí se i na několik odrůd – krajových specialit, protože třeba v Leicesteru jsou pyšni na tu, která nabídne červenou barvu s oranžovými tóny a zraje řádově týdny – ostatní varianty, jako třeba Mature nebo Cheddar vintage, zrají dlouhé měsíce (druhá ze jmenovaných klidně i celý rok).

Rozdíl mezi „mladším“ a „starším“ čedarem je všem gurmánům jasný, první chutná po oříšcích a trošku slaně, zralejší sýry dominují chutí slaně kyselou, samozřejmě s ještě výraznějším ořechovým aroma. Na trhu najdete mnoho variant, čedar s pár rozinkami, vůní piva nebo natí petrželky není žádnou zvláštností, přidává se třeba i česnek. Z čedaru se vyrábí i sušenky, ale neboť se přímo perfektně rozpouští, byla by ho škoda nevyužít pro zapékané pokrmy. Anglické toasty jsou už přece klasika, že? Zvláště mladý sýr – označovaný na pultech obchodů jako Mild – bude k tomuto procesu zcela ideální.

Máte zájem o originál? Vydejte se do Cheddaru

Po starém způsobu, v mušelínovém hávu, aby mu nic nechybělo – a hlavně v jeskyni, kde bude mít zcela přirozené podmínky. Jeskyně Gough je v každém případě zajímavým britským turistickým cílem, takže k návštěvě máte důvody hned dva. Cheddar je jen malou vesničkou poblíž Somersetu, kde, dalo by se říci, dávají lišky dobrou noc. Ročně se sem však vypraví řada turistů, a to nejen kvůli lahodným sýrům. Ostatně, místní obyvatelé se v minulých generacích činili. Třeba královnu Viktorii, která si brala za svého právoplatného manžela prince Alberta, podarovali stylově zhruba půltunovým bochníkem sýra…

Kdy přišel čedar na světlo světa poprvé? Pověst je stejná jako třeba u prvního šálku čaje, čirou náhodou. Selka zapomenula krajáč s mlékem, a to prý mělo být ideálním polotovarem pro ničím nerušenou výrobu. Nebo je to jen takové povídání pro děti a sýr se připravuje už mnohem déle? Těžko soudit, samozřejmě, historie je nevyzpytatelná!