

# Čerstvý sýr z mléka Milknatur®

Návod na přípravu cca 1,3 kg čerstvého polotvrdého sýra z 10 litrů mléka s doporučenou spotřebou tři dny. Menší množství lze dělat při použití adekvátně nižšího množství ingrediencí. Návod je přizpůsoben velikosti balení mléčné kultury Laktoflora a ideálnímu dávkování dalších ingrediencí.

**Doba přípravy:** cca dva dny (z toho aktivně pracujete cca 1,5 hodiny)

**Doporučená doba konzumace po zhotovení:** do 3 dnů

**Vyrobené množství:** 1,3 až 1,4 kg sýra (budete-li chtít připravit menší množství, přizpůsobte adekvátně množství ingrediencí)

## Ingredience:

- ✓ 1 + 10 l mléka Milknatur®
- ✓ sušená smetanová kultura Laktoflora (v prodeji na farmě Milknatur v Líních)
- ✓ 5 ml 36procentního roztoku chloridu vápenatého (na farmě)
- ✓ 5 ml syřidla Laktochym (na farmě)

## Další specifické potřeby:

- ✓ Hrnc o objemu 10 l (nebo dva o objemu 5 l)
- ✓ Umyvadlo, hrnc nebo jinou nádobu na solnou lázeň
- ✓ 5 až 6 l solné lázně (200 g soli na litr)
- ✓ Tvořící forma nebo více forem na cca 5 litrů (nejlépe kulatá a nízká nádoba – např. umyvadlo nebo plastové dózy na uchovávání potravin s děrovaným dnem, díry udělat menší ale velmi hustě, aby dno připomínalo hrubší cedník; TIP: Pokud má vaše nádoba víko, pak proděrujte i víko. Zjednoduší se manipulace se sýrem.)
- ✓ Sýrařská plachta (v prodeji na farmě) nebo větší kus plátna, aby se dal rozprostřít po dně tvořítka

## Příprava:

- a) První den si připravte smetanový zákys – Do jednoho litru mléka Milknatur® ohřátého na teplotu 23°C (teplejší pokojová teplota) přidejte sušenou smetanovou kulturu Laktoflora. Poté kulturu řádně rozmíchejte a kultivujte při teplotě 23°C zhruba 16 až 20 hodin. Po kultivaci smetanový zákys vychladte vložním do lednice.

Smetanový zákys se nemusí používat hned.

V lednici vydrží až tři dny. Ne déle. Pak už je nutné jej použít k výrobě sýru nebo ⇨ (viz rámeček).

- b) K přípravě sýru z 10 litrů mléka stačí dále jen 200 ml smetanového zákysu (zpravidla 2 % z množství použitého mléka). Zbytek zákysu můžete využít k vaření či zkonsumovat samotný.

Deset litrů mléka Milknatur® zahřejte na 32°C a za stálého míchání vlijte 200 ml smetanového zákysu.

- c) Po promíchání přidejte do mléka se zákysem 5 ml 36% roztoku chloridu vápenatého (později zlepšuje srážení mléka, zvyšuje výtěžnost a brání vzniku sýrového prachu).
- d) Ještě 30 minut udržujte teplotu 32°C a občas míchejte. Mezitím si připravte syřidlo.
- e) 5 ml syřidla Laktochym rozřeďte ve vlažné vodě v poměru 1:10 (cca 50 ml vody).



Pokud byste chtěli dělat za pár dní další sýr, je možné zákys přeočkovat, abyste si nemuseli kupovat další balíček Laktoflory. Z hotového zákysu odeberte 200 ml a upravte stejně jako v bodu a) s jedním litrem mléka Milknatur®. Po 20 hodinách budete mít další várku zákysu. Její trvanlivost je opět tři dny. Přeočkování lze udělat nejvýše 10krát po sobě.

# Čerstvý sýr z mléka Milknatur®

- f) Přestaňte mléko dohřívát a přidejte do něj roztok syřidla. Míchejte zhruba minutu a pak v opačném směru, aby se mléko ustálilo (nebylo v pohybu). Pak se začne srážet.
- g) Nechte srážet zhruba 45 až 50 minut. Poté vzniklou hmotu vertikálně nakrájejte až ke dnu na mřížku 2 krát 2 cm. Po nakrájení začněte hmotu pomalu a jemně s malými přestávkami promíchávat. Mícháním se hmota drolí na menší kousky a odděluje se od ní syrovátka. Míchejte jemně, aby kousky neměly menší průměr než pět milimetrů (ideální je zrno o průměru 7 až 8 mm).
- Tvořítka bez děrovaného víka      nebo
- h) Směs zrna a syrovátky nalijte do připraveného tvořítka nebo tvořitek vyložených plátnem (ve tvaru tvořítka bude pak i sýr). Při přelévání odteče první část syrovátky.
- i) Po cca pěti minutách (prvním odtoku syrovátky) sýr v tvořítku poprvé obraťte. Buďte opatrní, protože sýr je zatím velmi křehký a drolí se. V této fázi se vyplatí nízká nádoba. Sýr opět podložte plátnem.
- j) Po prvním otočení vložte na sýr nějakou zátěž, aby se mírně lisoval.
- k) Druhé obrácení udělejte po jedné hodině a opět sýr shora zatěžte.
- l) Třetí obrácení pak proveďte po dalších čtyřech hodinách. Sýr stále mírně zatěžujte. Do té doby vyteče největší část syrovátky. Přesto nechte sýry v tvořítku ještě alespoň osm hodin nejlépe přes noc do druhého dne a to za pokojové teploty 20 až 22°C.
- m) Druhý den sýr popřípadě více kusů sýru vyjměte a vložte na 20 minut do solné lázně. Jsou-li kusy sýru menší, stačí kratší doba od cca 10 minut.
- n) Po vyndání ze solní lázně je sýr hotový a lze jej konzumovat. Skladujte jej při teplotě 8°C.
- Tvořítka s děrovaným víkem
- h) Směs zrna a syrovátky nalijte do připraveného tvořítka nebo tvořitek vyložených plátnem. Část plátna si nechte pro překrytí směsi. Ihned po nalití přikryjte děrovaným víkem a tvořítka otočte dnem vzhůru.
- i) Po cca pěti minutách (prvním odtoku syrovátky) celou nádobu i se sýrem obraťte. Obráťte opatrně, ať se sýr uvnitř nerozpadne.
- j) Po otočení sýra, odstraňte víko a na sýr vložte zátěž, aby se mírně lisoval
- k) Podruhé sýr obraťte po hodině a to vyjmutím a obrácením vložením do nádoby. Pak ho opět shora zatěžte.



**Ať se dílo podaří a dobrou chuť!**