

Polotvrdý sýr Milknatur®

Návod na přípravu cca jednoho kilogramu polotvrdého sýra z 10 litrů mléka s doporučenou spotřebou 10 dnů. 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 3 až 4 týdny (z toho aktivně pracujete dvě hodiny)

Doporučená doba konzumace po zhotovení: do 10 dnů

Vyrobené množství: Zhruba 1 kg

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)
- ✓ 7 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
- ✓ Prostor s teplotou 10 až 12°C a vlhkostí od 85 do 90 % (ideální je vlhký sklep)



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 vložení 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) 7 ml syřidla Laktochym rozřeďte ve vlažné vodě v poměru 1:10 (cca 70 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.

Polotvrdý sýr Milknatur®

- f) Přestaňte mléko dohřívát a přidejte do něj roztok syřidla. Míchejte zhruba minutu a pak pomalu v opačném směru, aby se mléko ustálilo (nebylo v pohybu). Pak se začne srážet.
- g) Nechte srážet zhruba 30 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 kousky a odděluje se od ní syrovátka. Míchejte jemně, aby kousky neměly menší průměr než jádro lískového ořechu. Ideální je zrno o průměru 8 až 9 mm
- h) Poté nechte sýrové zrno usadit a odeberte asi polovinu vystouplé syrovátky.
- i) Za stálého míchání přidejte vodu o teplotě 40°C a v množství poloviny odebrané syrovátky. Vše míchejte jemně 10 až 15 minut.

Tvořítka bez děrovaného víka nebo

- j) Směs zrna a syrovátky nalijte do připraveného tvořítka nebo tvořítek vyložených plátnem (ve tvaru tvořítka bude pak i sýr). Při přelévání odteče další část syrovátky.
- k) 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.
- l) Po prvním otočení vložte na sýr nějakou zátěž, aby se mírně lisoval.
- m) Druhé obrácení udělejte po jedné hodině a opět sýr shora zatěžkejte.
- n) 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.
- o) Druhý den sýr popřípadě více kusů sýru vyjměte a vložte na 30 minut do solné lázně. Jsou-li kusy sýru menší, stačí kratší doba od 15 minut.
- p) Po vyndání ze solní lázně nechte sýry zrát po dobu 3 až 4 týdnů a to při teplotě 10 až 12°C a relativní hmotnosti 85 až 90 %. Během zrání sýry ošetřujte jedenkrát týdně omytím slanou vodou a vždy je obraťte.
- q) Sýry nesmí během zrání osychat a ztvrdnout. Po dozrání jsou připravené ke konzumaci. Skladujte je v chladu 8°C maximálně 10 dnů.

Tvořítka s děrovaným víkem

- j) Směs zrna a syrovátky nalijte do připraveného tvořítka nebo tvořítek vyložených plátnem. Část plátna si nechte pro překrytí směsi. Ihned po nalití přikryjte děrovaným víkem a tvořítka otočte dnem vzhůru.
- k) Po cca pěti minutách (prvním odtoku syrovátky) celou nádobu i se sýrem obraťte. Obráťte opatrně, ať se sýr uvnitř nerozpadne.
- l) Po otočení sýra, odstraňte víko a na sýr vložte zátěž, aby se mírně lisoval.
- m) Podruhé sýr obraťte po hodině a to vyjmutím a obrácením vložení do nádoby. Pak ho opět shora zatěžkejte.



At se dílo podaří a dobrou chuť!