

Návody na výrobu domácích sýrů a tvarohu

Čerstvý sýr z kravského nebo koziho mléka

Před samotnou výrobou všech typů sýrů a tvarohu si 1 den předem připravte smetanovou kulturu dle následujícího návodu:

Příprava smetanové kultury Laktoflora:

Do 1 litru mléka (pasterovaného při 95°C po dobu 2-3 minut), vytemperovaného na 21-23°C, vysypeme obsah sáčku sušené kultury Laktoflora smetanová na 1 litr (nebo 3 g sušené kultury Laktoflora smetanová na 15 litrů) a řádně rozmícháme. Kultivujeme při teplotě 21-23°C po dobu 16-20 hodin. Po uplynutí této doby zákys uložíme do chladničky.

POZOR! – při spotřebě celého objemu nezapomeňte oddělit minimálně dvě lžice smetanového zákysu na další zaočkování. Při dodržení hygienických podmínek můžete tímto způsobem docílit i 10-ti násobného přeočkování. Poté je třeba opět použít originální kulturu, aby bylo zajištěno správné zastoupení požadované mikroflóry.

Další postup výroby sýrů:

Syrové mléko se zahřeje za stálého míchání na teplotu 74°C s výdrží 40 vteřin. Vychladíte toto mléko na teplotu 30-32°C (teplota syření) a za stálého míchání přidejte 1 – 2 % (viz dávkování) předem připravené smetanové kultury Laktoflora. Poté přidejte do mléka 36%-ní roztok chloridu vápenatého (viz dávkování). Chlorid vápenatý má příznivý vliv na srážení mléka (zejména pasterovaného), zlepšuje konzistenci a pevnost syřeniny a zvyšuje výtěžnost (brání nadměrné tvorbě sýrového prachu při zpracování syřeniny).

Po 30 minutách přidejte za stálého míchání předem připravené syřidlo Laktochym (viz dávkování).

Příprava syřidla Laktochym:

Dávku syřidla Laktochym volte tak, aby srážení mléka začalo 15 minut po zasyření (přidávku syřidla). Zvolené množství syřidla zřed'te vlažnou vodou v poměru 1 : 10, řádně promíchejte a poté vlijte do mléka.

Mléko s přídavkem syřidla míchejte ještě asi 1 minutu, pak míchejte pomalu v opačném směru, aby se mléko ustálilo. Mléko nechejte srážet v klidu. Celková doba srážení je 45 – 50 minut. Potom sraženinu rozkrájejte na kostičky 2 x 2 cm a s malými přestávkami pomalu (šetrně) míchejte. Při míchání se dokrájí větší kousky sraženiny. Rozkrájením a mícháním vznikne směs zrna a syrovátky. Krájení a míchání trvá 20 – 30 minut. Směs zrna a syrovátky potom opatrně nalévejte do odkapních tvořítek. Po odtoku hlavního podílu syrovátky sýry poprvé obraťte. Další obracení proveďte po 1 hodině a další po 4 hodinách. Sýry nechejte odkapat do druhého dne při teplotě místnosti (20 - 22°C). Druhý den ráno

vyjměte sýry z tvořítek a naložte do solné lázně na 10 – 20 minut (podle velikosti sýrů). Sýry uschovávejte při teplotě 8°C maximálně 3 dny. Konzumujte je v čerstvém stavu.

Dávkování (na 10 litrů mléka):

syřidlo Laktochym	3 – 5 ml
připravená smetanová kultura	100 – 200 ml
36% roztok chloridu vápenatého	2 – 5 ml
Solná lázeň (roztok kuchyňské soli ve vodě)	180 – 200 g soli / litr vody

na sýry z 10 litrů mléka potřebujete 5-6 litrů solné lázně.

Z 10 litrů mléka vyrobíte přibližně 1,3 – 1,4 kg sýra (množství závisí na sušině a tučnosti použitého mléka).

Polotvrdý sýr:

Sýrové mléko se zahřeje za stálého míchání na teplotu 74°C s výdrží 40 vteřin. Vychladte toto mléko na teplotu 30 - 32°C (teplota sýření) a za stálého míchání přidejte 1 – 2% (viz dávkování) předem připravené smetanové kultury Laktoflora.

Poté přidejte do mléka 36%-ní roztok chloridu vápenatého (viz dávkování). Chlorid vápenatý má příznivý vliv na srážení mléka (zejména pasterovaného), zlepšuje výtěžnost (brání nadměrné tvorbě sýrového prachu při zpracování sýřeniny).

Po 30 minutách přidejte za stálého míchání předem připravené syřidlo Laktochym (viz dávkování).

Příprava syřidla Laktochym:

Dávku syřidla Laktochym volte tak, aby srážení mléka začalo 15 minut po zasyření (přidavku syřidla). Zvolené množství syřidla zřed'te vlažnou vodou v poměru 1 : 10, řádně promíchejte a poté vlijte do mléka.

Mléko s přídavkem syřidla míchejte ještě asi 1 minutu, pak míchejte pomalu v opačném směru, aby se mléko ustálilo. Mléko nechejte srážet v klidu. Celková doba srážení je 30 minut. Potom sraženinu rozkrájejte a míchejte až se vytvoří zrno velikosti lískového oříšku. Krájení a míchání nemá trvat déle než 20 minut. Sýrové zrno nechejte usadit a odeberete asi polovinu vystouplé syrovátky. Za stálého míchání přidejte teplou vodu (40°C) v množství poloviny odebrané syrovátky. Doba tohoto míchání je 10 – 15 minut. Potom naplňte formy směsí sýrového zrna a syrovátky. Sýry obračejte ve stejných intervalech jako při výrobě čerstvého sýra nebo po druhém otočení formy zalisujte mírným tlakem. V případě lisování sýry neobračejte a nechte je prokysat do druhého dne. Druhý den ráno vyjměte sýry z tvořítek a naložte do solné lázně na 15 – 30 minut (podle velikosti sýrů). Sýry nechte zrát při teplotě 10 – 12°C a relativní vlhkosti 85 – 90% po dobu 3 – 4 týdnů. Během zrání sýry ošetřujte 1 x týdně omytím slanou vodou a zároveň je obraťte. Vlhkost zracího prostoru udržujte poléváním podlahy vodou nebo rosením. Sýry nesmí během zrání vysychat ani ztvrdnout. Sýry se mohou balit do celofánu nebo do hliníkové folie jako máslo. Sýry uschovávejte při teplotě 8°C maximálně 10 dnů.

Z 10 litrů mléka vyrobíte přibližně 1,0 kg sýra (množství závisí na sušině a tučnosti použitého mléka).

Domácí sýr Camembert:

Postup výroby tohoto sýra je stejný jako u čerstvého sýra, pouze v okamžiku, kdy přidáváte smetanovou kulturu Laktoflora, přidejte současně také camembertskou kulturu Laktoflora (1 lžička na 4 litry mléka).

Vysolený sýr uložte do dobře uzavřené nádoby (například hrnec s pokličkou) nejlépe na mřížkovou podložku tak, aby k němu měl přístup vzduch i ze spodní strany. Takto uložený sýr dejte do prostoru se stálou teplotou 14 - 15°C. Sýr denně obraťte při úzkostlivém zachování čistoty prostředí tak, aby se nádoba odkrývala pouze na nezbytně nutnou dobu. Ruce musíte mít řádně umyté a opláchnuté teplou vodou. Sýr zraje 10 – 14 dní. Zralý sýr uložte v chladničce při teplotě 4 - 6°C.

Tvaroh:

Syrové mléko se zahřeje za stálého míchání na teplotu 74°C s výdrží 40 vteřin.

Vychlad'te toto mléko na teplotu 22 – 24°C (teplota srážení) a za stálého míchání přidejte 1 – 2% (viz dávkování) předem připravené smetanové kultury Laktoflora.

Poté přidejte do mléka 36%-ní roztok chloridu vápenatého (viz dávkování). Chlorid vápenatý má příznivý vliv na srážení mléka (zejména pasterovaného), zlepšuje konzistenci a pevnost sýřeniny a zvyšuje výtěžnost (brání nadměrné tvorbě sýrového prachu při zpracování sýřeniny).

Po 30 minutách přidejte za stálého míchání předem připravené syřidlo Laktosin.

Příprava syřidla Laktosin:

Syřidlo Laktosin se dávákuje v množství 5 ml syřidla na 100 l mléka.

Zvolené množství syřidla Laktosin zřed'te vlažnou vodou v poměru 1 : 10, řádně promíchejte a poté vlijte do mléka.

Mléko s přídavkem syřidla míchejte ještě asi 1 minutu, pak míchejte pomalu v opačném směru, aby se mléko ustálilo. Mléko nechte srážet 16 – 20 hodin v klidu. Potom sraženinu rozkrojte a po vyvstání syrovátky celý obsah několikrát pomalu zamíchejte. Potom směs sraženiny a syrovátky opatrně vypust'te do lisovacích pytlíků, které zavažte a lisujte tak, že plné lisovací pytlíky naskládáte na sebe. Po půl hodině lisovací pytlíky přeskládejte tak, aby horní pytlíky byly dole a naopak. Zajistíte tím rovnoměrně lisování. Toto provádějte, až do úplného vylišování tvarohu. Tvaroh potom vysypte z lisovacích pytlíků do tvořítek a mírně zalisujte, čímž dostanete konečný tvar výrobku.

Tvaroh uschovávejte v chladničce při teplotě 8°C.

Pro výrobu sýrů nabízíme sýrařské plachty:

Jedná se o polyesterové sýrařské plachty, vhodné na výrobu všech druhů sýrů a tvarohu (na vyložení sýrařských forem a tvořítek). Materiál použitý na výrobu plachet má zdravotní certifikát pro použití v potravinářském průmyslu a jeho vlastnosti zajišťují plachtám dlouhou životnost. Oproti tradičním plachtám (bavlněné, látkové) se polyesterové plachty vyznačují i dalšími přednostmi:

- větší odolnost vůči mechanickému poškození (v případě poškození je možné plachtu zašít)
- odolnost vůči působení syrovátky a vůči čistícím a dezinfekčním prostředkům
- plachty nenasávají vodu, nemusí se ždímat a zůstávají bílé i po dlouhodobém používání
- není potřeba vysokého tlaku při lisování, syrovátka lépe odtéká
- sýry se při lisování nevlačují do plachet, lehce se od nich oddělují, povrch sýrů zůstává hladký

- Sýrařské plachty Vám nabízíme v rozměru 80 x 80 cm. Dle přání je možno na objednání dodat libovolné rozměry, je ale nutné počítat s delší dodací lhůtou.

NABÍDKA MLÉKAŘSKÝCH KULTUR LAKTOFLORA

Jogurtová kultura:

Smícháme 1 litr chladného mléka s 3 – 8 polévkovými lžicemi odstředěného sušeného mléka (ELIGO) a dobře promícháme (jogurt můžeme připravit i bez přídavku sušeného mléka, vznikne tzv. selský jogurt).

Mléko zahřejeme na 95°C po dobu 2 – 3 minut. Ochladíme ve studené vodě na 48°C. Přidáme jedno balení jogurtové kultury Laktoflora nebo 2 lžice dříve připraveného neochuceného jogurtu a dobře promícháme. Kultivujeme v jogurtovém termoboxu 4 – 5 hodin nebo v termostatu a uložíme na 12 hodin do lednice.

POZOR! – při spotřebě celého objemu nezapomeňte oddělit dvě lžice jogurtu na další zaočkování. Při dodržení hygienických podmínek můžete tímto způsobem docílit i 10-ti násobného přeočkování. Poté doporučujeme použít opět originální kulturu, aby bylo zajištěno správné zastoupení jogurtové mikroflóry.

Kulturu skladujte nejlépe v chladničce, prodloužíte tak její trvanlivost.

Kefírová kultura:

Obsah sáčku vsypeme do 1 l mléka vytemperovaného na teplotu 23°C, řádně rozmícháme a ponecháme při pokojové teplotě (23°C) do sražení, tj. 20 – 24 hodin.

Sražený kefir uložíme na 24 hodin do chladničky. K pití je nejvhodnější kefir 48 hodin starý.

POZOR! – při spotřebě celého objemu nezapomeňte oddělit dvě lžice kefiru na další zaočkování. Při dodržení hygienických podmínek můžete tímto způsobem docílit i 10-ti násobného přeočkování. Poté doporučujeme použít opět originální kulturu, aby bylo zajištěno správné zastoupení jogurtové mikroflóry. Kulturu skladujte v chladničce při + 4°C.

Acidofilní kultura:

Mléko (1 litr) se pasteruje při 95°C po dobu 2 – 3 minut, zchladí se na 38°C a zaočkuje se jedním balením sušené kultury Laktoflora acidofilní na 1 litr, nebo 3g sušené kultury z balení Laktoflora acidofilní na 15 litrů a dobře se promíchá. K zaočkování lze použít i dříve připravené acidofilní mléko (2 lžíce). Kultivuje se při 37°C po dobu 16 – 20 hodin. Po kultivaci se acidofilní mléko uloží do chladničky na 12 hodin.

Před konzumací nezapomeňte oddělit 2 lžíce acidofilního mléka na další očkování. Při dodržování dobrých hygienických podmínek lze docílit až 10-ti násobného přeočkování. Poté je třeba opět použít originální kulturu, aby bylo zajištěno správné zastoupení požadované mikroflóry.

Pokud se acidofilní mléko připravuje v jogurtovači, je třeba se řídit pokyny výrobce. Kulturu skladujte v chladničce.

Probiotická kultura:

Mléko (1 litr) se pasteruje při 95°C po dobu 2 – 3 minut, zchladí se na 38°C, zaočkuje se jedním balením sušené kultury Laktoflora probiotická na 1 litr a dobře se promíchá. Kultivuje se při teplotě 37°C po dobu 16 – 20 hodin. Po kultivaci se probiotické mléko uloží do chladničky na 12 hodin. Poté je mléko již připraveno ke konzumaci.

Kultura Laktoflora probiotická je kultura pro přímé očkování, tuto kulturu **NELZE PŘEOČKOVÁVAT !!!** Po případném přeočkování mléko již neobsahuje požadované počty probiotických mikroorganismů. Pokud se probiotické mléko připravuje v jogurtovači, je třeba se řídit pokyny výrobce pro přípravu acidofilního mléka.

Mlékařská kultura se prodává v setu sedmi sáčků na přípravu 1 litru probiotického mléka pro týdenní pravidelnou konzumaci celé rodiny. Doporučujeme denní konzumaci 150 – 200 ml probiotického mléka na osobu, ideálně rozdělenou do dvou dávek. Pro úpravu střevní mikroflóry je doporučena minimální délka konzumace probiotického mléka po dobu 2 týdnů. Probiotické mléko lze připravit i z mléka kozího či rostlinného (sója apod.).