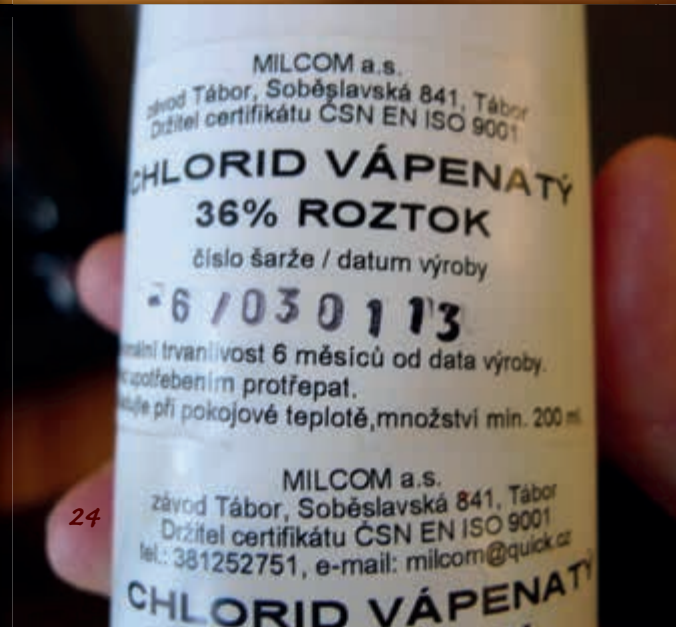


Domácí výroba čerstvého sýra

Pomůcky

Hrnc na mléko nebo gastronádoba ve vodní lázni, teploměr, mlékárenská kultura (např. Christian Hansen Danica), syřidlo, chlorid vápenatý, nůž, kuchyňská lopatka (obracečka), sýrařská harfa, formičky, odkapávací podložka, sůl.





Postup

Mléko zpasterizujeme a následně zchladíme na 38 °C.

Zaočkování

Dle návodu výrobce mlékárenské kultury odebereme potřebné množství kultury a naspeme do mléka. Přidáme chlorid vápenatý v množství 1–2 ml na 10 l mléka.





Za občasného promíchání necháme kulturu s mlékem zrát po dobu 40 minut.

Zasýření

Mléko dochladíme (pokud nám samo nevychladlo) na teplotu 30 °C potřebnou pro zasýření.

Vypočítáme potřebné množství syřidla tak, aby doba sýření byla cca 45 minut (viz výpočet množství syřidla), a syřidlo rozmícháme ve studené převařené vodě. Vody na rozmíchání dáme 10–15 násobek množství syřidla.

Mléko stále mícháme a syřidlo rozléváme rovnoměrně po celém povrchu mléka.





Mícháme ještě jednu minutu.

Ukončíme míchání, protisměrným pomalým pohybem míchadla mléko ustálíme a necháme v klidu dalších 40–45 minut. Vyzkoušíme, zda je správně zasýřeno, neboli pevnost sýřeniny.

Do sýřeniny vložíme nůž, páčivým pohybem odchlípneme sýřeninu – za nožem musí zůstat viditelná mezera s pravidelnými okraji. Z nože by měla po vyndání odkapávat syrovátka, ne mléko. V případě, že tomu tak není, necháme mléko ještě několik minut sýřit.





Zpracování sýřeniny

Obrátíme horní asi 4cm vrstvu sýřeniny. Zabráníme tím odtoku tuku usazeného na vrchní straně.

Krájení sýřeniny

Provedeme vertikální křížový řez dlouhým nožem a necháme sýřeninu odpočívat, než začne vystupovat syrovátka.

Připravíme si sýrařskou harfu.





Sýřeninu rozkrájíme nožem nebo pomocí harfy na kostky cca 2 × 2 cm velké (tzv. sýrové zrno).

Sýrové zrno dále promícháváme a necháváme vyplavit syrovátku – zrno se zmenšuje – tím zrno vysoušíme na požadovanou pevnost.





Tvarování sýra

Připravíme si formičky.

Zrno naběračkou nebo pomocí misky naléváme do formiček.





Formičky můžeme mírně přeplnit (udělat kopeček, během tvarování odteče další syrovátka a objem se zmenší).

Zrno ve formičkách necháme sednout. Sýry vyndáme (vyklepneme) z formiček a obracíme spodní stranou nahoru. Nejprve po 30 minutách, pak vždy při propadnutí střední části ve formičce (vytvoří se důlek), obvykle za další hodinu, za dvě hodiny a za další čtyři hodiny.





V mezičase formičky překryjeme potravinovou fólií, omezíme tím případnou kontaminaci sýra z okolního prostředí. Sýr ve formičkách necháme do druhého dne.

Sýr ve formičkách se podstatně zmenší. Přestože jsme přeplňovali formičky (vytvářeli kopeček), máme nyní formičky zaplněné zhruba do poloviny až dvou třetin.

Sýry jsou připraveny k solení.



Solení sýra

Připravíme si 20% solný roztok. Převaříme vodu, do horké vody nasypeme sůl, sůl rozpustíme a solný roztok necháme při pokojové teplotě vychladnout.

Sýry vyndáme z formiček a vložíme do solného roztoku. Sýry solíme podle jejich velikosti. Malé sýry (do 100 g kus) necháme v roztoku 30 minut, větší sýry přiměřeně déle.

Odkapání sýra

Sýry vyndáme ze solného roztoku a postavíme nejlépe na odkapávací podložku (podložka s dírkami pro lepší odvod tekutiny). Necháme při pokojové teplotě odkapávat do druhého dne.

Balení sýra

Důkladně odkapané sýry balíme do potravinářské fólie nebo vkládáme do uzavíratelných obalů (plastové kelímky). Sýry je možné zavakuovat.

Uchovávání sýra

Sýry uskladníme v chladničce. Čerstvé sýry spotřebujeme do 10 dnů ode dne výroby, zavakuované do 21 dnů.