

## **Domáci mozzarella**

### **Varianta 1**

1 l mléka  
250 g jogurtu  
200 g smetany  
1 kávová lžička citronové šťávy  
sůl na nálev  
voda na nálev

#### **Postup**

Podle vlastní chuti připravit slaný nálev z vody a soli  
Mléko nechat přejít varem, odstavit a nechat vychladnout  
Jogurt smíchat s citronovou šťávou a vmíchat spolu se smetanou do mléka  
Nechat srážet až je syrovátka zelená  
Syr ovátka odcedit na cedníku s plachetkou (lze ji použít při pečení chleba nebo ji vypít)  
Ze syra zformovat hroudu (malé hrudky, plátky atd.)  
Ještě teplý sýr dát do slaného nálevu

### **Varianta 2**

2 litry mléka nalít do hrnce a přidat jednu kávovou lžičku kyseliny citronové  
Pomalou měrou míchat a zahřívát mléko na teplotu 38°C (občas změřit teplotu)  
Po dosažení 38°C vypnout plamen a přidat půl lžičky syřidla a stále míchat  
Asi po dvou minutách vcelku rychle srazí mléko a oddělí se syrovátka  
Stále míchat a ponechat ještě cca tři minuty srážet....  
Přecedit přes hustý cedník s plachetkou (syrovátka nevytlévat !!)  
Nechat dobře okapat  
Po okapání ještě mírně vyždímat v ruce (pokud je hmota mírně vychladlá, je nutné ji opět zahřát, aby se dobře formovala (na zahřátí lze použít mikrovlnku - stačí na cca půl minuty. Ohřátá hmota by neměla pálit do rukou, ale být příjemně teplá)  
Vytvořit kuličky podle potřeby (je vhodné je dávat na misku, protože z hmoty se ještě může uvolnit tekutina).  
Z dvou litrů mléka se dá vyrobit 280 až 300g mozzarely  
Část syrovátky nalijte do krabičky s víčkem, přilijte stejné množství převařené vody a přidejte lžičku soli. Do tohoto nálevu naskládejte vytvarované kousky mozzarely

### **Nakládaná mozzarella 1**

Část syrovátky nalít do sklenice s víčkem a přilít stejné množství převařené vody a jednu kávovou lžičku soli  
Do tohoto nálevu naskládat vytvarované kousky mozzarely  
Nechat proležet při pokojové teplotě nejméně 2 dny

### **Nakládaná mozzarella 2**

300 g mozzarelových kuliček v nálevu  
250 g třešňových rajčátek  
50 g černých oliv (nebo zelených)  
100 ml vinného octa  
100 ml olivového oleje

1 vrchovatá lžice nahrubo nasekané čerstvé bazalky  
5 stroužků česneku  
pepř  
sůl

#### Postup

Nálev ze sýru odlít

Smíchat asi 6 polévkových lžic nálevu s olejem, octem, vmíchat bazalku, česnek nakrájený na velmi tenoučké plátky (nebo nastrouhaný na hrubém struhadle), osolit a opepřit

Do šroubovací sklenice střídavě vkládáme mozzarellové kuličky, olivy a rajčátka

Zalít připraveným nálevem a marinovat asi 2 dny

(při pokojové teplotě nebo déle v chladničce-je chutnější)

### **Nakládaná mozzarella 3**

400 g mozzarely

100 g černých oliv

6 stroužků česneku

6 malých chilli papriček

několik lístků čerstvé bazalky

pár kuliček černého, bílého nebo zeleného pepře (případně kombinovat)

400 ml olivového oleje

1 lžice citronové šťávy

sůl

#### Postup

Mozzarellu nakrájet na velikost větších soust (pro lepší a úhlednější krájení je vhodné nechat sýr trochu ztuhnout v mrazáku)

Česnek nakrájet na plátky a spolu se sýrem, olivami, papričkami, bazalkou a pepřem navrstvit do šroubovací sklenice.

Olivový olej zahřát na cca 80°C ; vmíchat citronovou šťávu, osolit, nechat vychladnout a nalít do sklenice.

Nechat proležet při pokojové teplotě nejméně 2 dny.

## **Sýřidla**

1. Syřidlo chymozinové **LAKTOCHYM** 200 ml je tekuté přírodní enzym, srázedlo živočišného původu (telecí) určené k sýření mléka o síle 1 : 5 000 určené k výrobě čerstvých přírodních, polotvrdých i tvrdých sýrů z kravského, ovčího, nebo kozího mléka s nízkodohřívanou i vysokodohřívanou sýřeninou.

**Cena cca 150,- Kč**

#### **Dávkování** chymozinového syřidla LAKTOCHYM

pro čerstvé sýry 3 - 5 ml na 10 litrů mléka, (tj. 10-18 kapek na 1l mléka)

pro polotvrdé sýry 6-7 ml na 10 l mléka.

V zásadě dávku volte tak, aby srážení mléka začalo 15 minut po zasýření. Na tento okamžik má samozřejmě zásadní vliv složení mléka, především množství sušiny, tuku a bílkovin. Proto nezbývá, než učit se systémem POKUS - OMYL.

Předností je dlouhá trvanlivost. Postupem času se však účinnost snižuje a je proto třeba zvýšit doporučené dávkování. Potřebnou dávku syřidla zřeďte v poměru cca 1 : 10 s vlažnou vodou a teprve potom nalejte do pasterovaného mléka.

Teplota sýřeného kravského mléka 23- 27°C.

Teplota sýřeného ovčího mléka 30 - 31 °C.

Mléko s přídavkem syřidla míchat 1 minutu, potom v opačném směru do ustálení.  
Potom nechat mléko srážet v klidu, **NERUŠIT!**

Čas sýření:

Celková doba srážení je asi 45 - 50 minut. Asi 1/2 hodiny před zasýřením doporučujeme přidat do mléka 36% roztok chloridu vápenatého v poměru 2-5 ml na 10 litrů mléka (kávová lžička = cca 3ml) Minimální trvanlivost je 6 měsíců.

## 2. Syřidlo pepsinové **LAKTOSIN** 200 ml

Syřidlo je přírodní enzym, srážedlo živočišného původu určené k výrobě a srážení tvarohu, měkkých a bílých sýrů

**Cena cca 100,- Kč**

**Dávkování** pepsinového syřidla **LAKTOSIN**

10 ml na 100 litrů mléka.

Podle zkušeností našich zákazníků je však potřeba zvýšit množství syřidla na cca 14 kapek na 1l mléka. Minimální trvanlivost je 3 měsíce. To však neznamená, že po uplynutí této doby je syřidlo nepoužitelné - pouze se snižuje účinnost a je proto třeba zvýšit doporučené dávkování. Potřebnou dávku syřidla zřed'te v poměru cca 1 : 10 s vlažnou vodou a teprve potom nalejte do pasterovaného mléka.

Teplota sýřeného mléka 23°C. **Mléko s přídavkem syřidla míchejte 1 minutu, potom v opačném směru do ustálení. Potom nechte mléko srážet v klidu.** Tekuté syřidlo je výhodnější zejména pro zpracování menšího množství mléka. 1/2 hodiny před zasýřením doporučujeme přidat do mléka 36% roztok chloridu vápenatého v poměru 2-5 ml na 10 litrů mléka (kávová lžička = cca 3ml).

## 3. Syřidlo mikrobiálního syřidla **FROMASE**

Vegetariánské syřidlo pro všechny druhy sýrů.

Na nepasterizované mléko je potřeba zvýšit dávkování asi o 20%. S ohledem na dávkování je vhodné pro zpracování i malého množství mléka.

**Cena cca 270,- Kč**

**Dávkování** mikrobiálního syřidla **FROMASE** 220 TL

Ovčí mléko - 10 ml na 10 l mléka

Kravné a kozí mléko - 5 ml na 10 l mléka

Teplota mléka při sýření 30-40°C

Čas sýření 40-50 minut

Skladování: 4 - 8°C; doba udržení aktivity: 18 měsíců při doporučených podmínkách skladování od plnění

## **Výdejní místo pro Eshop zemědělské potřeby Brno - Jižní Morava:**

Syřidla dodáváme od českého výrobce Milcom (Laktochym a Laktosin), francouzského výrobce Coquard (Fromase) a od holandského výrobce Lactoferm (Stremsel). Pozor! Syřidla Milkom mají dobu expirace pouze 3 měsíce! Ostatní syřidla až 1 rok!

Brno - Řečkovice a Mokrý Hora, Jandáskova 640/40  
telefon 605 515 821, email [milos-nemec@volny.cz](mailto:milos-nemec@volny.cz)

Pondělí-	17:00 - 19:00	Čtvrtek-	17:00 - 19:00
Úterý -	17:00 - 19:00	Pátek -	17:00 - 19:00
Středa -	17:00 - 19:00	Sobota -	dle domluvy

**Platilo v roce 2016**

## Ricotta (italský tvaroh)

Ricotta je podobná českému tvarohu, je však jemnější a není tak kyselá. Italská ricotta se vyrábí ze syrovátky, která zůstává po výrobě sýra, tj. ze sladké syrovátky.

Syrovátka zahřeje a nechá se koagulovat. Vyrábí se v mnoha italských regionech.

Mezi oblasti s nejvyšší produkcí patří oblast Říma, Sicílie, Kalábrie a Apulie. Ricotta nemá ochrannou známku, proto se vyrábí v mnoha oblastech i státech. Název pochází z latinského "recocta" - znovu vařený nebo převařený, protože se vyrábí zpracováním plnotučné syrovátky, která se odděluje od kysaného mléka. Často se ricotta považuje spíše za mléčný výrobek než sýr.

### Domácí příprava

Do smaltované nádoby dát 2 litry mléka. Přidat 2 polévkové lžíce citrónové šťávy a směs se zvolna zahřívá asi na 94°C, nebo těsně pod bod varu. Zahřáté mléko se odstaví z ohně, přikryje a nechá v klidu, až se mléko srazí. To může trvat 30 minut až 2 hodiny, podle teploty místnosti. Potom se větší cedník vyloží čistou, řídkou utěrkou, na kterou se naleje sražené mléko (tvaroh), rohy utěrky svázat a ricotta se nechá nejlépe v chladničce, až se všechny syrovátka scedí (v chladničce několik hodin).

Originální ricotta obsahuje jen mléčné albuminy (laktoalbumin) a nikoliv kasein. Je velmi snadno stravitelná, vhodná i pro kojence a pro nemocné (diabetiky). Má vysokou nutriční hodnotu, nízký obsah tuku, vysoký obsah bílkovin. Mezi všemi mléčnými výrobky je to produkt, který obsahuje nejmenší množství tuku. Obsahuje hodně vápníku, fosforu, vitamínu A a B2.

Ricotta neuvolňuje během skladování syrovátku jako tvaroh, a proto se v průběhu doby její chuť nemění. Plně nahradí tvaroh při jakékoliv kuchyňské úpravě, ale výborná je i samostatná. Je to ideální pokrm pro ty, kdo se chtějí řídit zásadami moderní zdravé výživy. Hodí se pro přípravu moučníků, dezertů, různých pomazánek, omáček na maso a těstoviny, náplň těstovin nebo zeleninových koláčů. S trochou marmelády je dobrá jako svačina pro malé děti, Čerstvá se může podávat s ovocem nebo zeleninou.

## Mascarpone

### Domácí příprava

Nejprve se připraví hrnec, do kterého se naleje voda na hrnec se položí miska o objemu nejméně 1,5 l tak, aby se její dno nedotýkalo hladiny vody. Do misky se vleje 950 ml čerstvé smetany ke šlehání a za občasného míchání se prohřívá na mírném plameni, aby se ohřála zhruba na 80°C. Potom se vmíchá polévková lžíce bílého vinného octa nebo citrónové šťávy a za stálého míchání se smetana začne srážet. Potom odstavit z ohně, přikrýt a nechat srážet nejméně 10 minut (nechladit). Cedník vyložit namočeným a vyždímaným plátěným ubrouskem, nebo papírovým filtrem z překápavače kávy. Jakmile sražená smetanová hmota dosáhne pokojové hmoty, vyleje do cedníku s utěrkou či filtrem. Cedník umístit nad odkapávací nádobu a přikrýt (folií nebo pokličkou). Vložit do chladničky a nechat vykapat syrovátku, aby mascarpone utuhlo. Trvá to zhruba 24 hodin. Domácí mascarpone spotřebovat do tří dnů.

### Vlastnosti a užití mascarpone

Bělavý až slámově žlutý, smetanový, středně čerstvý sýr mascarpone je navenek kompaktní, ale velmi snadno míchatelný dokonce i stříkatelný cukrářským pytlíkem. Tak se může snadno použít do všech slavných italských dezertů, ještě za přídavku aromatických koňaků jako je např. Amaretto Venice, koňak Napoleon, dezertní víno Marsala aj. Do těchto dobrot je vhodný pro svou jemnost a lahodnost. Používá se k přípravě věhlasného italského dezertu "Tiramisu". Právě Tiramisu si nelze představit bez mascarpone (u nás se v receptu často

nahrazuje Lučinou nebo dokonce měkkým tvarohem). Mascarpone se používá i k vylepšení omáček, výrobě cukrářských krémů; nahradí i máslo v bílém pečivu.

Jiné využití

- bramborová kaše bude chutnější a jemnější, když se dochutí krémem mascarpone
  - jestliže zbyla zeleninová polévka, pak se dá rozmixovat a přidat mascarpone. Připraví se tak jemná **smetanová polévka**
  - do hotového rizota se přidá před podáváním 1 nebo 2 lžice krému mascarpone a zamíchá; rizoto pak bude mnohem jemnější a chutnější
  - smíchat mascarpone s kousky čokolády nebo sušeným ovocem a namazat na chleba nebo piškoty - rychlá a výživná svačina
  - rajská omáčka je kyselá, zjemní se přidáním jedné lžičky mascarpone
  - vařená kukuřice podávaná s máslem a také s mascarpone
- Je všechno trochu dražší . . . , ale za pokus to stojí a je to dobré