



FIELD TO SCHOOL



NÁVOD NA VÝROBU MĚKKÉHO SÝRU

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





FIELD TO SCHOOL

JEDNODUCHÁ VÝROBA MĚKKÉHO SÝRU

Za hodinu můžete s žáky vyrobit kvalitní čerstvý měkký sýr.

Co budu potřebovat:

elektrická / plynová varná deska,
velká pánev, lžíce na míchání,
lžička, ostrý nůž, lis na citron,
teploměr, síto, mušelínové plátno



Potřebné suroviny:

4 litry mléka (nehomogenizované),
čerstvé nebo sušené byliny, pár
citrónů, sůl, chlorid vápenatý
(pokud používáte homogenizované
mléko)





FIELD TO SCHOOL

Pomalou zahřívajte nehomogenizované mléko, dokud teplota nedosáhne přibližně 75 stupňů C. Míchejte, aby se mléko nepřipálilo.

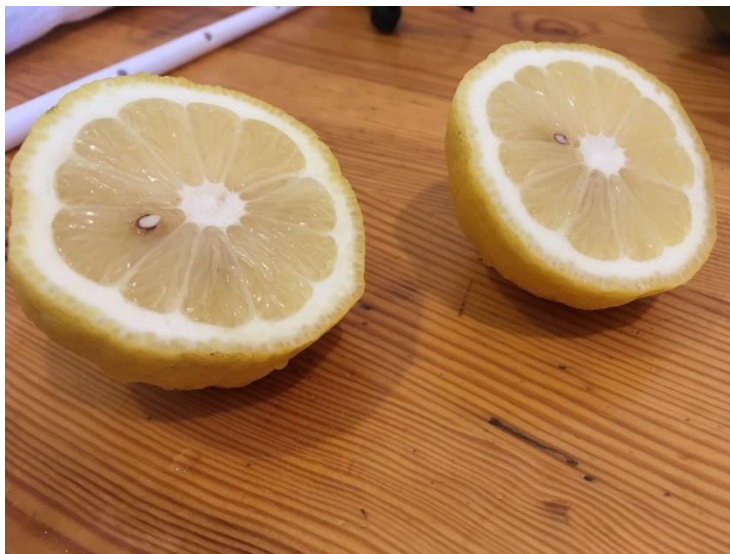
Pokud používáte homogenizované mléko, přidejte chlorid vápenatý.





FIELD TO SCHOOL

Šťávu z citronů přidávejte po malých dávkách do mléka, aby se bílkoviny postupně oddělili.





FIELD TO SCHOOL

Udržujte mléko teplé a
míchejte, aby se sýr
oddělil od syrovátky.

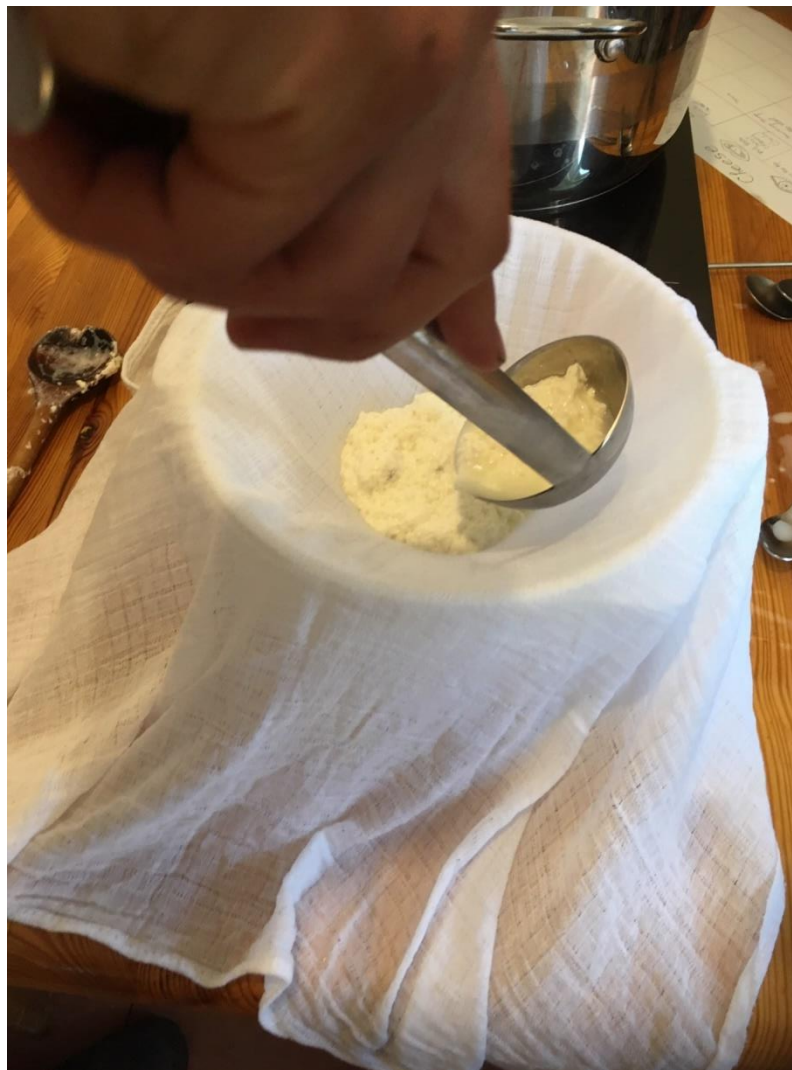
Přidejte sůl podle chuti.





FIELD TO SCHOOL

Proced'te syrovátku p'es
mušelínové plátno a síto.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





FIELD TO SCHOOL

Nakrájejte do sýru čerstvé bylinky nebo přidejte sušené.





FIELD TO SCHOOL

Vytvarujte sýr do tvaru
bochánku a ozdobte.

Sýr ochutnejte (a pokud chcete,
ochutnejte také syrovátku!)

