

Ako si vyrobiť čerstvý syr - recept

V nasledujúcom článku sa vám budeme snažiť čo najjednoduchšie vysvetliť, ako si vyrobiť čerstvý syr v domácich podmienkach a presvedčiť vás, že to nie je nič zložité, nič čo by ste nezvládli, aj keď je pravdou, že musíte splniť pár podmienok, ako napríklad zohnať si čerstvé mlieko z farmy a syridlo. Môže to na prvý pohľad vyzerat' ako podmienka, ktorá sa plní len veľmi ťažko, opak je však pravdou. Syridlo zoženiete v rôznych farmárskych predajniach alebo si ho môžete objednať cez internet. Nuž a pre čerstvé mlieko nemusíte utekať kdesi na farmu, stačí nájsť vo vašom okolí mliekomat alebo nejakého lokálneho gazdu, či predajcu čerstvého mlieka.

Už to bude nejaký ten mesiac, čo sme tak trochu prepadli výrobe domáceho syra. Každú stredu do nášho mesta zavíta mliečny expres z neďalekej farmy v Tvarožnej. Chalan auto odstaví na kraji ulice, zapne melódiu z filmu Slunce, seno, jahody (viete, tú otravnú: páá pa pa pa pa pa pa pa pa pa páááá...), a začne predávať rôzne farmárske výrobky, ako slaninu, klobásky, mäso, škvarky, masť, tvaroh, bryndzu, maslo a mnoho, mnoho ďalšieho, no ale v prvom rade čerstvé mlieko, ktoré si z boku autička vieme sami načapovať. Vezmeme starú hliníkovú kanvičku na mlieko po babke Zuzke, drobné mince do vrečka a pod' ho k mliečnemu expresu. Berieme vždy 3 l mlieka, ktoré neskôr spracovávame.

Občas z neho vyrábame vlastný tvaroh jednoduchým spôsobom - necháme mlieko skysnúť, kyslé mlieko potom zahrejeme na cca 45 °C a držíme ho pri tejto teplote 60 minút. Potom ho len scedíme a dostaneme parádny tvaroh. Ale najčastejšie z mlieka vyrábame syr. Experimentujeme, skúšame vyrobiť rôzne druhy syrov ako syry s modrou plesňou, tvrdé a polotvrdé syry, syry parené a hnetené. Niektoré nám idú lepšie, pri iných nám ešte treba zabrat' a do istých druhov sa ani nepúšťame, keďže syrom nedokážeme poskytnúť optimálne prostredie a čas pre ich zrenie.

Základom je však u nás čerstvý syr, ktorý je po krátkom kysnutí vhodný na priamu konzumáciu, resp. na ďalšie spracovanie na hnetené a parené syry, prípadne bryndzu, aj keď teda v tomto prípade len z kravského mlieka.

Nasledujúci článok je veľmi zjednodušený tak, aby podal možnosť výroby syru doma stručne a nejde do hĺbky. Ak sa o výrobe syrov chcete dozvedieť naozaj fundované informácie odporúčame vyhľadať rôzne syrárske fóra alebo skupiny na sociálnych sieťach. Skvelé info vám poskytne napr. stránka www.domacimlekar.com. Práve tam sme pri našich začiatkoch čerpali množstvo informácií, za čo i takouto cestou veľmi pekne ďakujeme jej tvorcom a celej syrárskej rodine. Ponúkame však nami overený recept na výrobu dobrého domáceho čerstvého syra, ktorý vám vydrží len pár dní, a tak mu nepotrebujete vytvárať špeciálne laboratórne podmienky pre zrenie. Skúste experimentovať s rôznym korením, resp. bylinkami. Nuž, a ak sa vám práca na výrobe syra zapáči tak ako nám, garantujeme, že sa budete snažiť posunúť ďalej a skúšať ďalšie a ďalšie druhy syrov.

Ako si vyrobiť čerstvý syr

Na cca 600 g bochník čerstvého syra budete potrebovať:

3 l čerstvého mlieka z farmy alebo mliekomatu

0,6 ml syridla

2 ml chloridu vápenatého (CaCl₂) /nie je nutné/

smotanovú kultúru, prípadne 30 ml kyslej smotany

soľ

teplomer

injekčnú striekačku na presné dávkovanie

syrársku formu prípadne husté sitko a čistú vyvarenú bavlnenú plienku

mikrováhu v prípade očkovania kultúrami

A takto na to:

1. Pasterizácia mlieka

Ak chcete, čerstvé mlieko môžete najprv pasterizovať, tj. mlieko zahriať na teplotu 71,5 °C na 15 sekúnd. V takomto mlieku by sa už nemali nachádzať žiadne baktérie či iné choroboplodné zárodky, zároveň si mlieko zachováva čo najviac pôvodných fyzikálnych, chemických a biologických vlastností. Ak sa čerstvého mlieka nebojíte a chcete, aby si zachovalo svoje prirodzené vlastnosti a

prítomnosť baktérií, ktoré sú prospešné pre organizmus (bohužiaľ vrátane tých zlých), pasterizáciu môžete vynechať a syr pripravovať zo surového mlieka. V každom prípade, ak mlieko pasterizujete musíte ho potom nechať vychladnúť na izbovú teplotu. Rovnako môžete skúsiť aj iné metódy pasterizácie, o ktorých sa dozviete napr. tu.

2. Zaočkovanie

Veľmi stručne: očkovaním mlieka rôznymi mliečnymi kultúrami zlepšujeme jeho vlastnosti, kultúry majú schopnosť meniť a zvýrazniť chuť a charakteristiku syra, resp. mliečnych výrobkov, ako sú maslo, jogurt, syr, tvaroh, kefír a pod. a pomáhajú pri kysnutí. Pri príprave čerstvého syra je možné ich vynechať alebo nahradiť, napr. kyslou smotanou alebo jogurtom.

Najprv do mlieka vmiešajte 2 ml CaCl₂ pre zlepšenie chuti mlieka, hlavne v zimných mesiacoch, keď kravičky nie sú priamo vonku na paši. Na dávkovanie použite injekčnú striekačku.

Mlieko zahrejte na teplotu stanovenú pre vašu konkrétnu kultúru a zaočkujte. V našom prípade používame kultúru Flora DANICA, mlieko teda pomaly zahrievame na 35 °C a očkujeme doporučeným množstvom 0,06 g. Necháme postáť cca 30 minút. Namiesto kultúry môžete použiť aj kyslú smotanu, cca lyžicu.

3. Syrenie

Pri syrení postupujeme nasledovne: 0,52 ml syridla rozmiešame v trochu teplej vody, vlejeme do mlieka, dobre premiešame a necháme postáť. Syrenie by nemalo byť nejako extrémne dlhé, čas syrenia však závisí aj od typu syra, ktorý si chcete vyrobiť. Množstvo syridla sa však vypočítava podľa jeho sily, riaďte sa teda pokynmi výrobcu vášho typu syridla.

4. Spracovávanie syreniny

Po cca 45 minútach by mala byť syrenina dostatočne tuhá a mala by sa od nej začať uvoľňovať srvátka. Syreninu narežte na kocky o veľkosti 3 x 3 cm a nechajte asi 30 minút oddychovať. Po 20

polhodine opatrne zlejte čo najviac srvátky. Syreninu potom narežte nožom na zrná o veľkosti lieskového orieška. Znovu nechajte postáť rovnaký čas, znovu zlejte opatrne čo najviac srvátky a (ak čistou náhodou doma nemáte syrársku harfu) pomocou klasickej nerezovej metličky zrno rozmiešajte na veľkosť podobnú tvarohovým zrnám, resp. o čosi väčšiu. Znovu sa snažte odčerpať čo najviac srvátky. Môžete si pomôcť jemným sitkom, ktoré položíte na syreninu, zatlačíte a srvátku, ktorá sa objaví v sitku jednoducho naberačkou odčerpáte. Zo srvátky viete neskôr pripraviť žinčicu, resp. ricottu, srvátka obsahuje množstvo vitamínov a minerálnych látok fosfor, draslík, zinok a ďalšie. V tomto kroku môžete syreninu soliť, dopĺňať o rôzne bylinky, či korenia. My solíme 2 čl soli, syreninu potom poriadne premiešame. Soľ však spomaľuje kysnutie, na solenie syra tak existuje xy ďalších metód, ako je napr. soľný kúpeľ a pod.

5. Odkvapkávanie syreniny a kysnutie syra

Pripravte si väčší hrniec a jemné sito, to vysteľte plienkou a syreninu vyklopte do sita. Môžete ju jemne premiešať, aby sa uvoľnilo čo najviac srvátky. Tá bude pomaly stekať do hrnca. Samozrejme, plienku môžete zviazať aj do uzlíčka a zavesiť kdesi, kde môže srvátka odkvapkávať do nejakej nádoby. V prípade, že vlastníte syrársku formu, syr môžete začať formovať. Preneste syreninu do foriem, uložte na mriežku a každú cca hodinu sa snažte syr obrátiť, aby mal symetrický tvar. Dôležitá je mriežka alebo nejaká sieťka, aby pod syrom mohol prúdiť vzduch. Nechajte kysnúť pri izbovej teplote (cca. 22 - 24 °C) 24 hodín.

6. Ďalšie spracovanie čerstvého syra

Nuž, s takým čerstvým syrom už viete robiť divy. Skúšať si rôzne hnetené a parené syry na báze pasty fillaty ako Caciocavallo, Mozzarella, Provolone, naše nite, korbáčiky, parenicu, oštiepok a mnohé mnohé ďalšie. Tie potom viete napr. ďalej spracovávať údením. Z čerstvého syra urobíte aj parádnu bryndzu, aj keď, samozrejme, len kravskú, syr pomel'te, nechajte pár dní zrieť (čím viac, tým bude bryndza ostrejšia) a následne v nej dobre rozmiešajte soľ. Množstvo soli je na vás, odporúča sa 2 až 4% soli na hmotnosť syra.

7. Konzumácia syra

Dobrá chuť. :)