

OBSAH

KAPITOLA 1

| | |
|---------------------------------|----|
| MLÉKO | 14 |
| VYBAVENÍ DOMÁCIHO MLÉKAŘE | 30 |
| ZRÁNÍ MLÉKA | 36 |
| SRÁŽENÍ MLÉKA | 46 |
| TVAROVÁNÍ A LISOVÁNÍ SÝRŮ | 56 |
| SOLENÍ SÝRŮ | 60 |
| ZRÁNÍ SÝRŮ | 63 |

KAPITOLA 2

| | |
|--|----|
| SMETANA A VÝROBKY ZE SMETANY | 74 |
| Kysaná smetana | 75 |
| Creme fraiche | 76 |
| Mascarpone | 76 |
| Máslo a podmásli | 77 |
| Ovčí máslo | 79 |
| Kozí máslo | 80 |
| Solené máslo | 80 |
| Medové máslo | 80 |
| Syravátková másla | 80 |
| Přepuštěné máslo | 81 |
| JOGURT A VÝROBKY Z JOGURTU | 82 |
| Straggisto – jogurt řeckého typu | 83 |
| Lučina | 84 |
| Labneh | 84 |

| | |
|--|-----|
| KYSANÁ MLÉKA | 85 |
| Kefír za použití kefirového zrna | 86 |
| Kefír z kefirové kultury | 87 |
| Kefirový sýr | 88 |
| Acidofilní mléko | 88 |
| Probiotické kysané mléko | 89 |
| Domácí kyška | 89 |
| TVAROH A VÝROBKY Z TVAROHU | 92 |
| Jak na měkký tvaroh | 92 |
| Jak na tvrdý tvaroh | 93 |
| Zaklížený tvaroh neboli kličák | 94 |
| Imperial | 95 |
| Pivní sýr | 95 |
| Homolky | 96 |
| Syrečky | 97 |
| Tvarůžky valašské | 100 |
| Chmelové syrečky | 100 |
| Duryňské tyčinky | 100 |
| Mohučské syrečky | 101 |
| Harzské syrečky | 101 |
| Pultost (Knaost) | 102 |
| Nieheimské tvarůžky | 103 |
| Vestfálské tvarůžky | 103 |
| Appetitost | 104 |
| Knapost | 104 |
| Bylinný zelený sýr | 105 |
| Sýr spížkový | 106 |
| Sušený sýr | 106 |
| Vařený sýr | 107 |
| Pečený sýr | 107 |

| | |
|--|-----|
| Uzený sýr Rögost | 108 |
| Paneer | 108 |
| Šedý zrající sýr | 109 |
| Cottage podle starého receptu, bez syřidla | 110 |
| SYROVÁTKA | 111 |
| Žinčice | 111 |
| Mysost | 112 |
| Ricotta | 113 |
| Urda a Skuta | 114 |
| Cigr (Ziegr) | 114 |
| Pěnové máslo | 115 |
| Syrovátkové máslo | 115 |
| Salašnické máslo | 115 |

KAPITOLA 3

| | |
|--|-----|
| MĚKKÉ A POLOMĚKKÉ SÝRY | 121 |
| Měkký sýr pro začátečníky | 122 |
| Jednoduchý hrudkový sýr | 124 |
| Brynza | 125 |
| Měkký sýr s termofilní kulturou | 126 |
| Měkký kozí sýr | 127 |
| Sýr Cottage vyrobený za použití syřidla | 129 |
| Čerstvý smetanový sýr – Cream Cheese | 130 |
| Neufchatel | 131 |
| MĚKKÉ SÝRY S PLÍSNÍ NEBO MAZEM NA POVRCHU | 134 |
| Camembert | 135 |
| Brie | 138 |
| Limburský sýr | 140 |
| Romadúr | 142 |
| Romadúr – nová receptura | 144 |

| | |
|---|-----|
| Reblochon | 146 |
| Munster | 148 |
| SÝRY S PLÍSNÍ V TĚSTĚ | 150 |
| Historický moravský Roquefort | 152 |
| Stilton | 154 |
| Niva | 156 |
| Gorgonzola | 158 |
| Melange | 160 |
| SÝRY ZRAJÍCÍ V CHLADU | 161 |
| Sýr typu Zlato | 162 |
| PAŘENÉ HNĚTENÉ SÝRY | 164 |
| Jednoduchý hnětený sýr | 165 |
| Mozzarella | 166 |
| Rychlá Mozzarella | 168 |
| Oštěpek | 172 |
| Halloumi | 174 |
| EFERTNÍ SÝRY | 176 |
| Morbier | 176 |
| SÝRY VE SLANÉM NÁLEVU | 178 |
| Feta | 178 |
| POLOTVRDÉ AŽ TVRDÉ SÝRY | 180 |
| POLOTVRDÉ SÝRY S NÍZKODOHŘÍVANOU SÝŘENINOU | 181 |
| Polotvrdý sýr | 182 |
| Sýr nízkodohříváný s oky | 184 |
| Monterey Jack | 186 |
| POLOTVRDÉ SÝRY S NELISOVANOU DOHŘÍVANOU SÝŘENINOU | 189 |
| Tylžský sýr | 189 |
| Nízkotučný Tylžský sýr | 192 |
| LISOVANÉ SÝRY S DOHŘÍVANOU VYMÝVANOU SÝŘENINOU | 193 |
| POLOTVRDÝ SÝR S VYMÝVANOU SÝŘENINOU | 194 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Gouda | 196 |
| Edam | 200 |
| Sýr Trappist | 202 |
| Cabra al Vino | 204 |
| SÝRY ČEDAROVÉHO TYPU | 206 |
| Čedar | 207 |
| Colby | 210 |
| SÝRY EMENTÁLSKÉHO TYPU | 212 |
| Vysokodohříváný tvrdý sýr s oky | 216 |
| Gruyere | 218 |
| Moravský „poloementál“ | 220 |
| Ementál | 224 |
| Sýr typu Parmazán | 226 |

KAPITOLA 4

| | |
|---|-----|
| RECEPTURY, KTERÉ SE NIKAM NEVEŠLY | 230 |
| Kondenzované mléko | 231 |
| Mléčná majonéza | 231 |
| Pacholíček | 231 |
| Tvarohová zmrzlina | 232 |

KAPITOLA 5

| | |
|---------------------|-----|
| VADY MLÉKA | 234 |
| VADY JOGURTU | 235 |
| VADY PODMÁSLÍ | 235 |
| VADY MÁSLA | 236 |
| VADY SÝRŮ | 238 |
| SLOVNÍČEK | 247 |
| REJSTŘÍK | 253 |