OBSAH

KAPITOLA 1

MLÉKO 14
DALŠÍ VYBAVENÍ DOMÁCÍHO MLÉKAŘE 18
ZRÁNÍ MLÉKA 22
SRÁŽENÍ MLÉKA 32
TVAROVÁNÍ A LISOVÁNÍ SÝRŮ 34
OCHUCOVÁNÍ SÝRŮ 36
SOLENÍ SÝRŮ 42
ZRÁNÍ SÝRŮ 44
KYSELOST NAPŘÍČ VÝROBOU 54
TEPLOTA NAPŘÍČ VÝROBOU 57

KAPITOLA 2

MLÉKO 62
- Kakaový sirup a pasta 62
- Kakaové mléko 62
- Zapečené mléko 63
- Zapečené zahuštěné mléko 63

SMETANA A VÝROBKY ZE SMETANY 64
- Smetanový zákys 64
- Zakysaná smetana 65
- Výroba zakysané smetanové směsi 66
- Pomazánkové máslo 67
- Pomazánkové máslo s příchutí 67
- Smetanová pomazánka 68
- Termizovaná pomazánka 68
- Laktík 69
- Prodloužení trvanlivosti domácího másla 72
- Ochucené máslo 73

JOGURT A VÝROBKY Z JOGURTU 75
- Smetanový jogurt 78
- Krémový (rozmíchávaný) jogurt 79
- Jogurt z kozího mléka 80
- Jogurt s ovocem na dně sklenice 81

Jogurtové mléko I 82
Jogurtové mléko II 83
Skyr 84
Skyr vyrobený jednoduchou separací 85
Jovonka 86
Surk 86
Kashk (Jameed) 87
KYSANÁ MLÉKA 88
Perlivější kefír 90
Kefírové mléko 90
Viili 91
Biokys 92
Kumys z kravského mléka 93
TVAROH A VÝROBKY Z TVAROHU 94
Domácí výroba průmyslového tvarohu 96
Domácí výroba průmyslového tvarohu II 97
Syrečky podle Inky 98
Německé syrečky s mazem 102
Německé syrečky s plísní 103
Tvarohový základ pro měkké sýry 104
Smetanový sýr bez termizace 104
Smetanový sýr s termizací 105
Duko 106
Termizovaný tvaroh 107
Termix 108
Bobík 108
Termizovaná pomazánka s nivou 108
Zaklížený sýr s pivem 109
Tavený sýr z tvrdého tvarohu 109
Polský tavený tvaroh 110
Ruský tvarohový sýr 110
Poloninský domácí sýr se sodou 111
SYROVÁTKA 112
Ricotta II 113
Ricotta Salata 114
Brocciu 115
Syrovátkový sýr Samet 116
Adygejský sýr 117

KAPITOLA 3

SÝRY VYRÁBĚNÉ POMOCÍ SYŘIDLA 122
PRO LEPŠÍ ORIENTACI V NÁSLEDUJÍCÍ KAPITOLE 123
MĚKKÉ A POLOMĚKKÉ SÝRY 124
Otlu 126
Sýr s překvapením 127
Hytteost 128
Primosale 129
Moale 130
Squacquerone di Romagna 132
Quartirolo Lombardo 133
Banon 134
Budz 137
Poloninská Brynza 138
MĚKKÉ PAŘENÉ SÝRY 139
Casatella Trevigiana 140
Robiola Bresciana 141
SÝRY S POMALÝM SRÁŽENÍM 142
Valencay 146
Brillat Savarin 148
Crottin de Chavignol 150
Biquette du Ch´ti 152
Cabécou d´Autan 153
Chaource 154
Gaperon 156
Robiola di Roccaverano 159
Brie de Melun 160
Picodón 162
TERMIZOVANÉ KRÉMOVÉ SÝRY 163
Lučina 164
Trojsmetanový sýr 165
MĚKKÉ SÝRY S PLÍSNÍ NA POVRCHU 166
Historický Camembert 167
Kozí Camembert 170
Modrý Brie 172
MĚKKÉ SÝRY S MAZEM NA POVRCHU 174
Taleggio 174

Livarot 176
Maroilles 177
SÝRY S PLÍSNÍ V TĚSTĚ 178
Danablu 180
Ambertský sýr 182
Niva 2 184
Modrý horský sýr 186
Termofilní modrý horský sýr 188
SÝRY ZRAJÍCÍ V CHLADU 190
Bel Paese 192
Bílé Zlato 194
Caciotta 196
Kozí Caciotta 198
Kozí sýr zrající v chladu 200
Polotučný sýr zrající v chladu 201
Belmonte 202
Ircano 204
Italský ovčí sýr 206
Havarti 208
Bellindy 212
PAŘENÉ HNĚTENÉ SÝRY 216
Pařený sýr okyselený přirozeně 217
Parenica 218
Jadel 220
Mozzarella z kozího mléka 222
Sulguni 224
Kaškaval 226
Caciocavallo Ragusano 232
Oaxaca 233
SÝRY VE SLANÉM NÁLEVU 234
Akawi 235
Peynir 237
Bulharský bílý sýr 238
Domiati 240
Marocký slaný sýr 241
POLOTVRDÉ A TVRDÉ SÝRY S NÍZKODOHŘÍVANOU SÝŘENINOU 242
Tomme de Savoie 244
Manchego 246

Asiago Pressato 248
Pyrenejský sýr 250
Torta del Casar 251
Mahon Menorca 252
Cihla (Brick) 254
SÝRY S VYMÝVANOU SÝŘENINOU 256
Stelvio 256
Sýr typu Almkäse 258
Raclette 260
Kozí s vymývanou sýřeninou 262
Saint Paulin 264
Maasdammer 266
Samsoe 268
Vallagret 270
SÝRY ČEDAROVÉHO TYPU 272
Cheshire 274
Farmářský Cantal 276
Sýr typu Wensleydale 278
Čedar z kozího mléka 280
Bílý Stilton 282
SÝRY S VYSOKODOHŘÍVANOU SÝŘENINOU 288
Kozí tvrdý sýr 288
Horský sýr 290
Livaňský sýr 291
Pecorino Romano 292
Sbrinz 294
Fontina 295
Beaufort 296

KAPITOLA 4

DALŠÍ VADY MLÉKA 300
DALŠÍ VADY JOGURTU 301
VADY KEFÍRU 303
DALŠÍ VADY SMETANY A MÁSLA 304
POTÍŽE BĚHEM VÝROBY TVAROHU 305
POTÍŽE BĚHEM VÝROBY SYREČKŮ 306
VADY PAŘENÝCH SÝRŮ 308
NEJČASTĚJI KLADENÉ DOTAZY 310