**Kozí syr-recept na výrobu v domácich podmienkach**

Kozie mlieko je vraj zdravšie ako kravské. Hovorí sa, že je elixírom krásy a dlhovekosti. Obsahuje viac vápnika, je dobré na trávenie, pomáha proti stresu, alergiám, rakovine, posilňuje imunitu. Napriek tomu ho u nás málokto pije.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Tento recept sme zostavili pre našich  zákazníkov, ktorí si chcú vyrobiť kvalitný kozí syr v domácich podmienkach. Recept sme niekoľkokrát overili a výsledok môžete posúdiť sami. V recepte sme použili len naše produkty.**  **Na výrobu potrebujeme:**  - 10 litrov kozieho  mlieka  - [3 ml chloridu vápenatého](http://www.syridlo-predaj.sk/e/chlorid-vapenaty-347/) - [3 ml syridla](http://www.syridlo-predaj.sk/index.php/kategorie-a6)[Fromase 220TL](http://www.syridlo-predaj.sk/index.php/syridlo-fromase-220-tl-250-ml-p9)  - [smotanovú mliekarenskú kultúru balenie na 1 liter mlieka](http://www.syridlo-predaj.sk/e/mliekarenske-kultury-348/) - [teplomer](http://www.syridlo-predaj.sk/e/teplomery-361/)  - [syrársku plachtu](http://www.syridlo-predaj.sk/e/plachty-a-tvarozniky-355/) |  | |
| **Pri výrobe syra zo 6 litrov mlieka**použijeme 2 ml chloridu vápenatého a 2 ml syridla Fromase 220 TL |
| **Postup:   Syrenie mlieka:**  3 ml syridla primiešame do 30 ml vlažnej prevarenej vodoy. Takto pripravené syridlo za súčasného miešania rozlievame po celom povrchu mlieka. Po dôkladnom premiešaní / 2-3 minúty/ vírivý pohyb mlieka zastavíme a nádobu prikryjeme.  **Spracovanie syreniny:**  Mlieko sa pri zachovaní teploty 35°C vyzráža o 40 minút. Po uplynutí tohoto času povrch syreniny po celej ploche pokrájame  nožom na kocky 2x2cm. Po 10 minútach odpočinku, keď z rezov vystúpi srvátka, syreninu harfujeme. Ak nemáme syrársku harfu, použijeme metličku na šľahanie. Harfovaním vytvoríme hrudky veľkosti 1x1x1 cm (veľkosti fazule). Po preharfovaní necháme syreninu odstáť ďalších 10 minút. Po usadení syreniny na dno zlejeme uvoľnenú srvátku do pripravenej nádoby. Srvátka je veľmi výživná a poslúži po ochladení ako osviežujúci nápoj. Usadenú syreninu vylejeme do syrárskej plachty. Rohy plachty uhlopriečne zviažeme a syreninu v plachte stláčame, nie však príliš silne. Stláčame ju najviac 10 minút, kým srvátka prestane tiecť a iba kvapká. Syreninu v plachte necháme  12 hodín. Aby sme docielili pekný tvar hrudky, syreninu počas odkvapkávania môžeme 2x otočiť. Po odkvapkaní hrudku z plachty vyberieme a  povrch syra osolíme.  **Kysnutie syra:**  Aby bol syr pekný, dierkovaný a výraznejšej chuti, necháme ho na miske pri izbovej teplote 24 hodín vykysnúť.  Výsledkom je kvalitný kozí syr - štruktúrou podobný ovčiemu, so svojou charakteristickou chuťou a vôňou vhodný na konzumáciu. Syr uložíme do chladničky.  **Výťažnosť:**  Z 10 litov kozieho mlieka sme získali 1,2 kg kvalitného syra. |
| **Kozí syr - domáca výroba** |

Kozí syr je kvalitný syr,podobný ovčiemu so svojou charakteristickou chuťou a vôňou.Nespotrebujem všetko mlieko od kozičky,tak robím syr.Syr z čerstvého kozieho mlieka je lahodný,jemný a veľmi zdraví.

1 h min príprava

## Suroviny

|  |  |
| --- | --- |
| 5 l | [Kozlie mlieko](https://varecha.pravda.sk/suroviny/kozlie-mlieko/) |
| 2 ml | [syridlo](https://varecha.pravda.sk/suroviny/syridlo/) |
|  | [teplomer](https://varecha.pravda.sk/suroviny/teplomer/) |
|  | [odmerku na meranie syridla](https://varecha.pravda.sk/suroviny/odmerku-na-meranie-syridla/) |
|  | [trocha vody](https://varecha.pravda.sk/suroviny/trocha-vody/) |
|  | [bylinky](https://varecha.pravda.sk/suroviny/bylinky/) |
|  | [soľ](https://varecha.pravda.sk/suroviny/sol/) |

Postup prípravy

1 Mlieko nepasterizujem,lebo je to domáci chov kozička má dobrý zdravotný stav a kvalitnú stravu.Zachová sa tým viacero zravotných kultúr.Ak nie ste si tým istý,tak sa mlieko odporúča pasterilizovať.

2 Syrenie mlieka:potrebujem syridlo,2 ml syridla si zriedim s 1 dl vlažnej vody.Mlieko zahrejem na 30 °C a zriedené syridlo zľahka nalejem na vrch mlieka.Potom asi 3 minúty varechou miešam mlieko ,aby sa mlieko dobré zasýrilo.Zakryté nechám približne 30-45 min.Preto som to uviedla takto,lebo kozlie mlieko sa zráža pomalšie.Ja to kontrolujem tak,že mlieko by malo byť husté ako puding a ked položím ma povrch ruku dlaňou a trocha zatlačím,musí mi dlaň ostať čistá.Ked je biela,tak ešte nechám aspoň 5 minút.

3 Ked je mlieko dobré zasyrené,tak sa okolo okraja hrnca začne tvoriť priesvitná voda.Nožíkom pokrájam až ku dnu zasyrené mlieko na kocky2x2 cm.Asi po 3 minútach ,ked z rezov vystúpi srvatka na povrch,

4 syreninu veľkou metličkou rozhabarkujem na 1 cm hrudky /fazuľky/.Po rozhabarkovaní nechám syreninu odstať ešte asi 3-4 minúty a po usadení syreniny, srvatku zlejem.

5 Usadenú syreninu ja zvyknem trocha posoliť,tak za 1 PL soli na 5 l mlieka.Niekedy robím čistý syr a niekedy ochutím bylinkami.Teraz som pridala od oka pažitku.

6 Na formovanie syra používam košíčky ,alebo len scedím do gázy,

**Výpočet dávky syridla**



**Výpočet dávky syridla :**

**V syridla = (v mlieka x 35 x 40) : (μ syridla x t x T)**

v mlieka - zadáme objem syreného mlieka v litroch

35 - ideálna teplota syrenia

40 - ideálny čas syrenia

μ - účinnosť syridla

t - teplota v °C

T - požadovaný čas syrenia v minútach

Ak pracujeme so syridlom s deklarovanou silou bez okamžitého zmerania sily syridla k výpočtu pridáme zhruba 15%, lebo účinnosť syridla nie je väčšinou taká, ako je deklarovaná.

Príklad: máme 5 litrov mlieka na výrobu hrudkového syra. Potrebujeme zistiť koľko syridla budeme potrebovať pri teplote syrenia 35°C po dobu 40 minút. Požijeme syridlo o sile 9600 jednotiek.

Do vzorca dosadíme:

V syridla = (5x35x40) : (9600x35x40)

V syridla = 7000 : 13 440 000

V syridla = 0,000521  - objem syridla vyšiel v litroch preto výsledok vynásobíme x1000, aby sme dostali objem syridla v ml.

V syridla = 0,52 ml

Výpočtom sme zistili, že na syrenie 5 litrov mlieka postačí 0,52 ml syridla.

Určenie momentálnej sily syridla a výpočet množstva syridla zaručí kvalitu syra a ušetrí nám nemalé finančné prostriedky.