



OBSAH

Získávání mléka - dojení	6
Chlazení, uchovávání a zpracování mléka	9
Zařízení a pomůcky pro domácí zpracování	11
Faremní mini mlékárna	13
Dodavatelé zařízení pro mini mlékárnu	15
Pasterace	16
Mlékařské kultury, syřidla, přídatné látky	18
Specifikace jednotlivých kultur	19
Výroba jogurtu	20
Výroba čerstvého sýra	22
Výroba domácího tvarohu	24
Ochucování, nakládání a obalování čerstvých sýrů	25
Kysané nápoje	27
Domácí hnětený sýr	28
Sýr typu oštěpok	29
Pařené sýry - parenica, korbáček	30
Brynza	32
Sýry typu gouda, čedar, camembert	33
Zrání sýrů	36
Finální úprava sýra	37
Základní hygiena v mini mlékárně	40
Využití mléčných výrobků v kuchyni	42
Recepty ze syrovátky	51
Další zdroje informací	52

76/17407

Vydala Rosa o.p.s. v roce 2015

Autor: Petra Rubášová

Autor fotografií: Petra Rubášová

Grafická úprava: Pavel Jaloševský

Náklad: 500 ks, Tisk: Tiskárna Protisk, s.r.o.

