

Obsah

Úvod	7
VÝROBA SÝRŮ.....	8
Kam pro suroviny	9
Kravské, kozí, nebo ovčí mléko? ..	10
Pasterizace ano, nebo ne?	15
A jak na to?	15
Chlorid vápenatý	19
Jak spočítat potřebné množství sy- řidla	19
Domácí výroba čerstvého sýra	24
Domácí výroba jogurtového sýra	34
Domácí výroba sýra brynza	36
Domácí výroba sýra panýr	37
Tvarohové sýry	38
Domácí tvarůžky s použitím Olo- mouckých tvarůžků	39
Domácí pivní sýr	41
Domácí výroba polotvrdého sýra gouda	42
Domácí výroba polotvrdého sýra čedar.....	48
Domácí výroba syrovátkového sýra ricotta	56
Norský syrovátkový sýr	58
Domácí mascarpone	60
Domácí výroba pařeného sýra oštiepok.....	61
Domácí výroba sýra pecorino	67
Voskování a lakování sýrů	70
Uzení sýrů.....	74
Skladování sýrů.....	76
Vady sýrů	77
Sýrová turistika.....	79
Česká republika	79
Zahraničí.....	80
SÝROVÉ RECEPTY.....	85
Studená kuchyně	86
Vejce plněná krémem z ricotty	87
Sýrové jednohubky	87
Pomazánka z ricotty a červené řepy	88
Salát se sýrem a hruškami.....	88
Sýrové kuličky se sezamem a semínky	90
Pomazánka z rukoly a petrželky.....	90
Křenová pomazánka s koprem.....	92
Sýrový srnčí hřbet.....	92
Salát se sýrem, mortadelou a ředkvičkami	93
Polévky	94
Pivní polévka se špekem, křupavou cibulkou a sýrem	95
Brynzová polévka	96
Sýrová polévka s pórkem.....	96