

OBSAH

ÚVOD ix

KAPITOLA 1

PĚT ZÁKLADNÍCH KROKŮ K PŘÍPRAVĚ VEGANSKÝCH SÝRŮ 1

KAPITOLA 2

ZÁKLADNÍ SUROVINY PRO PŘÍPRAVU VEGANSKÝCH SÝRŮ 15

OŘECHOVÉ MLÉKO	16
KONOPNÉ MLÉKO	17
KOKOSOVÝ JOGURT	18
REJUVELAC Z QUINOY	19
REJUVELAC Z JEČMENE	20

KAPITOLA 3

SÝROVÉ OMÁČKY, POMAZÁNKY A POSYPY 23

OMÁČKA ALFREDO	24
BEŠAMEL	25
PÁLIVÁ OMÁČKA NA NACHOS	26
MRKVOVÁ OMÁČKA ALFREDO	27
OMÁČKA HOLLANDAISE S ESTRAGONEM	28
AMERICKÁ SÝROVÁ OMÁČKA	29
KRÉMOVÝ SÝR Z KEŠU OŘECHŮ	31
KRÉMOVÝ SÝR ZE SLUNEČNICOVÝCH SEMÍNEK	32
POMAZÁNKA Z TOFU À LA FETA	33
ARTYČOKOVÁ POMAZÁNKA S CITRONEM A PEPŘEM	34

SÝROVÁ POMAZÁNKA S FÍKY	35
PARMEZÁNOVÁ DROBENKA	36
PARMEZÁN Z KONOPNÉHO SEMÍNKA	37
MOZZARELLOVÉ HOBLINKY	38
DROBENKA TEX-MEX	39

KAPITOLA 4

MĚKKÉ SÝRY 41

RICOTTA Z KEŠU OŘECHŮ	42
MOZZARELLA	43
BOURSIN S ČERNÝM PEPŘEM	44
PISTÁCIOVÝ SÝR S PEČENÝM ČESNEKEM	45
KOZÍ SÝR S REBARBOROU	46
KOKOSOVÝ SÝR SE SUŠENÝMI RAJČATY	47
KVĚTÁKOVÝ SÝR S PROVENSÁLSKÝM KOŘENÍM	48
SÝR S PAPRIČKAMI PIMENTO	49
COTTAGE	50
RICOTTA Z MAKADAMOVÝCH OŘECHŮ	51
MĚKKÝ SÝR Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ	52



MAKADAMOVÝ SÝR S MANGEM.	53
KOKOSOVÝ SÝR S KARI.	54
KOKOSOVÝ „KOZÍ“ SÝR.	55
FIOR DI LATTE.	56

KAPITOLA 5

POLOTVRDÉ SÝRY 59

CIZRNOVÝ ČEDAR.	60
OHNIVÝ CIZRNOVÝ SÝR.	61
PEPPER JACK Z KEŠU OŘECHŮ.	62
PIKANTNÍ ČEDAR S DIJONSKOU HOŘČICÍ ...	63
UZENÉ PROVOLONE.	64
MANDLOVÁ FETA.	65
MANDLOVÝ SÝR S ROZMARÝNEM.	66
KVĚTÁKOVÝ SÝR S KOPREM.	67
UZENÁ GOUDA.	68
HAVARTI ZE STŘEDOMOŘÍ.	69
SÝR „COLBY JACK“.	70
ARTYČOKOVO-CUKETOVÝ SÝR SE ŠPENÁTEM.	72
MOZZARELLA NA STROUHÁNÍ.	73
ŠVÝCARSKÝ SÝR.	74
KOKOSOVÝ SÝR S MISO PASTOU.	75

KAPITOLA 6

TVRDÉ A ZRAJÍCÍ SÝRY 77

BÍLÝ ČEDAR.	78
ZRAJÍCÍ PARMEZÁN.	80
ZRAJÍCÍ SÝR Z KONOPNÉHO SEMÍNKA.	82
BRIE.	83
ZRAJÍCÍ GOUDA.	84
KVĚTÁKOVÝ BRIE.	85
MANCHEGO.	86
KOKOSOVÝ PARMEZÁN.	88
STILTON S PEČENÝM ČESNEKEM.	89
GRANA PADANO.	91
CAMEMBERT.	93
MANDLOVÝ GRUYÈRE.	94
VYZRÁLÝ CIZRNOVÝ SÝR S MISO PASTOU. ...	96
SÝR S MODROU PLÍSNÍ.	98
MĚSÍC ZRALÝ ČEDAR.	100



KAPITOLA 7

FERMENTOVANÉ SÝRY A SÝRY S PROBIOTICKOU KULTUROU 103

LANÝŽOVÝ SÝR S ČERNÝM PEPŘEM.	104
UZENÝ SÝR S PAPRIČKAMI JALAPEÑOS. ...	105
MAKADAMOVÝ SÝR S ČESNEKEM A BYLINKAMI.	106
CHEVRE S MERUŇKAMI.	107
SÝR Z KEŠU OŘECHŮ S JAVOROVÝM SIRUPEM A DIJONSKOU HOŘČICÍ.	108
MANDLOVÁ FETA S PROBIOTICKOU KULTUROU.	109
FERMENTOVANÝ KOKOSOVÝ SÝR.	110
FERMENTOVANÝ SÝR Z CIZRNY.	111
ZAKYSANÁ SMETANA S PROBIOTICKOU KULTUROU.	112
VEGANSKÉ MÁSLA.	113

PŘEVODNÍK 115

ZDROJE 116

SEZNAM RECEPTŮ 118

REJSTŘÍK 119