

Výrobník syra  
B-cheese



RECEPTÁR

STR. 12	<b>1.ČERSTVÝ BIELY SYR</b>
STR. 13	<b>2.PRIMOSALE S AROMATICKÝMI BYLINKAMI</b>
STR. 14	<b>3.ČERSTVÝ SYR CACIOTTINA</b>
STR. 15	<b>4.ŠAFRÁNOVÝ SYR CACIOTTINA</b>
STR. 16	<b>5.SYR STRACCHINO</b>
STR. 17	<b>6.GORGONZOLA - ZÁKLAD SYRA URČENÝ NA ZRETIE</b>
STR. 18	<b>7.MLIEČNA RICOTTA</b>
STR. 19	<b>8.MASCARPONE</b>
STR. 20	<b>9.ROZTIERATELNÝ KRÉMOVÝ SYR</b>
STR. 21	<b>10.RÝCHLY SYR BEZ SYRIDLA</b>
STR. 22	<b>11.RÝCHLY SYR BEZ SYRIDLA SO STREDOMORSKÝMI BYLINKAMI</b>
STR. 23	<b>12.TOFU</b>
STR. 24	<b>13.SYR RICOTTA BEZ MLIEKA</b>
STR. 25	<b>14.KRÉMOVÝ KOZÍ SYR</b>
STR. 26	<b>15.MOZZARELLA</b>
STR. 27	<b>16.STRACCIATELLA</b>
STR. 28	<b>17.TRADIČNÝ JOGURT</b>
STR. 29	<b>18.GRÉCKY JOGURT</b>
STR. 30	<b>19.RASTLINNÝ GRÉCKY JOGURT</b>
STR. 31	<b>20.TZATSIKI OMÁČKA</b>



## ÚVOD K DOMÁCEJ VÝROBE SYRA

### Čo je syr?

Syr je zrazenina bielkovín, ktorú získame vzájomným pôsobením mlieka a syridla. Všetky ostatné výrobky získané z mlieka alebo jeho derivátov prostredníctvom kyslých koagulantov alebo baktérií sú mliečne výrobky. Na základe vyššie uvedeného môžeme vyplniť nasledujúcu tabuľku:

SYRY	MLIEČNE VÝROBKY
Mozzarella	Ricotta
Pecorino	Jogurt
Parmezán	Mascarpone
Asiago	Roztierateľný krémový syr
Brie	Čerstvý kozí syr

### Aké mlieko je možné použiť na výrobu syra?

Abý syridlo mohlo začať pôsobiť, vytvárať tvaroh a následne syr, nesmie sa použité mlieko podrobiť tepelnému spracovaniu - pasterizácii pri veľmi vysokých teplotách, t.j. nad 80 °C. Bohužiaľ, moderné spôsoby života, potreby predaja a distribúcie

v posledných rokoch inklinujú k spracovaniu potravín pri vysokých teplotách, ktoré umožňujú ich dlhšiu životnosť. Nižšie sú uvedené typy a vlastnosti najbežnejších mliek:

**SUROVÉ MLIEKO:** je najvhodnejšie na výrobu syra, no je tiež ťažšie dostupné

a náročnejšie na skladovanie. Existuje mnoho automatov na surové mlieko spravovaných priamo poľnohospodármi, ktorých adresy je možné ľahko nájsť na konkrétnych internetových stránkach. Surové mlieko však môže spôsobovať určité zdravotné a hygienické problémy, pretože ide o čerstvý mliečny produkt, ktorý sa práve ochladzuje, zachováva všetky pôvodné mliečne enzýmy a môže byť kontaminované škodlivým prvkom rizikovým hlavne pre tehotné ženy. Tomuto problému sa dá ľahko predísť zahriatím mlieka na 68 °C a jeho rýchlym ochladením pred použitím, pretože táto teplota umožňuje likvidáciu väčšiny potenciálne škodlivých organizmov bez degenerácie proteínov nevyhnutných pre následné vytvorenie syra. Surové mlieko je bohaté na mliečne enzýmy, obsahuje viac vitamínov, tukov a minerálov ako čerstvé pasterizované mlieko a dá sa tak definovať ako „celé“ mlieko.

**ČERSTVÉ, VYSOKO KVALITNÉ MLIEKO:** je pasterizované mlieko špecifického pôvodu, ktoré nesie označenie „vysokiej kvality“, t.j. mlieko pochádzajúce od zvierat chovaných podľa presných pravidiel. V tomto predajnom segmente sa nachádzajú vysoko kvalitné pasterizované mlieka vyrábané pri nízkej teplote/ vysokej teplote/mikrofiltrované. Na získanie syrov dobrej kvality je potrebné používať mlieka pasterizované pri nízkej teplote - pod 80 °C. Vysokoteplotná pasterizácia a mikrofiltrácia je obvykle uvedená na obale a preto sa môžete rozhodovať vylučovacou metódou. Môžete sa taktiež opierať o dátum spotreby odvíjajúci sa od dátumu výroby. Ak je potrebné výrobok spotrebovať do 7 dní, môžete si byť istí, že mlieko je pasterizované pri nízkej teplote, zatiaľ čo v prípade mikrofiltrácie je to 21 dní. Menej presným údajom je obal, pretože mlieko pasterizované pri nízkej teplote je uchovávané v sklenenej fľaši. Vysoko kvalitné mlieko má podľa zákona štandardizovaný obsah tuku medzi 3,8 - 4 % pričom tepelné spracovanie odstraňuje niektoré vitamíny citlivé na vysoké teploty, úplne odstraňuje mliečne enzýmy a v prípade mikrofiltrácie, dochádza k strate niektorých minerálov.

**ČERSTVO PASTERIZOVANÉ MLIEKO:** táto kategória obsahuje mlieko spracované pri teplote okolo 85 °C, s dátumom spotreby do približne 10 dní, nešpecifikovaným pôvodom, t.j. môže byť tvorené zmesou mliek. Z tohto druhu mlieka je veľmi ťažké vyrábať syr. Do tejto kategórie patrí plnotučné mlieko, polotučné mlieko, odstredené mlieko, bezlaktózové mlieko alebo funkčné mlieko.

**TRVANLIVÉ MLIEKO:** nemôže sa používať na výrobu syra, ale len na výrobu mliečnych výrobkov bez syridla. Táto kategória obsahuje plnotučné/odstredené/ bezlaktózové, funkčné (obohatené o vlákniny, vitamíny, minerály) mlieko, ktoré sa spracováva pri veľmi vysokej teplote od 110 °C až do 140 °C a vyššej teplote pre UHT (ultra vysoká teplota), čo umožňuje predĺžiť dátum spotreby až na 6 mesiacov. Výsledkom je úplne prevarené mlieko, ktoré je možné použiť len na spracovávanie bez syridla.

Pod pojmom MLIEKO: rozumieme kravské mlieko a v prípade iného pôvodu, musí byť vždy uvedené označenie z „kozy“, „ovce“ alebo „byvola“. Tieto druhy mlieka umožňujú výrobu syrov s rovnakými receptmi ako v prípade kravského mlieka. Zmeny sú iba v objeme vyprodukovaného produktu:

- z byvolieho mlieka získame viac výsledného produktu ako z kravského mlieka
- z ovčieho mlieka získame pomerne rovnaký objem ako z kravského mlieka
- z kozieho mlieka získame 3 – 4x menší objem ako z kravského (z 2l kozieho mlieka vyrobíme 70 – 80g tvarohu)

### Aké iné mlieko je možné použiť?

**KOZIE MLIEKO,** často používané ako čerstvé a UHT, má prirodzene nízky obsah laktózy a preto je vhodné pre ľudí s miernymi intoleranciami. Nájsť ho môžete

v ktoromkoľvek supermarkete. Kozie mlieko dosahuje optimálne výsledky, pri výrobe ricotty alebo kyslých tvarohov, no pri použití syridla sú výsledky veľmi nízke - z 1 litra mlieka môžete získať maximálne 60 g syra. Okrem toho má kozie mlieko ostrejšiu chuť a zápach, čo môže niektorých ľudí odrádzať od jeho konzumácie.

**OVČIE MLIEKO** je porovnateľné s kravským. Medzi jeho hlavné črty patrí sladkosť, ktorá sa prenáša aj do syra.

### Ako môžeme využiť pasterizované a UHT mlieko?

Tieto druhy mlieka umožňujú procesy, ktoré vyžadujú pôsobenie kyseliny alebo baktérií a preto sú vhodné na výrobu ricotty, jogurtu alebo kefiru.

### Ako môžeme využiť rastlinné nápoje?

Najjednoduchším a najtradičnejším spracovaním je výroba TOFU zo sójového mlieka. Je však veľmi dôležité použiť sójové nápoje obsahujúce iba základné zložky ako je voda, sója a soľ. Všetky ďalšie prísady sťažujú tvorbu sekundárnych sójových produktov, preto je potrebné vyhnúť sa nápojom, ktoré obsahujú rastlinný olej, vlákninu, minerály alebo vitamíny. Na výrobu TOFU je potrebné použiť nigari, čo je chlorid horečnatý, prírodná látka obsiahnutá v morskej vode, ktorá dokáže vyzrážať sójové bielkoviny. So sójovými a všetkými ostatnými rastlinnými nápojmi (z ryže, ovsa, špaldy, kokosu) môžete získať jogurt s použitím rovnakého receptu ako pri mliečnom jogurte.

### **Aké sú ďalšie mliečne výrobky?**

**MASCARPONE:** získava sa pôsobením tepla, koaguláciou kyselín a scedením čerstvej smotany, ktorá je vedľajším produktom odstreďovania mlieka.

**RICOTTA:** získava sa zo všetkých druhov mlieka alebo srvátky. Pod pojmom srvátka rozumieme to, čo zostane po spracovaní tvarohu prostredníctvom tepla a koaguláciou kyselín.

**ROZTIERATEĽNÝ, KRÉMOVÝ SYR:** získava sa zmiešaním čerstvej smotany, mlieka a jogurtu s využitím rovnakých procesov ako v prípade mascarpone.

**JOGURT:** získava sa z akéhokoľvek typu mlieka pôsobením špecifických baktérií a konzervovaním mlieka pri teplote 40 ° v priebehu niekoľkých hodín.

**GRÉCKY JOGURT:** platí rovnaký koncept ako pri tradičnom jogurte s pridaním 6/12 hodín odkvapkávania, aby bol ešte kompaktnjší.

**KEFÍR:** získava sa fermentáciou všetkých druhov mlieka pri izbovej teplote, prostredníctvom mliečnych enzýmov, pričom kyslosť a konzistencia sa líši v závislosti od času fermentácie.

### **Kde môžeme získať syridlo a aký typ vybrať?**

Syridlo je produkt, ktorý je možné získať jednoducho. Ide o produkt živočíšneho pôvodu, ktorý je dostupný napríklad na internete. Syridlo je dodávané v tekutej forme a je potrebné ho uchovávať v chladničke. V niektorých prípadoch je možné syridlo niekoľko dní skladovať aj pri izbovej teplote, za predpokladu, že ide o chladné a tmavé miesto. K dispozícii je v 1 l alebo 0,5 l fľašiach. Zriedkavejšie v malých - 0,25 l alebo 0,1 l formátoch.

Syridlo môže byť tiež rastlinného pôvodu. Zvyčajne je extrahované z kvetov bodliaka, húb, z niektorých plesní alebo baktérií (v tomto prípade, sú najbežnejšími typmi prášky alebo tablety, ktoré sa rozpúšťajú vo vode. Tento typ syridla je tiež ľahko dostupný na internete.

### **Ako používať syridlo?**

Syridlo sa musí skladovať presne podľa pokynov uvedených na etikete. Podľa rôznych výrobcov má syridlo na trhu odlišnú titráciu, keďže ide o koncentráciu enzýmu určeného na vytvorenie syridla v konkrétnom pomere k vode. „Domáca“ dávka na liter sa môže zvyčajne pohybovať od 1,5 do 2,5 ml, čo znamená, že v našom spotrebiči používame pri plnom naplnení objem 3 až 5 ml syridla živočíšneho pôvodu. V prípade syridla rastlinného pôvodu, musí byť táto dávka mierne vyššia - cca o 0,5 ml na každý liter, pretože pri pomalšom pôsobení je potrebné väčšie množstvo na dosiahnutie dobrého výsledku s vopred nastavenými programami spotrebiča. Syridlo pracuje pri fyziologickej teplote v rozsahu 35 až 42 °. Každý výrobca uvádza inú prevádzkovú teplotu. Naš spotrebič však pracuje pri teplote 40 °, čo je optimálna teplota pre väčšinu syridiel na trhu. Pri vyššej a nižšej teplote stráca syridlo svoju účinnosť a nevytvára syr.

### **Ako sa mení dávka syridla v závislosti od objemu použitého mlieka?**

Dávka sa mení v závislosti od druhu použitého mlieka, konkrétne podľa jeho pasterizácie. V prípade surového mlieka sa používa minimálna dávka, pri mlieku s nízkou teplotou pasterizácie je dávka stredná a pri pasterizovanom mlieku je použitá maximálna dávka. Zvýšenie množstva syridla čiastočne vyrovnáva stratu koagulačnej schopnosti bielkovín v dôsledku vyššej teploty počas fázy pasterizácie.

### **Čo je kyselina citrónová? Na čo sa používa? Kde ju zoženieme?**

Kyselina citrónová je najpoužívanejšou potravinárskou prísadou na svete. V prírode sa nachádza v každom ovocí, citrusových plodoch a v mnohých druhoch zeleniny. V potravinárskom priemysle sa používa vo všetkých konzervovaných potravinách ako sú ovocné džemy, kompóty, krémy, nápoje a dokonca aj víno. Slúži na okyslenie, pretože vytvára prostredie nehostinné pre rast baktérií a zároveň je antioxidantom, ktorý zachováva svetlejšie zafarbenie produktu. V odporúčaných dávkach nepredstavuje riziko intolerancií či alergií. Citrón obsahuje v priemere približne 4 g kyseliny citrónovej, čo je menšie množstvo ako je použité v receptoch. V syre slúži na zrýchlenie prirodzeného procesu skysnutia mlieka. Ak tvaroh na mozzarellu nemá správne kyslé PH, nie je možné ho formovať. Rovnako nie je možné vyrobiť ricottu bez kyslej srvátky alebo iného druhu kyseliny, ktorá slúži na spustenie proteínového procesu nazývaného „flokulácia“, ktorý definuje konzistenciu a chuť ricotty. Kyselina citrónová sa bežne predáva v lekárňach, v niektorých supermarketoch, poľnohospodárskych konzorciách alebo predajniach vína.

### **Čo môže nahradiť kyselinu citrónovú?**

Kyselinu citrónovú je možné nahradiť citrónovou šťavou, bielym octom alebo vínnyim octom; posledná možnosť sa odporúča z dôvodu menej štiplavého zápachu. Použitý ocot musí mať obsah kyselín najmenej 6% (informácie sú uvedené na etikete daného výrobku).









# B-cheese



# LEGENDA



ČAS



ODKVAPKÁVANIE



TRVANLIVOSŤ



KLASICKÝ SYR SO SYRIDLOM (40 °C)



RÝCHLY SYR (90 °C)



VEGÁNSKY SYR PRE OSOBY S INTOLERANCIOU NA LAKTÓZU (90 °C)



MOZZARELLA (90°)



KLASICKÝ JOGURT(40°C)



GRÉCKY JOGURT(40°C)



DÁVKOVAČ (PRIDANIE SYRIDLA ALEBO JEHO NÁHRADY)



ŠPACHTĽA



VYBRAŤ Z KOŠA



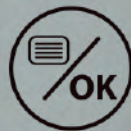
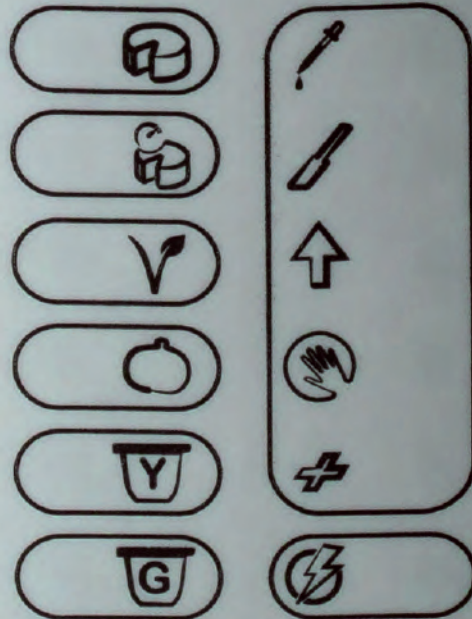
MANUÁLNE



PRIDAŤ



KONIEC (POHOTOVOSTNÝ REŽIM)





Kompaktný a priestorovo úsporný so  
stohovateľnými košmi vo výrobku



6 prednastavených programov:  
klasický, rýchly, vegánsky syr,  
mozzarella, klasický jogurt, grécky  
jogurt



Vhodný na výrobu chutných čerstvých  
syrov a jogurtov



Vnútrotný, nepríľnavý  
a ľahko umývateľný kôš s objemom 2 l



Dotykový ovládací panel



Odkvapkávanie syra priamo do  
výrobku



Príslušenstvo: kôš na grécky jogurt,  
kôš na syr, nádoba na klasický jogurt,  
knihka receptov, špachtľa

# RECEPTY



4 - 4:30



5 dní

# 1. ČERSTVÝ BIELY SYR

(objem 1,5 l = 320 - 350 g na základe filtrácie)

## INGREDIENCIE

- 1,5 l mlieka
- 20 g jemnozrnnej soli
- 5 ml syridla

1. Nalejte mlieko do nádoby spotrebiča spolu so soľou, dobre premiešajte, aby sa soľ rozpustila a vložte kôš na syr.
2. Zapnite **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický syr so syridlom)“**.
3. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, zamiešajte mlieko špachtľou a pridajte syridlo zriedené v 15 ml vody. Zastavte miešanie v opačnom smere a potvrdte „OK“.
4. Nechajte mlieko 90 minút stáť.
5. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte syr vytvorením približne 1 cm kociek a potom potvrdte „OK“.
6. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“, jednoducho potvrdte „OK“.
7. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“ (šípka hore), opatrne vytiahnite kôš, nechajte ho odkvapkať a potvrdte „OK“. Po dvoch hodinách sa na spotrebiči zobrazí indikátor „KONIEC“.
8. Potom vyberte syr z koša a dajte ho do chladničky.
9. Skladujte ho zakrytý v chladničke maximálne 5 dní.



Tabuľka PROGRAM 1  
CLASSIC CHEESE WITH RENNET  
(Klasický syr so syridlom)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
35°	15/20 minút	Dávkovač	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtľa	OK
35°	15 minút	Pridať *	Ok
Vyp.	15 minút	Vybrať z koša	Ok
Vyp.	2 hodiny	Koniec	

\* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov



4 - 4:30



5 dní

# 2.PRIMOSALE S AROMATICKÝMI BYLINKAMI

(objem 1,5 l = 320 - 350 g na základe filtrácie)

## INGREDIENCIE

- 1,5 l mlieka
- 50 g bieleho jogurtu
- 20 g jemnozrnnej soli
- 5 ml syridla
- Čerstvé aromatické bylinky (rukola, pažítka, petržlen, bazalka, oregano, atď.) alebo semienka ako vlašské orechy, mandle, píniové orechy, slnečnicové, tekvicové, ľanové semienka alebo zmes bylín a semiačok

1. Nalejte mlieko do nádoby spotrebiča spolu s jogurtom a soľou, zmes nechajte rozpustiť a vložte kôš na syr.
2. Zapnite **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický syr so syridlom)“**.
3. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, zamiešajte mlieko špachtľou a pridajte syridlo zriedené v 15 ml vody. Zastavte miešanie v opačnom smere a potvrdte „OK“.
4. Nechajte mlieko 90 minút stáť.
5. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte syr vytvorením približne 1 cm kociek a potom potvrdte „OK“.
6. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“, znovu nakrájajte syr vytvorením vločiek vo veľkosti kukuričných zŕn, pridajte bylinky alebo sušené ovocie a potvrdte „OK“, alebo iba nakrájajte syr bez pridania prísad a potvrdte „OK“.
7. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“ (šípka hore), opatrne vyťahnite kôš, nechajte ho odkvapkať a potvrdte „OK“. Po dvoch hodinách sa na spotrebiči zobrazí indikátor „KONIEC“.
8. Potom vyberte syr z koša a dajte ho do chladničky.
9. Skladujte ho zakrytý v chladničke maximálne 5 dní.

\* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov



Tabuľka PROGRAM 1  
CLASSIC CHEESE WITH RENNET  
(Klasický syr so syridlom)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1+
35°	15/20 minút	Dávkovač	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtľa	OK
35°	15 minút	Pridať *	Ok
Vyp.	15 minút	Vybrať z koša	Ok
Vyp.	2 hodiny	Koniec	



4 - 4:30



7 dní

# 3. ČERSTVÝ SYR CACIOTTINA

(objem 2 l = 200 g)

## INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 50 g čerstvej smotany
- 75 g jogurtu
- 5 g jemnozrnnej soli
- 5 ml syridla

1. Dajte mlieko, smotanu, jogurt a soľ do nádoby spotrebiča. Dobre premiešajte, aby sa všetky prísady rozpustili.
2. Vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENET (Klasický syr so syridlom)“**.
4. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným miešaním prilejte 5 ml syridla zriedeného v 15 ml vody. Následne zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere, potvrdte „OK“ a zakryte.
5. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte syr na kocky s veľkosťou približne 2 cm a potom potvrdte „OK“.
6. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“, znovu nakrájajte syr na veľmi malé kúsky podobné zrnú pšenice a potvrdte „OK“.
7. Syr musí byť dobre odkvapkaný a usadený na dne koša.
8. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“ (šípka hore), opatrne vytiahnite kôš, nechajte ho na 15 minút odkvapkať, z času na čas premiešajte okraje syra, aby ste uľahčili odkvapkávajúce svrátky a potvrdte „OK“.
9. Po uplynutí 15 minút a kontrole štruktúry tvarohu naplňte nádobu na jogurt vodou a vložte ju ako závažie na syr. Nechajte tvaroh odkvapkať, kým nezabliká indikátor „KONIEC“ (celkovo 2 hodiny).
10. Skladujte ho zakrytý v chladničke maximálne 7 dní.



Tabuľka PROGRAM 1  
CLASSIC CHEESE WITH RENNET  
(Klasický syr so syridlom)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
35°	15/20 minút	Dávko vač	Ok
35°	1.5 hodiny	Špachtle	OK
35°	15 minút	Pridať *	Ok
Vyp.	15 minút	Vybrať z koša	Ok
Vyp.	2 hodiny	Koniec	

\* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov

# 4. ŠAFRÁNOVÝ SYR CACIOTTINA

(objem 2 l = 200 g)

## INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 50 g čerstvej smotany
- 50 g jogurtu
- 0,5 g šafránu
- 5 ml syridla

1. Dajte mlieko, smotanu, jogurt a šafrán do nádoby spotrebiča. Dobre premiešajte, aby sa prísady rozpustili.
2. Vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“**.
4. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, jemným miešaním pridajte 5 ml syridla zriedeného v 15 ml vody. Potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere, potvrdte „OK“ a zakryte.
5. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte syr na kocky s veľkosťou približne 2 cm a potom potvrdte „OK“.
6. Keď zabliká indikátor „VYBRATĚ“, znovu nakrájajte syr na veľmi malé kúsky podobné zrnu pšenice a potvrdte „OK“.
7. Syr musí byť dobre odkvapkaný a usadený na dne koša.
8. Keď zabliká indikátor „VYBRATĚ“ (šípka hore), opatrne vytiahnite kôš, nechajte ho na 15 minút odkvapkať, z času na čas premiešajte okraje syra, aby ste uľahčili odkvapkávajúce sŕvátky a potvrdte „OK“.
9. Po uplynutí 15 minút a kontrole štruktúry syra naplňte nádobu na jogurt vodou a vložte ju ako závažie na syr, nechajte syr odkvapkať, pokiaľ nezabliká indikátor „KONIEC“ (celkovo 2 hodiny).
10. Skladujte ho zakrytý v chladničke maximálne 7 dní.

\* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov



4 - 4:30



7 dní



## Tabuľka PROGRAM 1 CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
35°	15/20 minút	Dávkovač	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtľa	OK
35°	15 minút	Pridať *	Ok
Vyp.	15 minút	Vybrať z koša	Ok
Vyp.	2 hodiny	Koniec	



# 5.SYR STRACCHINO

(objem 1,5 l = 400 g)

## INGREDIENCIE

- 1,5 l plnotučného mlieka
- 50 g syra stracchino
- 5 ml syridla
- 10 g jemnozrnnej soli

1. Dajte 1,3 l mlieka do nádoby spotrebiča, pridajte soľ a dobre premiešajte. Rozpusťte syr stracchino v 200 ml mlieka a nechajte ho bokom.
2. Pridajte rozpustený syr stracchino do zvyšku mlieka dobre premiešajte a vložte kôš syr.
3. Zapnite **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“**.
4. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAC“, jemným miešaním pridajte 5 ml syridla zriedeného v 15 ml vody, potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere, potvrďte „OK“ a zakryte.
5. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, rozkrájajte syr na 2 alebo 4 časti a potom potvrďte „OK“.
6. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“ nevšímajte si to a potvrďte „OK“.
7. Keď zabliká indikátor „VYBRAT“, zdvihnite kôš a nechajte ho odkvapkať do spotrebiča. Následne potvrďte „OK“ a počkajte, kým sa rozsvieti indikátor „KONIEC“ po uplynutí 2 hodín.
8. Vyberte 2 kusy syra, preložte ho do skladovacej nádoby a zakryte.
9. Pred podávaním nechajte v chladničke 12 hodín odstáť.
10. Syr stracchino bude krémový po troch dňoch odležania v chladničke. Skladujte ho maximálne 7 dní.

\* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov



4 - 4:30



12 h



7 dní



## Tabuľka PROGRAM 1 CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
35°	15/20 minút	Dávkovač	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtľa	OK
35°	15 minút	Pridať *	Ok
Vyp.	15 minút	Vybrať z koša	Ok
Vyp.	2 hodiny	Koniec	

# 6. GORGONZOLA ZÁKLAD SYRA URČENÝ NA ZRETIE

(objem 2 l = 450 g)

## INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 100 g syra Gorgonzola
- 50 g jogurtu
- 5 ml syridla
- 10 g jemnozrnnej soli

1. Dajte 1,8 l mlieka do nádoby spotrebiča, pridajte soľ a dobre premiešajte.
2. Rozpusťte syr Gorgonzola v 200 ml mlieka a odložte ho bokom.
3. Pridajte rozpustený syr Gorgonzola do zvyšku mlieka, prepasírujte cez sitko s jemnými otvormi na rozbitie zrazenín, dobre premiešajte a vložte kôš na syr.
4. Zapnite **PROGRAM 1 „CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)“**.
5. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAC“, jemným miešaním prilejte 5 ml syridla zriedeného v 15 ml vody. Následne zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere, potvrdte „OK“ a zakryte.
6. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, nevšímajte si to a potvrdte „OK“.
7. Keď zabliká indikátor „PRIDAŤ“, nevšímajte si to a potvrdte „OK“.
8. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“ (šípka hore), zdvihnite kôš a nechajte ho odkvapkať do spotrebiča, potvrdte „OK“ a počkajte, kým sa rozsvieti indikátor „KONIEC“ a na 2 hodiny posypte syr soľou.

## Kroky vykonané mimo spotrebiča:

9. Otočte syr v koši a pošlite ho z druhej strany, preneste kôš so syrom na chladné miesto (minimálna teplota: +10° - maximálna teplota +18°) a nechajte ho tam 12 hodín.
10. Po uplynutí 12 hodín vyberte syr z koša a položte ho na stojan (napr. rohož na výrobu sushi), prikryte ho utierkou a vložte do chladničky.
11. Keď je syr pod jeho vonkajšou kôrkou na dotyk mäkký, je pripravený (trvá to približne 2 alebo 3 dni v závislosti od teploty).
12. Skladujte ho v chladničke maximálne 7 dní.

\* iba pri príprave syra s bylinkami alebo ochutených syrov



4 - 4:30



12 h

+ zretie



7 dní



## Tabuľka PROGRAM 1 CLASSIC CHEESE WITH RENNET (Klasický syr so syridlom)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
35°	15/20 minút	Dávkovač	Ok
35°	1,5 hodiny	Špachtľa	OK
35°	15 minút	Pridať *	Ok
Vyp.	15 minút	Výbrať z koša	Ok
Vyp.	2 hodiny	Koniec	

# 7. MILIEČNA RICOTTA

(objem 2 l mlieka = 400 g)

## INGREDIENCIE

- 2 l mlieka (plnotučné mlieko pre krémovú ricottu, polotučné mlieko pre suchšiu ricottu, vhodné sú všetky druhy mlieka)
- 15 g jemnozrnnej soli
- 6 g kyseliny citrónovej

1. Nalejte mlieko do nádoby spotrebiča.
2. Pridajte soľ, veľmi dobre premiešajte a vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
4. Pri 80° sa rozsvieti indikátor „DÁVKOVAČ“: počas dôkladného miešania pridajte kyselinu citrónovú rozpustenú v 15 ml vody. Niektoré kúsky vyplávajú na povrch.
5. Spotrebič bude pokračovať v zahrievaní až na 90° a kúsky syra budú jasne viditeľné.
6. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“ (šípka hore), opatrne vytiahnite kôš, potvrdte „OK“ a nechajte ho odkvapkať na 30 minút, kým nezabliká indikátor „KONIEC“. Dajte syr do chladničky.
7. Skladujte ho v chladničke maximálne 3 dni.



3 - 3:30



3 dni



Tabuľka PROGRAM 2  
QUICK CHEESE (Rýchly syr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minút	Vybrať z koša	Ok
	30 minút	Koniec	

# 8.MASCARPONE

(objem 1 l smotany = 500 - 550 g  
na základe filtrácie)

## INGREDIENCIE

- 1 l čerstvej smotany
- 5 g cukru
- 6 g kyseliny citrónovej

1. Pridajte do spotrebiča kôš na grécky jogurt.
2. Nalejte čerstvú smotanu do koša na grécky jogurt a nechajte rozpustiť cukor.
3. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
4. V priebehu fázy zahrievania sa odporúča miešať smotanu na dosiahnutie rovnomernej teploty.
5. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“ dôkladným miešaním prilejte kyselinu citrónovú rozriedenú v 50 ml vody, potvrďte „OK“ a pokračujte v miešaní, aby bola zmes hladká.
6. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“ (šípka hore), stlačte tlačidlo „OK“, ale nevyberajte kôš. Nechajte zmes vychladnúť na izbovú teplotu (od 6 hodín vyššie): tento krok slúži na ďalšie zahusťenie zmesi a znásobenie výsledku. Po uplynutí 30 minút si taktiež nevšímajte indikátor „KONIEC“.
7. Potom kôš opatrne zdvihnite a nechajte odkvapkať do spotrebiča po dobu 30 minút.
8. Vložte kôš s nádobou na spodnej strane na zachytávanie srvátky do chladničky na ďalších 6 hodín.
9. Po extrahovaní mascarpone ho dobre rozotrite špachtľou, aby ste tak vyhladili jeho štruktúru.
9. Skladujte ho v chladničke maximálne 3 dni.



2 - 3:00



6 h  
+ 6 h



3 dni



Tabuľka PROGRAM 2  
QUICK CHEESE (Rýchly syr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minút	Vybrať z koša	Ok
	30 minút	Koniec	

# 9. ROZTIERATEĽNÝ KRÉMOVÝ SYR

(objem 1,5 l = 600 - 650 g  
na základe filtrácie)

## INGREDIENCIE

- 1 l čerstvej smotany
- 250 ml čerstvého plnotučného mlieka
- 250 g plnotučného jogurtu
- 5 g jemnozrnnej soli
- 5 g cukru
- 6 g kyseliny citrónovej

1. Pridajte do spotrebiča kôš na grécky jogurt.
2. Nalejte čerstvú smotanu do koša na grécky jogurt a nechajte rozpustiť cukor.
3. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
4. V priebehu fázy zahrievania sa odporúča miešať smotanu na dosiahnutie rovnomernej teploty.
5. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, dôkladným miešaním prilejte kyselinu citrónovú rozriedenú v 50 ml vody, potvrďte „OK“ a pokračujte v miešaní, aby bola zmes hladká.
6. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“ (šípka hore), stlačte tlačidlo „OK“, ale nevyberajte kôš, nechajte zmes vychladnúť na izbovú teplotu (od 6 hodín vyššie): tento krok slúži na ďalšie zahustenie zmesi a znásobenie výsledku. Po uplynutí 30 minút si taktiež nevšímajte indikátor „KONIEC“.
7. Potom kôš opatrne zdvihnite a nechajte odkvapkať do spotrebiča po dobu 30 minút.
8. Vložte kôš (s nádobou na spodnej strane) na zachytávanie srvátky do chladničky na ďalších 6 hodín.
9. Po extrahovaní roztierateľného syra ho dobre rozotrite špachtľou, aby ste tak vyhladili jeho štruktúru.
10. Skladujte ho v chladničke maximálne 3 dni.



3:00



6 h  
+ 6 h



3 dni



Tabuľka PROGRAM 2  
QUICK CHEESE (Rýchly syr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minút	Výbrať z koša	Ok
	30 minút	Koniec	



3 - 3:30



5 dní

# 10. RÝCHLY SYR BEZ SYRIDLA

(objem 1,2 l mlieka = 220 g)

## INGREDIENCIE

- 1,2 l mlieka (vhodné sú všetky druhy čerstvého/UHT/bezlaktózového mlieka)
- 625 g jogurtu (5 pohárov) (smotanový ako aj nízkotučný)
- 5 g soli

1. Dajte do nádoby spotrebiča 1,2 l mlieka, soľ a jogurt a všetko dobre premiešajte.
2. Vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
4. Nevšimajte si blikanie a rozsvietenie indikátora „DÁVKOVAČ“; môžete ho vypnúť stlačením tlačidla OK. Spotrebič však bude pokračovať v spracúvaní receptu.
5. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“ (šípka hore), vyberte kôš von a stlačte tlačidlo „OK“.
6. Nechajte kôš odkvapkať do spotrebiča, kým nezabliká indikátor „KONIEC“ (30 minút) alebo kým nedosiahnete požadovanú textúru.
7. Skladujte ho v chladničke maximálne 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 2  
QUICK CHEESE (Rýchly syr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1+
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minút	Výbrať z koša	Ok
	30 minút	Koniec	



3 - 3:30



5 dni

# 11. RÝCHLY SYR BEZ SYRIDLA SO STREDOMORSKÝMI BYLINKAMI

(objem 1,2 l mlieka = 220 g)

## INGREDIENCIE

- 1,2 l mlieka (vhodné sú všetky druhy čerstvého/UHT/bez-laktózového mlieka)
- 625 g jogurtu (5 pohárov) (smotanový ako aj nízkotučný)
- 5 g soli
- 1 strúčik cesnaku - dobre rozdrvený
- 1 polievková lyžica sušeného oregana
- 1 vetvička rozmarínu
- 2 lístky šalvie
- 2 nasekané chili papričky

1. Do nádoby spotrebiča nalejte 1,2 l mlieka, pridajte rozdrvený strúčik cesnaku a všetky ostatné prísady.
2. Následne do mlieka pridajte jogurt a dobre premiešajte.
3. Vložte kôš na syr. Prísady musia zostať pod košom rozdrvené tak, aby bol výrobok v priebehu varenia zakrytý krytom.
4. Zapnite **PROGRAM 2 „QUICK CHEESE (Rýchly syr)“**.
5. Ignorujte blikanie a rozsvietenie indikátora „DÁVKOVAC“; môžete ho vypnúť stlačením tlačidla OK. Spotrebič bude pokračovať v spracúvaní receptu.
6. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“ (šípka hore), vyberte kôš von a stlačte tlačidlo „OK“.
7. Nechajte kôš odkvapkať do spotrebiča, kým nezabliká indikátor „KONIEC“ (30 minút) alebo kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
8. Skladujte ho v chladničke maximálne 5 dní.

Tabuľka PROGRAM 2  
QUICK CHEESE (Rýchly syr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
80°		Dávkovač	Ok
90°			
	30 minút	Vybrať z koša	Ok
	30 minút	Koniec	

# 12.TOFU

(objem 2 l = 400 - 450 g  
na základe filtrácie)

## INGREDIENCIE

- 2 l prírodného sójového mlieka (pozrite si zoznam prísad a zvolte produkt zložený iba z vody, sóje a soli)
- 8 g soli
- 6 g chloridu horečnatého (nigari)

1. Nalejte mlieko so soľou do spotrebiča, dobre premiešajte, aby sa soľ rozpustila a potom vložte kôš na syr.
2. Zapnite **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“**.
3. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, pridajte nigari rozpustené v 15 ml vody a jemne zamiešajte do mlieka. Následne zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere.
4. Potvrďte „OK“ a počkajte 10 minút na vyplávanie a zhutnenie mliečnej zrazeniny.
5. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“ (šípka hore), pomaly zdvihnite kôš, položte ho na stojan a nechajte dobre odkvapať, pozbierajte časti zrazeniny z nádoby spotrebiča, pridajte ich do koša a potvrďte „OK“.
6. Po uplynutí 15 minútovej filtrácie naplňte jogurtový pohár vodou a položte ho na mliečnu zrazeninu tak, aby ste ju stlačili. Následne potvrďte „OK“ a rozsvieti sa indikátor „KONIEC“ . Nechajte výrobok filtrovať 2 hodiny.
7. Vyberte závažie a pomocou dodávanej špachtle oddelíte tofu zo strán koša. Pomocou ruky otočte kôš a tofu vyberte.
8. Skladujte ho v chladničke maximálne 5 dní.



1:45 - 2:15



2 h



5 dní



Tabuľka PROGRAM 3  
VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1+
90°		Dávkovač	Ok
Výp.	10 minút	Vybrať z koša	Ok
	15 minút	Koniec	



# 13. SYR RICOTTA BEZ MLIEKA

(objem 2 l mlieka = 400 g)

## INGREDIENCIE

- 2 l bezlaktózového mlieka (vhodné sú všetky druhy čerstvého/UHT/bezlaktózového/odstredeného mlieka)
- 7 g jemnozrnnej soli
- 6 g kyseliny citrónovej

1. Rozpusťte kyselinu citrónovú v 15 ml vody.
2. Nalejte mlieko do nádoby spotrebiča, pridajte soľ a dobre premiešajte. Následne vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“**.
4. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, mlieko zamiešajte a nalejte kyselinu citrónovú. Potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere.
5. Nechajte zrazeninu vyplávať v priebehu 10 minút a keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“, pomaly zdvihnite kôš a nechajte ho odkvapkať do spotrebiča.
6. Následne potvrdte „OK“ a počkajte 15 minút, kým nezačne blikať indikátor „KONIEC“.
7. Nechajte syr odkvapkať, pokiaľ nebude mať ricotta požadovanú textúru.
8. Skladujte ho v chladničke maximálne 3 dni.



1:15-1:45



2 h



3 dni



Table PROGRAM 3  
“VEGAN”

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1+
90°		Dávkovač	Ok
Vyp.	10 minút	Vybrať z koša	Ok
	15 minút	Koniec	

# 14. KRÉMOVÝ KOZÍ SYR

(objem 2 l mlieka = 350 g)

## INGREDIENCIE

- 2 l kozieho mlieka (môže byť čerstvé alebo trvanlivé, plnotučné alebo odstredené, konečný výsledok sa zmení minimálne)
- 5 g kyseliny citrónovej

1. Naplňte nádobu spotrebiča 2 l kozieho mlieka.
2. Vložte kôš na syr.
3. Zapnite **PROGRAM 3 „VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)“**.
4. V priebehu fázy zahrievania mlieka, môže byť užitočné miešať zmes na zaistenie rovnomernej teploty, ale nie je to nevyhnutné.
5. Keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, rozpustíte kyselinu citrónovú v 50 ml vody, začnete mlieko pomaly miešať a postupne prilievajte kyselinu. Okamžite sa vytvoria veľmi tenké vložky zrazeniny.
6. Stlačte tlačidlo „OK“.
7. Keď zabliká indikátor „VYBRATĚ“, budú vložky zrazeniny kompaktné, potvrdíte „OK“. Následne pomaly vyberte kôš a nechajte ho odteciť do spotrebiča, kým úplne nevychladne.
8. Po vychladení je možné kozí syr spracovať mokrými rukami, vďaka čomu môžete získať tradičné tvary. Taktiež môžete naplniť silikónové formy na dosiahnutie rôznych tvarov. Kozí syr môžete obohatiť aromatickými bylinkami alebo korením, jeho rozval'kaním po nasekaných aromatických bylinkách alebo naplnením dna silikónových foriem.
9. Skladujte ho v chladničke maximálne 5 dní.



1:15-1:45



2 h



5 dní



Tabuľka PROGRAM 3  
VEGAN CHEESE (Vegánsky syr)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 1 +
90°		Dávkovač	Ok
Vyp.	10 minút	Vybrať z koša	Ok
	15 minút	Koniec	

# 15. MOZZARELLA

(objem 2 l = 240 g)

## INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 3 g kyseliny citrónovej
- 0,5 dl vody
- 50 g plnotučného jogurtu
- 5 ml syridla
- 10 g soli

Pre lepšie pochopenie jednotlivých krokov receptu, odporúčame navštíviť našu webovú stránku [www.ariete.sk](http://www.ariete.sk), [www.arieteitaly.cz](http://www.arieteitaly.cz) alebo náš YouTube kanál ([vždy.cz](http://vždy.cz)), kde nájdete video recept nielen na prípravu mozzarely.

### Kroky vykonávané mimo spotrebiča:

1. V šalátovej miske rozpustíte 10 g soli v 1 l vody.
2. Rozpustíte kyselinu citrónovú v 0,5 dl studenej vody.

### Kroky vykonávané v spotrebiči:

3. Pridajte studené mlieko s jogurtom do nádoby spotrebiča a dobre ho rozpustíte.
4. Počas miešania mlieka špachtľou pridajte všetok roztok kyseliny citrónovej a vložte kôš na syr.
5. Zapnite **PROGRAM 4 „MOZZARELLA“**.
6. Rozpustíte syridlo v 0,5 dl vody.
7. Pri dosiahnutí teploty 40° a rozsvietení indikátora „DÁVKOVAČ“, začnite miešať mlieko špachtľou a pridajte syridlo. Pokračujte v miešaní 5 sekúnd a potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere.
8. Potvrďte „OK“, spotrebič prikryte a nechajte mlieko zrážať 1 hodinu.
9. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, odstráňte polovicu srvátky pomocou naberačky a narežte syr na približne 4 cm kocky.
10. Potvrďte „OK“ a počkajte 30 minút.
11. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, pomocou dodávanej špachtle alebo metličky narežte syr na male, približne 1 cm kúsky.
12. Potvrďte „OK“ a počkajte 15 minút.
13. Keď zabliká indikátor „VYBRAŤ“ (šípka hore), opatrne vyberte kôš, nechajte ho odtiecť do nádoby v trvaní 30 minút.
14. Keď zabliká indikátor „MANUÁLNE“ (ručne), položte kôš na syr na pracovný stôl, pomocou naberačky vymeňte srvátku v spotrebiči za 1 l studenej vody bez toho, aby ste odpojili spotrebič a potvrďte „OK“. Pri výmene vody nie je potrebné nádobu umývať, stačí ju vyprázdniť.
15. Rozdrvte syr rukami na pracovnom stole a nechajte ho v koši na syr.
16. Keď zabliká indikátor „MANUÁLNE“ (ručne), voda dosahuje teplotu 90°. Ponorte kôš na syr s mozzarellou na 3 sekundy a následne vyberte. Tento postup opakujte niekoľkokrát a po treťom pokuse začnite miešať pomocou dreveného valčeka. Pokračujte v ponáraní a vyberte ho vtedy, keď dosiahne textúru zuvačky a bude hladký a ľahko spracovateľný.
17. Ponorte syr a ponechajte ho vo vode, postupne ho extrahujte pomocou vhodných nástrojov (napr. naberačky), aby ste zabránili priamemu kontaktu s horúcou vodou a pokúste sa ho spracovať do guľatého tvaru.
18. Po nakrájaní, vložte mozzarellu do šalátovej misy s vodou a solou. Následne pridajte ľad. Potvrďte „OK“ pre ukončenie programu: rozsvieti sa indikátor „KONIEC“.
19. Mozzarella je pripravená. Aby ste predišli gumovitému efektu, nechajte ju odpočívať v jej tekutine a skladujte ju v chladničke 4 - 5 dní.



3



odkvapkanie



5 dní



Tabuľka PROGRAM 4  
MOZZARELLA

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 4 +
40°		Dávkovač	Ok
40°	1 hodina	Špachtľa	Ok
40°	30 minút	Špachtľa	Ok
	15 minút	Vybrať z koša	Ok
	30 minút	Ručne	Ok
Studená voda			Ok
85°		Ručne	Ok
		Koniec	

# 16.STRACCIATELLA

(objem 2 l mlieka = 250 g)

## INGREDIENCIE

- 2 l plnotučného mlieka
- 3 g kyseliny citrónovej
- 0,5 dl vody
- 50 g plnotučného jogurtu
- 5 ml syridla
- 50-75 ml čerstvej smotany
- 3 g jemnozrnnej soli

### Kroky vykonávané mimo spotrebiča:

1. Rozpusťte kyselinu citrónovú v 0,5 dl studenej vody.

### Kroky vykonávané v spotrebiči:

2. Pridajte studené mlieko s jogurtom do nádoby spotrebiča a dobre premiešajte. 3. Počas miešania mlieka špachtľou pridajte všetok roztok kyseliny citrónovej a vložte kôš na syr.
  4. Zapnite **PROGRAM 4 „MOZZARELLA“**.
  5. Rozpusťte syridlo v 0,5 dl vody.
  6. Pri dosiahnutí teploty 40 ° a keď zabliká indikátor „DÁVKOVAČ“, začnite miešať mlieko špachtľou a pridajte syridlo. Pokračujte v miešaní 5 sekúnd a potom zastavte pohyb mlieka jeho miešaním v opačnom smere.
  7. Potvrďte „OK“, spotrebič prikryte a nechajte mlieko zrzážať 1 hodinu.
  8. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, odstráňte polovicu srvátky pomocou naberačky a narežte syr na približne 4 cm kocky.
  9. Potvrďte „OK“ a počkajte 30 minút.
  10. Keď zabliká indikátor „ŠPACHTĽA“, pomocou dodávanej špachtle alebo pomocou metličky narežte syr na malé približne 1 cm kúsky.
  11. Potvrďte „OK“, a počkajte 15 minút.
  12. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“, opatrne vyberte kôš, nechajte ho odietť do nádoby v trvaní 30 minút.
  13. Keď zabliká indikátor „MANUÁLNE“, položte kôš na syr na pracovný stôl, pomocou naberačky vymeňte srvátku v spotrebiči za 1 l studenej vody bez toho, aby ste odpojili spotrebič a potom potvrďte „OK“. Pri výmene vody nie je potrebné nádobu umývať, stačí ju vyprázdniť.
  14. Rozdrtvte tvaroh rukami na pracovnom stole a nechajte ho v koši na syr.
  15. Zastavte program prípravy, pretože nasledujúce fázy nie sú potrebné.
- Kroky vykonávané mimo spotrebiča:
16. Do misy zo spotrebiča pridajte soľ a čerstvú smotanu a dôkladne premiešajte.
  17. Do tej istej misy pridajte produkt vytvorený v B-cheese a dobre zamiešajte.
  18. Stracciatellu nechajte zakrytú v chladničke 4 - 5 dní.



2:40



5 dní



Tabuľka PROGRAM 4  
MOZZARELLA

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 4 +
40°		Dávkovač	Ok
40°	1 hodina	Špachtľa	OK
40°	30 minút	Špachtľa	Ok
	15 minút	Vybrať z koša	OK
	30 minút	Ručne	Prerušenie programu

# 17. TRADIČNÝ JOGURT

(objem 1,5 l = 900/1 kg na  
základe času filtrácie)

## INGREDIENCIE

- 1 l mlieka (je možné použiť všetky druhy mlieka - kravské, kozie, ovčie, byvolie, plnotučné alebo odstredené, čerstvé alebo UHT)
- 125 g jogurtu (1 pohár) alebo sušené mliečne jogurtové enzýmy

1. Dajte mlieko a jogurt do vhodnej nádoby na jogurt, premiešajte a zatvorte pomocou dodávaného veka.
2. Dajte nádobu na jogurt do spotrebiča, zapnite **PROGRAM 5 „JOGURT“** počkajte 12 hodín.
3. Keď sa rozsvieti indikátor „KONIEC“, vyberte jogurt zo spotrebiča a skladujte v chladničke 6 dní. Starý jogurt je možné použiť na výrobu nového jogurtu. Vegánsky jogurt je možné získať jednoduchým nahradením mlieka a jogurtu rastlinným nápojom (sójový, kokosový, ovsený, ryžový, atď.) a sójovým jogurtom.



12 h



6 dní



Tabuľka PROGRAM 5  
YOGHURT (JOGURT)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 5 +
40°	12 hodín	Koniec	

# 18. GRÉCKY JOGURT

(objem 1,5 l = 900/1 kg na základe času filtrácie)

## INGREDIENCIE

- 1,5 l mlieka (je možné použiť všetky druhy mlieka - kravské, kozie, ovčie, byvolie, plnotučné alebo odstredené, čerstvé alebo UHT)
- 190 g jogurtu (1 a 1/2 pohára jogurtu) alebo sušené mliečne jogurtové enzýmy

1. Vložte dodávaný kôš na grécky jogurt do nádoby spotrebiča, potom nalejte mlieko a jogurt a všetko dobre premiešajte, aby sa jogurt rozpustil.
2. Zapnite PROGRAM 6 „GRÉCKY JOGURT“ a počkajte približne 12 hodín.
3. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“, potvrdte „OK“ a opatrne vyberte kôš. Nechajte ho odkvapkať do nádoby, kým sa nerozsvieti indikátor „KONIEC“ a počkajte 30 minút alebo kým nebude dosiahnutá požadovaná konzistencia.
4. Vyberte kôš zo spotrebiča, nechajte grécky jogurt vo vnútri a dajte ho do šálatovej misy. Pokúste sa nechať trochu priestoru pod košom a vložte ho do chladničky, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
5. Pomocou špachtle vyberte grécky jogurt z koša a dobre ho premiešajte, pre získanie rovnomernej textúry.
6. Skladujte ho v chladničke maximálne 6 dní.



12:30



6 dní



Tabuľka PROGRAM 6  
GREEK YOGHURT (Grécky jogurt)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 6 +
40°	12 hodín	Vybrať z koša	Ok
	30 minút	Koniec	

# 19. RASTLINNÝ GRÉCKY JOGURT

(objem 1,5 l = 900 g na základe času filtrácie)

## INGREDIENCIE

- 1.5 l rastlinného nápoja (je možné použiť všetky druhy rastlinných nápojov - sójový, ryžový, kokosový, ovsený, atď., bez prísad)
- 190 g (1 a 1/2 pohára jogurtu) rastlinného jogurtu alebo sušené mliečne jogurtové enzýmy

1. Vložte dodávaný kôš na grécky jogurt do nádoby spotrebiča. Potom nalejte mlieko a jogurt a všetko dobre premiešajte, aby sa jogurt rozpustil.
2. Zapnite **PROGRAM 6 „GRÉCKY JOGURT“** a počkajte približne 12 hodín.
3. Keď zabliká indikátor „VYBRÁŤ“ (šípka hore), stlačte tlačidlo „OK“ a opatrne vyberte kôš. Následne ho nechajte odkvapkať do nádoby, kým sa nerozsvieti indikátor „KONIEC“ a počkajte 30 minút alebo kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
4. Vyberte kôš zo spotrebiča a nechajte grécky jogurt vo vnútri. Následne ho dajte do šalátovej misy. Pokúste sa nechať trochu priestoru pod košom a vložte ho do chladničky, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
5. Pomocou špachtle vyberte grécky jogurt z koša a dobre ho premiešajte pre získanie rovnomernej textúry.
6. Skladujte ho v chladničke maximálne 6 dní.



12:30



6 dní



Tabuľka PROGRAM 6  
GREEK YOGHURT (Grécky jogurt)

TEPLOTA	ČAS	INDIKÁTOR	TLAČIDLO
Izbová			Prog. 6 +
40°	12 hodín	Vybrať z koša	Ok
	30 minút	Koniec	

# 20. TZATZIKI OMÁČKA

(s Gréckym jogurtom)

## INGREDIENCIE

- 500 g Gréckeho jogurtu (živočíšneho alebo rastlinného)
- 1 uhorka
- 2 strúčiky cesnaku
- 20 g mäty (môžete použiť petržlen, bazalku, pažitku, divoký fenikel)
- 1 citrón
- 5 g jemnozrnnej soli
- 50 g olivového oleja

1. Do šalátovej misy dajte Grécky jogurt.
2. Uhorku dôkladne umyte a nastrúhajte ju aj so šupkou. Po jej nastrúhaní ju dobre stlačte v rukách a vytlačte z nej šťavu, ktorú pridajte do jogurtu.
3. Pretlačte strúčiky cesnaku alebo ich jemne nasekajte a pridajte do jogurtu.
4. Rozdrvte aromatické bylinky a dajte ich do jogurtu.
5. Pridajte soľ, olej a citrónovú šťavu.
6. Prísady dôkladne premiešajte, aby sa zjednotili.
7. Pred podávaním nechajte lúhovať 2 hodiny a výslednú omáčku skladujte v chladničke 2 dni.



12:30



6 dní





B-cheese