



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Kozí syr

Budeme potrebovať:

- 10 litrov mlieko
- 5 ml tekuté syridlo
- 3 dl teplá voda

Postup:

1. Vydojíme kozy alebo zoženieme na dedine mlieko od miestnych farmárov ☺
2. Prichystáme si čerstvé mlieko, syridlo, syrárske formy alebo bavlnenú plienku ak nemáme formy.
3. Zohrejeme mlieko na 35°C.
4. Čajovú lyžičku (5ml) syridla nalejeme do pohára s teplou vodou a zamiešame.
5. Z pohára jemne vylejeme zmiešané syridlo po celom povrchu a jemne zamiešame a ustálime mlieko nech je bez pohybu a čakáme 35min.
6. V hrnci nám vznikla sýrenina, ktorú dlhým nožom nakrájame na cca 2cm široké pásiky, potom krájame kolmo na to a vzniknú nám malé štvorčeky. Necháme 5 min postáť, nech sa začne srvátka oddeľovať.
7. Keďže v domácnostiach sa nenachádza syrárska harfa tak pokračujeme metličkou a rozbijeme sýreninu na malé kúsky. Necháme zas 5 min. stáť.
8. Scedíme do foriem alebo plienky a necháme odkvapkať.
9. Položíme na nižšiu podložku nech má kam stekať srvátka a vložíme do chladničky aby nám neskysol. Pripadne plienku zavesíme do chladnejšej miestnosti.
10. Po 12 hodinách môžeme vybrať s formy a konzumovať. Pred jedlom vhodné osoliť.

Dobrá chuť ☺



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Preopakujme si !

- 1. Aké množstvo syridla potrebujeme na prípravu kozieho syra z 10l mlieka?**
 - a) 10ml
 - b) 15ml
 - c) 5ml

- 2. Ako dlho musí po dokončení syr ostať v chladnejšej miestnosti alebo chladničke?**
 - a) 6h
 - b) 12h
 - c) 24h

- 3. Prečo sa syr musí dať do chladnej miestnosti alebo chladničky?**
 - a) aby nám neskysol
 - b) aby nám nezmäkol
 - c) aby sa nám neroztiokol

- 4. Čo nepotrebujeme na prípravu syra?**
 - a) vodu
 - b) mlieko
 - c) droždie

- 5. Syreninu nescedíme do:**
 - a) hrnca
 - b) foriem
 - c) plienky

Kravský syr



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Budeme potrebovať:

- 5 litrov mlieko
- Syridlo



Postup:

1. Mlieko ohrejeme na 30-40 stupňov.
2. Pridáme 1 lyžičku syridla.
3. Premiešame a necháme stáť 45 minút.
4. Za ten čas nám to zhustne. Metličkou, vareškou alebo nožikom porozdeľujeme, aby nám syr spadol na spodok hrnca.
5. Do sitka dáme gázu (plienku) a prelejeme syr.
6. Syr necháme cez noc odkvapkať.



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Preopakujme si !

1.									
	2.								
3									

1. Čo je hlavnou ingredienciou na prípravu syra?
2. Po pridaní čoho do mlieka vznikne syr?
3. Čo je potrebné robiť s mliekom keď sa ešte varí?
4. Čo nám ostane v gáze po precedení?
5. Čo sa používa na precedzovanie?

Riešenie tajničky:



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Syrek

Budeme potrebovať:

- 10 vajec
- 1l kravského mlieka
- štipku soli
- 3 lyžice kryštálového cukru



Postup:

1. Do hrnca si nalejeme 1liter mlieka a zohrejeme ho na približne 60°.
2. Rozbijeme 10 vajec do misky.
3. Rozšľaháme a spolu s cukrom pridáme k mlieku.
4. Zmes varíme a miešame, až kým sa z nej nevytvorí hmota podobná tvarohu, ktorá sa oddelí od tekutiny.
5. Hmotu potom vyklopíme na dvakrát preloženú gázu alebo utierku, ktorú zviažeme, vytvarujeme do vajíčka a podľa možnosti zavesíme.
6. Takto odtečie prebytočná tekutina a vytvorí sa syrek. Podávame ho vychladený, pokrájaný na plátky.

Preopakujme si!



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Pol'ský domáci syr z tvarohu

Budeme potrebovať:

- malú hrudku kravského tvarohu
- trocha mlieka
- trocha masla
- pol lyžičky sódy bikarbóny
- jedno žĺtko



Postup:

- 1.** Rozmrvíme tvaroh do misy.
- 2.** Prilejeme trocha mlieka.
- 3.** Varíme.



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



- 4.** Po 10 minútach varenia pridáme maslo, sódu bikarbónu, 1 žltok zmiešaný s trochou mlieka.
- 5.** Varíme pokiaľ nám nevznikne hustejšia hmota.
- 6.** Hmotu potom vyklopíme na alobal vytvarujeme do valčeka a necháme v chladničke stuhnúť.

Osemsmerovka ☺



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Q A S Ń Ě K M Ń N R
W V L M I A R Ř Ť É
M A O Ń Ń Y Ť A Ž Ľ
A J V M A D Ó S V O
S Í E J S Ě Q Č K A
L Č N Q Ä B Z E B Ô
O K S Ľ O P I H Ľ S
K A K Y N L M Š Y Ľ
T Ń O Ľ M Ľ Ô R Ó Y
Ž Ž Ť D T D Ý Á T J

(?) SLOVENSKO
(?) POLSKO
(?) VAJÍČKA
(?) MASLO
(?) SÓDA
(?) KRAVA
(?) ŽTKO
(?) SYR
(?) MLIEKO
(?) MŇAM