

Kefirko cheese maker – nádoba na výrobu syra

Cheese maker nádoba na jednoduchú a rýchlu prípravu domáceho syra

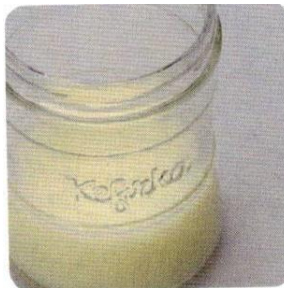
Použite mliečny kefír na prípravu kefirového syra cez noc bez syrárskych kultúr. Alebo si pripravte rôzne iné syry, napríklad mascarpone, mozzarellu, ricottu a pod.

Súčasť výroby



Horné viečko

Zaistenie horného viečka na prstenci zabraňuje vniknutiu nečistôt počas cedenia. Zároveň drží pružinu na mieste pri použití na tvrdší syr.



Sklenená nádoba

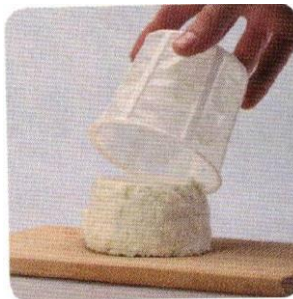
Pri cedení syra srvátka odkvapká do nádoby, zatiaľ čo v sitku zostane užitočná tvarohová/syrová hmota plná bielkovín, ktorú možno použiť ako čerstvý nápoj alebo v mnohých receptoch.



Prítlačný disk a pružina

Použite disk pripevnený k pružine na zatlačenie syra nadol rovnomerným tlakom. Srvátka sa

tak lepšie oddelí a pripravíte tvrdší a suchší syr.



Sitko

Optimálna hustota sitka zaisťuje stabilné cedenie syra. Pevné bočné výstuhy pomáhajú ľahko vyklopiť dokonale vytvarovaný syr.

Zostavenie



Bioplast sa používa na výrobu všetkých plastových dielov. To znamená, že sú vyrobené z organického materiálu, čo robí ich výrobu šetrnejšou k životnému prostrediu.

Objem

Môžete pripraviť 100–200 g kefírového syra pri použití 600 ml mliečneho kefíru a 200–400 g syra v jednej veľkej sklenenej nádobe pri použití 1000 ml mliečneho kefíru.

Starostlivosť o cheese maker

- Pred prvým použitím umyte všetky časti teplou mydlovou vodou. Uistite sa, že ste umývací prostriedok dôkladne opláchli.
- Po použití sitko jemne vyčistite. Môžu na ňom zostať zvyšky zaschnutého syra. Na čistenie môžete použiť mäkkú kefku.
- Nepoužívajte so sitkom ostré predmety, mohli by ste ho poškodiť.
- Pre najlepšie výsledky sa odporúča ručné umývanie všetkých častí.
- Oddel'te prítlačnú pružinu od disku na jednoduchšie čistenie.
- Nylonový kôš sitka má pevný plastový rám, vďaka ktorému je stabilnejší a ľahšie sa s ním manipuluje. Použitie sily a stláčanie sitka môže viesť k deformácii a poškodeniu sitka.
- Použitie korenia a ovocia môže viesť k zafarbeniu nylonového sitka, ktoré nemožno odstrániť iba jedným umytím. To môže ovplyvniť konečný výsledok a chuť novej dávky syra.

Ako začať

Cheese maker sa používa na cedenie syra a oddelenie syreniny od srvátky. Syrenina musí byť dostatočne hustá, aby nepretiekla cez sitko. To znamená, že mlieko musí byť najprv zrazené.

Na výrobu kefirového syra potrebujete mliečny kefir. Kefír sa vyrába z mlieka a mliečnych kefirových zŕn. Keď zrná vyberiete, môžete mliečny kefir naliať do výrobníka syra.

Recept na kefirový syr



1. Nalejte kefir do sitka v zostavenom cheese makeri. Prikryte horným viečkom.



2. Vložte cheese maker do chladničky, aby sa ďalšie kvasenie spomalilo. Nechajte ho tam po požadovaný čas, ideálne cez noc, teda približne 12 hodín, aby sa syr scedil a získal požadovanú hustotu. Čím hustejší syr chcete, tým dlhšie ho nechajte cediť. Keď sa syr usadí po stranách sitka, môžete ho očistiť a premiešať lyžicou.

3. Po počiatočnom scedení môžete použiť prítlačnú pružinu s diskom. Tým sa zo syra vytlačí ešte viac tekutiny. Pripevnite disk na okrúhly výstupok na spodnej strane horného viečka a opatrne viečko pripevnite k prstencu.

4. Keď dosiahnete požadovanú štruktúru syra, vyberte sitko z nádoby spolu so syrom vo vnútri. Položte ho na tácku s horným viečkom, vyberte sitko zo sitkového koša a otočte ho hore dnom nad tanier, aby ste syr vyklopili.



5. Potom môžete syr dochutiť alebo použiť v receptoch. Dochutiť ho môžete pridaním čerstvého či sušeného ovocia, orechov, medu, bylín, korení podľa vlastného výberu a pripraviť si ho tak, ako ho máte radi.

Čas cedenia

Čím dlhšie sa kefir cedí, tým suchší a hustejší syr bude. Toto sú všeobecné odporúčania pre čas cedenia. Upozorňujeme, že konzistencia syra závisí aj od jednotlivých surovín a teploty.

- Niekoľko hodín na hustejší kefir, ktorý možno použiť ako dip.
- Cez noc na krémový syr.
- 1–2 dni na polotvrdý syr.

Tipy

- Použite horné viečko ako tácku na sitko, keď syr vyberáte.
- Počas cedenia sa srvátka zhromažďuje v sklenenej nádobe. Ak sa hladina srvátky zvýši až k spodnému okraju sitka, môže byť potrebné ju vyliat'.
- Pri použití pružiny buďte opatrní pri otváraní viečka, pretože pružina môže viečko rýchlo vytlačiť nahor.

Nápady na dochutenie

Smotanový syr pripravený vo výrobníku syra môžete jesť ihneď, ochutený alebo čistý. Nižšie nájdete niekoľko nápadov na dochutenie, s ktorými môžete experimentovať.

Sladké

- Čerstvé alebo sušené ovocie: nakrájané jahody, maliny, čučoriedky, mango, hrozno alebo čokoľvek podľa chuti.
- Med, arašidové maslo, mandľové maslo, čokoládová nátierka, javorový sirup – samostatne alebo v kombinácii s ovocím.
- Orechy: vlašské orechy, lieskové orechy, mandle, arašidy a pod.

Slané

- Soľ a/alebo čierne korenie možno pridať takmer do každej slanej kombinácie.
- Korenie a bylinky, mleté alebo nasekané: oregano, bazalka, rasca, semienka, koriander, rozmarín, kurkuma, pažitka a pod.
- Nakrájaná zelenina: paradajky, uhorky, zelená alebo červená paprika, mrkva, čili, špenát, cesnak, olivy a pod.

Ďalšie použitie

Príprava kávy a čaju

Cheese maker možno použiť na prípravu čaju a kávy. Majte na pamäti, že do studenej sklenenej nádoby nesmiete nalievať viac tekutiny, pretože sklo môže prasknúť. Cheese maker je vhodný aj na prípravu studenej kávy. Stačí pridať kávu do sitka, zaliať mletú kávu vodou a nechať lúhovať 12 hodín alebo dlhšie.

Príprava rastlinného mlieka

Nádobu použite na namáčanie semienok, orechov alebo obilnín na prípravu rastlinného mlieka bez mliečnych zložiek. Pomocou sitka môžete rozmixovanú zmes rýchlo scediť. Použite prítlačnú pružinu s diskom a stlačením dužiny z mlieka vytlačte všetku tekutinu.

Prečo používať cheese maker

Tekutina, ktorá pri výrobe kefírového syra odkvapkáva do sklenenej nádoby, je srvátka. Obsahuje mnoho prospešných baktérií a je plná bielkovín. Nevyhadzujte ju. Použite ju do rôznych receptov alebo smoothie.