

# Kefirko cheese maker – nádoba na výrobu sýra

## Cheese maker pro snadnou a rychlou přípravu domácího sýra

Použijte mléčný kefir k přípravě kefirového sýra přes noc bez sýrařských kultur. Nebo si připravte různé jiné sýry, například mascarpone, mozzarellu, ricottu apod.

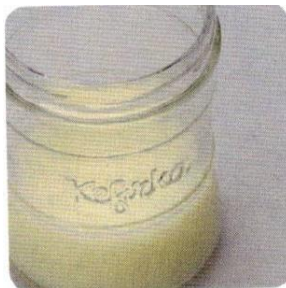
### Součásti výrobku



#### Horní víčko

Zajištění horního víčka na prstenci zabraňuje vniknutí nečistot během scezování. Zároveň drží pružinu na místě při použití pro tvrdší

sýr.



#### Skleněná nádoba

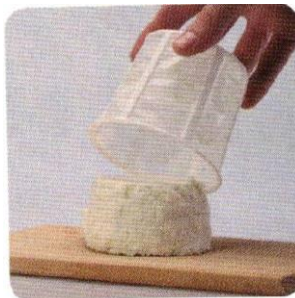
Při scezování sýra syrovátka odkape do nádoby, zatímco v sítku zůstane užitečná tvarohová/sýrová hmota plná bílkovin, kterou lze použít jako čerstvý nápoj nebo v mnoha receptech.



#### Přítlačný disk a pružina

Použijte disk připevněný k pružině k zatlačení sýra dolů rovnoměrným tlakem. Syrovátka se tak lépe oddělí a

připravíte tvrdší a sušší sýr.



#### Sítka

Optimální hustota sítka zajišťuje stabilní scezování sýra. Pevné boční výztuhy pomáhají snadno vytřepat dokonale vytvarovaný sýr.

## Sestavení



Bioplast se používá k výrobě všech plastových dílů. To znamená, že jsou vyrobeny z organického materiálu, což činí jejich výrobu šetrnější k životnímu prostředí.

## Objem

Můžete připravit 100–200 g kefirového sýra při použití 600 ml mléčného kefiru a 200–400 g sýra v jedné velké sklenici při použití 1000 ml mléčného kefiru.

## Péče o cheese maker

- Před prvním použitím umyjte všechny části teplou mýdlovou vodou. Ujistěte se, že jste mycí prostředek důkladně opláchni.
- Po použití sítko jemně vyčistěte. Mohou na něm zůstat zbytky sušeného sýra. K čištění můžete použít měkký kartáček.
- Nepoužívejte ostré předměty se sítkem, mohli byste jej poškodit.
- Pro nejlepší výsledky se doporučuje ruční mytí všech částí.
- Oddělte přítlačnou pružinu od disku pro snazší čištění.
- Nylonový koš sítka má pevný plastový rám, díky kterému je stabilnější a snadněji se s ním manipuluje. Použití síly a stlačování sítka může vést k deformaci a poškození sítka.
- Použití koření a ovoce může vést ke zbarvení nylonového sítka, které nelze odstranit pouze jedním mytím. To může ovlivnit konečný výsledek a chuť nové dávky sýra.

## Jak začít

Cheese maker se používá ke scezování sýra a oddělení sýřeniny od syrovátky. Sýřenina musí být dostatečně hustá, aby sítkem neprotekla. To znamená, že mléko musí být nejprve sražené.

K výrobě kefirového sýra potřebujete mléčný kefir. Kefir se vyrábí z mléka a mléčných kefirových zrn. Jakmile zrna vyjmete, můžete mléčný kefir nalít do výrobničku sýra.

## Recept na kefirový sýr



1. Nalijte kefir do sítka v sestaveném cheese makeru. Přikryjte horním víčkem.



2. Vložte cheese maker do lednice, aby se další kvašení zpomalilo. Nechte ho zde po požadovanou dobu, ideálně přes noc, tedy přibližně 12 hodin, aby se sýr scedil a získal požadovanou hustotu. Čím hustší sýr chcete, tím déle jej nechte scezovat. Když se sýr usadí po stranách sítka, můžete jej očistit a promíchat lžící.



3. Po počátečním scezení můžete použít přítlačnou pružinu s diskem. Tím se ze sýra vytlačí ještě více tekutiny. Připevněte disk na kulatý výstupek na spodní straně horního víčka a opatrně víčko připevněte k prstenci.
4. Jakmile dosáhnete požadované struktury sýra, vyjměte sítko z nádoby společně se sýrem uvnitř. Položte jej na tácek s horním víčkem, vyjměte sítko ze sítkového koše a otočte jej dnem vzhůru nad talíř, abyste sýr vyklopili.
5. Poté můžete sýr ochutit nebo použít v receptech. Ochutit jej můžete přidáním čerstvého či sušeného ovoce, ořechů, medu, bylinek, koření podle vlastního výběru a připravit si jej tak, jak ho máte rádi.

Čím déle se kefir scezuje, tím sušší a hustší sýr bude. Toto jsou obecná doporučení pro dobu scezování. Upozorňujeme, že konzistence sýra závisí také na jednotlivých surovinách a teplotě.

- Několik hodin pro hustší kefir, který lze použít jako dip.
- Přes noc pro krémový sýr.
- 1–2 dny pro polotvrdý sýr.

## Tipy

- Použijte horní víčko jako tácek pro sítko, když sýr vyjímáte.
- Během scezování se syrovátka shromažďuje ve sklenici. Pokud se hladina syrovátky zvýší až ke spodnímu okraji sítka, může být nutné ji vylít.
- Při použití pružiny buďte opatrní při otevírání víčka, protože pružina může víčko rychle vytlačit nahoru.

## Nápady na dochucení

Smetanový sýr připravený ve výrobníku sýra můžete jíst ihned, ochucený nebo čistý. Níže najdete několik nápadů na dochucení, se kterými můžete experimentovat.

### Sladké

- Čerstvé nebo sušené ovoce: nakrájené jahody, maliny, borůvky, mango, hrozny nebo cokoli podle chuti.
- Med, arašídové máslo, mandlové máslo, čokoládová pomazánka, javorový sirup – samostatně nebo v kombinaci s ovocem.
- Ořechy: vlašské ořechy, lískové ořechy, mandle, arašídové apod.

### Slané

- Sůl a/nebo černý pepř lze přidat téměř do každé slané kombinace.
- Koření a bylinky, mleté nebo nasekané: oregano, bazalka, kmín, semínka, koriandr, rozmarýn, kurkuma, pažitka apod.
- Nakrájená zelenina: rajčata, okurky, zelené nebo červené papriky, mrkev, chilli, špenát, česnek, olivy apod.

## Další použití

### Příprava kávy a čaje

Cheese maker lze použít pro přípravu čaje a kávy. Mějte na paměti, že do studené sklenice nesmíte nalévat vroucí tekutiny, protože sklo může prasknout. Cheese maker je vhodný také pro přípravu studené kávy. Stačí přidat kávu do sítka, zalít mletou kávu vodou a nechat louhovat 12 hodin nebo déle.

### Příprava rostlinného mléka

Nádobu použijte k namáčení semínek, ořechů nebo obilovin pro přípravu rostlinného mléka bez mléčných složek. Pomocí sítka můžete rozmixovanou směs rychle scedit. Použijte přítlačnou pružinu s diskem a stlačením dužiny z mléka vytlačte veškerou tekutinu.

## Proč používat cheese maker

Tekutina, která při výrobě kefirového sýra odkapává do sklenice, je syrovátka. Obsahuje mnoho prospěšných bakterií a je plná bílkovin. Nevyhazujte ji. Použijte ji do různých receptů nebo smoothie.