

# Jak se dělá sýr

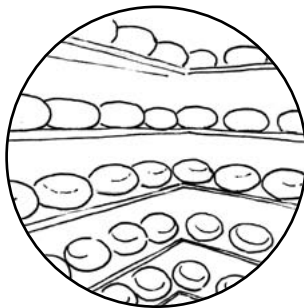
Čerstvě nadojené mléko (ať už kozí, ovčí či kravské) moc dlouho nevydrží a zkysne, navíc se s ním také obtížně potýká náš žaludek. Proto se z něho často vyrábí sýr či tvaroh, který má významně delší trvanlivost a lépe ho strávíme.

Jaké mléko od krávy, kozy či ovce dostaneme, velmi významně závisí na tom, co zvířata jedla a jak žila. Pastva a volný pobyt na slunci, větru i dešti je ideálním řešením jak pro zvířata, tak pro kvalitu mléka a tedy i sýra a dalších mléčných výrobků.

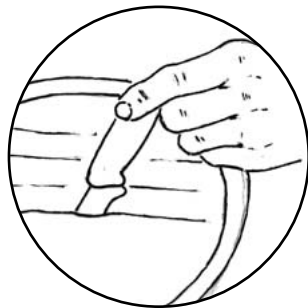
**Vyznač žítkami postup získávání mléka a postup výroby sýra:**



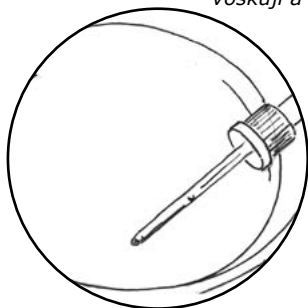
A takhle to končí...



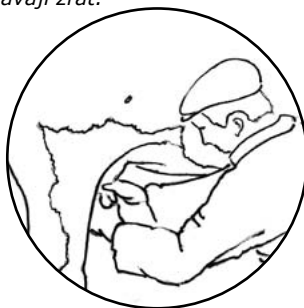
Některé sýrové bochníky se voskují a nechávají zrát.



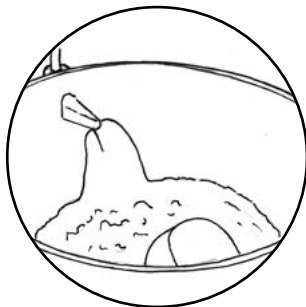
Sýřenina se pokrájí.



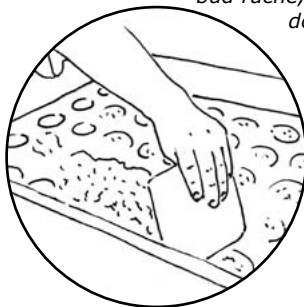
Do mléka se kape sýřidlo.



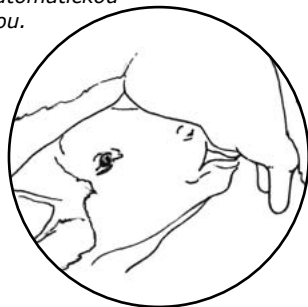
Dojení mléka se provádí buď ručně, či automatickou dojičkou.



Mléko se pasteruje.



Sýřenina se formuje.



Mléko sají mláďata.

# Jak se dělá sýr

Až budete mít hotovo, diskutujte správný postup ve skupině s paní učitelkou/panem učitelem a případně i s hospodářem/kou.

## Jak to bylo na statku, který jsi navštívil?

Napiš/namaluj, jak hospodář při Vaší návštěvě dojlil zvířata či vyráběl sýr.

Jaká zvířata se na statku chovala?

Kde zvířata na statku žila?

Jak se na statku dojilo?

Co se na statku z mléka vyrábělo?