

FERMENTÁRUM.CZ: VIILI

Poslední aktualizace 30.1.2022 23:01

START KULTURY

Pokud jste si pořídili kulturu v sušené formě, budete ji muset nejprve oživit. V sáčku je dostatečné množství na několik startů, pro oživení následující várky postačí jen čtvrt kávové lžičky. V případě čerstvé zásilky začněte od bodu 4.

Postupujte takto:

1. Do malé mističky dejte asi tři polévkové lžíce vlažného čerstvého plnotučného mléka a vsypte trochu sušeného Viili, postačí čtvrt kávové lžičky, nezapomeňte si nechat něco na příští pokus, kdyby se tento nepodařil,
2. nechte sušenou kulturu máčet asi hodinu a jednou za čas se pokuste lžičkou namočené kousky rozetřít,
3. vroucí vodou vypařte nádobu, ve které budete inkubovat, sklenička od zavařeniny bohatě stačí,
4. máte-li pocit, že už se alespoň část rozpustila, připravte si 0,2 litru pasterizovaného plnotučného mléka, ohřejte jej na 18-25 °C, dejte do vypařené skleničky a za stálého míchání po kapkách přidávejte rozpuštěnou kulturu,
5. co zůstane nerozpuštěné na dně v původní malé nádobce, ze které přikapáváte, to ještě rozmačkejte lžičkou a vložte do teplého mléka také,
6. velmi pečlivě mléko zvolna míchejte, distribuce je důležitá;
7. sklenici s naočkovaným mlékem uzavřete víčkem, aby mléko a výrobek neosychaly, založte do pokojové teploty a nechte inkubovat v klidu 18 hodin, teplota v místnosti by se měla držet v rozmezí 18-25 °C, pokud máte doma chladno, využijte teplejšího místa, třeba trouby s rozsvícenou žárovíčkou,
8. po 12 hodinách zkontrolujte, jestli už Viili ztuhl – mírně do nádoby drcněte a uvidíte, jestli je aspoň část už pevnější,
9. **je téměř jisté, že první pokus ze sušené formy nevyjde, mléko zůstane tekuté, což je v bezvadném pořádku,**
10. pokud se nic neděje, nechte stát ještě 12 hodin,
11. pokud se stále nic neděje, začněte pomalu odlévat mléko do nějaké nádoby a hledejte, jestli se už místy utvořily hustší shluky, byť i po čajových lžičkách – dávejte je stranou na naočkování další várky,
12. celý proces zopakujte ještě jednou nebo dvakrát od bodu 4, vždy začněte s 3-5 dcl nového mléka, naočkujte jej odloženými nalezenými shluky nebo prostě lžící tekutého mléka, které se inkubovalo; zbytek mléka, které neztuhlo, upotřebte v běžné kuchyni,

13. po několika pokusech byste měli už mít ze sušeného stavu hotový Viili schopný dalších opakování,
14. úspěšně ztuhlý výrobek hned po inkubaci přesouvejte do lednice, kde bude mít delší životnost a můžete ho postupně spotřebovávat.
15. Hned jak se vám Viili podaří, zazálohujte si pár lžic do mrazáku ve vzduchotěsné nádobce (viz Zálohování).

DALŠÍ BĚŽNÝ CHOV A OPAKOVÁNÍ

Dodržíte-li několik zásad, budete moci Viili opakovat donekonečna s víceméně stále stejnými výsledky. Zásady si nyní ještě zrekapitulujeme:

- Po úspěšné inkubaci plné várky je dobré si ihned dát do chladničky trochu stranou na příští očkování, abyste vám někdo v domácnosti všechno nesnědl až do dna. Navíc se malé množství nekontaminuje tím, jak by do něj někdo pořád vkládal ocucanou lžici.
- Na naočkování 1 litru mléka bohatě stačí 1 zarovnaná polévková lžice z předchozí várky. Při očkování mléčných kultur platí, že méně je více. Pokud se očkování a inkubace nedaří, určitě to není příliš malým očkovacím množstvím.
- Nezkoušejte inkubaci popohnat ohříváním, kultura má ráda cca 22 °C a v teple by se mohl Viili začít srážet.
- Během inkubace nechte mléko v klidu, po inkubaci Viili (a oddělenou násadu) přemístěte do lednice, nechte vychladnout a dozrát také v klidu. I v lednici se ještě chuť a textura vyvíjejí.
- Opakovat byste měli alespoň jednou za týden.
- Je-li už kultura životaschopná a produkuje pěkné výsledky, nemusíte být už nijak zvlášť pečliví na hygienu používaného nádobí. Běžné umytí stačí.

MLÉKO

Co do tučnosti je nejlepší samozřejmě mléko plnotučné, které bakteriím zajistí dostatečnou výživu a dodá výrobku chuť. S polotučnou či odtučněnou variantou sice experimentovat lze, ale výsledek nebude tak chutný a z dietetického hlediska ušetříte 20-30 g tuku na jednom litru, což jsou asi tak dva namazané krajíce chleba máslem, tzn. množství docela zanedbatelné v denním příjmu energie.

Viili žije z mléka živočišného, tedy kravského, kozího či ovčího. Kravské může být i nehomogenizované (pak vytvoří vrstvičku tuku na hladině), kozí a ovčí už jsou homogenizovaná takřikajíc od zdroje.

Mléko používejte raději pasterizované, a to buď standardně při 72 °C (v obchodu se jmenuje **mléko čerstvé**), anebo UHT mžikově při 135 °C (dle legislativy **mléko trvanlivé**). UHT se nehodí jen na start sušené kultury, pro běžný chov a konzumaci funguje uspokojivě. Pořídíte-li si mléko

syrové, úplně jej převařte nebo pasteurujte pár minut při 72 °C. Očkujte zásadně do mléka pokojové teploty.

Chcete-li vyzkoušet přípravu z mléka syrového, musíte počítat s tím, že takové mléko obsahuje spousty jiných organismů, které jsou velmi silné a kulturu snadno přeperou – především běžné laktobacily. Laktobacily sežerou všechno Viiliho laktokokům a kultura přestane být tím, čím bývala.

Veganské varianty v podstatě nefungují, protože v náhražkových rostlinných extraktech chybí základní nutrienty pro bakterie, jako např. laktóza. Ztužování se musí provádět zvlášť ztužovačky, jako je agar, želatina nebo, tapiokový škrob.

CHUŤ, TEXTURA A HUSTOTA

Ve výsledku je Viili ještě pořád mírně sladký od mléka, nevyniká v něm kyselina, na lžičce se spíše táhne a při odležení vypouští průhlednou nažloutlou syrovátku stejně jako jiné mléčné výrobky.

Pokud vám nevyhovuje kompaktní slimákovitá konzistence, stačí Vildu v uzavřené sklenici řádně prosejkrovat, popřípadě protáhnout skrz cedník. Stane se z něj příjemně tekutý a hustý nápoj.

Při delším skladování v chladničce se na povrchu může utvořit okrově zbarvená mokrá vrstvička, což je běžná kvasinková součást kultury, není nijak závadná a není potřeba ji odstraňovat.

ZÁLOHOVÁNÍ

Než se pustíte do jakýchkoliv experimentů (a i pro vlastní klid a pohodu), zazálohujte si vždy část povedeného a dobře chutnajícího Viili. Pro krátkodobé účely prostým oddělením menšího množství do lednice až do doby, kdy máte jistotu, že se příští várka povedla. Pro dlouhodobé zálohy si můžete samozřejmě kulturu uchovat buď usušením – stačí část dobře vitální várky namazat v tenoučké vrstvě na pečicí papír, usušit v sušičce na potraviny a uložit ve sklenici do temna, anebo zmražením pár lžiček v mrazáku.