

# FERMENTÁRUM.CZ: VIILI

Poslední aktualizace 15.10.2019 08:57

## 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 (ne UHT trvanlivého) 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 (ne UHT), ohřejte jej na 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. stále velmi pečlivě mléko zvolna míchejte alespoň minutu, je to důležité;
7. založte naočkované mléko na teplé místo a nechte inkubovat v klidu 12 hodin, teplota v místnosti by se měla držet v rozmezí 20-28 °C, neměla by klesnout pod 18 °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.

## 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 lžící.
- Na naočkování 1 litru mléka bohatě stačí 1 zarovnaná polévková lžice z předchozí várky. Při očkování mléčných kultur platí, že méně je více. Řešením žádné nežádoucí situace není zvyšování očkovacího množství, akorát byste v mléce způsobili tlačenicí.
- Nezkoušejte mléko ohřívat, 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, raději dvakrát.

## 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 pasterujte pár minut při 72 °C. Očkejte 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 ztužovadly, 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.

## 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 pečící papír, usušit v sušičce na potraviny a uložit ve sklenici do temna, anebo zmražením pár lžiček v mrazáku.