

## Domácí jogurt



Čerstvé mléko zahřejeme na 85 – 90°C a pak rychle zchladíme na 45 – 50°C.

Zaočkujeme jogurtovou kulturou :

- použijeme sušenou jogurtovou kulturu (na 1 litr mléka použijeme asi desetinu sáčku)
- použijeme vlastní jogurt z předchozí výroby (2 pol. lžíce na 1 litr mléka)
- koupíme bílý jogurt s živými kulturami (např. Choceňský bílý, Hollandia bílý nebo Jihočeský bílý ve skleničce) a dávkujeme stejně 2 pol. lžíce na 1 litr mléka.



Dobře rozmícháme a naplníme do dobře umytých skleniček ( mytí v myčce je dostatečné).

Skleničky uzavřeme a umístíme na teplé místo, aby teplota neklesla pod 40°C po dobu 4 – 6 hodin. Můžeme ho umístit do jogurtovače, do kastrůlku s vodou a vodu přehřívát, nebo v létě na vyhřátý balkón, ale když je teplota vyšší než 45°C může být jogurt hodně kyselý z důvodu překysnutí. Doporučujeme osvědčenou výrobu jogurtu v peřinách. To znamená, že uzavřené skleničky přikryjeme utěrkou a dáme do peřin. Je to jednoduché a opravdu to funguje!



## Domácí jogurt



Čerstvé mléko zahřejeme na 85 – 90°C a pak rychle zchladíme na 45 – 50°C.

Zaočkujeme jogurtovou kulturou :

- použijeme sušenou jogurtovou kulturu (na 1 litr mléka použijeme asi desetinu sáčku)
- použijeme vlastní jogurt z předchozí výroby (2 pol. lžice na 1 litr mléka)
- koupíme bílý jogurt s živými kulturami (např. Choceňský bílý, Hollandia bílý nebo Jihočeský bílý ve skleničce) a dávkujeme stejně 2 pol. lžice na 1 litr mléka.



Dobře rozmícháme a naplníme do dobře umytých skleniček ( mytí v myčce je dostatečné).

Skleničky uzavřeme a umístíme na teplé místo, aby teplota neklesla pod 40°C po dobu 4 – 6 hodin. Můžeme ho umístit do jogurtovače, do kastrůlku s vodou a vodu přehřívát, nebo v létě na vyhřátý balkón, ale když je teplota vyšší než 45°C může být jogurt hodně kyselý z důvodu překysnutí. Doporučujeme osvědčenou výrobu jogurtu v peřinách. To znamená, že uzavřené skleničky přikryjeme utěrkou a dáme do peřin. Je to jednoduché a opravdu to funguje!





## Domácí jogurt



Čerstvé mléko zahřejeme na 85 – 90°C a pak rychle zchladíme na 45 – 50°C.

Zaočkujeme jogurtovou kulturou :

- použijeme sušenou jogurtovou kulturu (na 1 litr mléka použijeme asi desetinu sáčku)
- použijeme vlastní jogurt z předchozí výroby (2 pol. lžíce na 1 litr mléka)
- koupíme bílý jogurt s živými kulturami (např. Choceňský bílý, Hollandia bílý nebo Jihočeský bílý ve skleničce) a dávkujeme stejně 2 pol. lžíce na 1 litr mléka.



Dobře rozmícháme a naplníme do dobře umytých skleniček ( mytí v myčce je dostatečné).

Skleničky uzavřeme a umístíme na teplé místo, aby teplota neklesla pod 40°C po dobu 4 – 6 hodin. Můžeme ho umístit do jogurtovače, do kastrůlku s vodou a vodu přehřívát, nebo v létě na vyhřátý balkón, ale když je teplota vyšší než 45°C může být jogurt hodně kyselý z důvodu překysnutí. Doporučujeme osvědčenou výrobu jogurtu v peřinách. To znamená, že uzavřené skleničky přikryjeme utěrkou a dáme do peřin. Je to jednoduché a opravdu to funguje!



## Domácí jogurt



Čerstvé mléko zahřejeme na 85 – 90°C a pak rychle zchladíme na 45 – 50°C.

Zaočkujeme jogurtovou kulturou :

- použijeme sušenou jogurtovou kulturu (na 1 litr mléka použijeme asi desetinu sáčku) nebo
- použijeme vlastní jogurt z předchozí výroby (2 pol. lžíce na 1 litr mléka) nebo
- koupíme bílý jogurt s živými kulturami (např. Choceňský bílý, Hollandia bílý nebo Jihočeský bílý ve skleničce) a dávkujeme stejně 2 pol. lžíce na 1 litr mléka.



Dobře rozmícháme a naplníme do dobře umytých skleniček ( mytí v myčce je dostatečné).

Skleničky uzavřeme a umístíme na teplé místo, aby teplota neklesla pod 40°C po dobu 4 – 6 hodin. Můžeme ho umístit do jogurtovače, do kastrůlku s vodou a vodu přehřívát, nebo v létě na vyhřátý balkón, ale když je teplota vyšší než 45°C může být jogurt hodně kyselý z důvodu překysnutí. Doporučujeme osvědčenou výrobu jogurtu v peřinách. To znamená, že uzavřené skleničky přikryjeme utěrkou a dáme do peřin. Je to jednoduché a opravdu to funguje!

