

Stále čerstvý Furtjogurt

Zakoupili jste si startovací kulturu Fortjogurtu a čeká vás nyní malé dobrodružství. Pokud se budete držet návodu, tak se vám chov Furtjogurtu bude dařit a vy si tak zajistíte lahodnou pochoutku, která bude mít konzistenci řeckého jogurtu.

Co vše budete potřebovat na chov

- Inkubátor s měřenou teplotou (jogurtovač s termostatem nebo elektrická trouba).
- Teploměr (digitální ponorný nebo teploměrnou jehlu).
- Mléko – pouze živočišné, nejlépe plnotučné.
- Startovací kulturu, skleničky nebo jinou nádobu.

Postup pro start čerstvé kultury

Zakoupili jste si jogurt, který budete rozpouštět a oživovat. Start z čerstvé kultury není složitý na přípravu.

- Nejdříve ohřejete 1 litr UHT mléka na 50°C a v 1dl rozmícháte 1kávovou lžičku zakoupeného jogurtu.
- Když máte vše dobře promíchané, tak vlijete do teplého mléka a opět promícháte, aby se kultura dobře promísila.
- Nyní můžete nechat vše v litrové nádobě nebo obsah rozdělit do menších skleniček, které uzavřete. V jednom víčku si vytvořte otvor pro zasunutí teploměru, zvláště pokud si zvolíte za inkubátor elektrickou troubu, kterou nastavíte na horní topné těleso s minimálním ohřevem. Doprostřed umístíte plech a na spodní část trouby nádobu s vodou.
- Inkubace trvá 5-6 hodin a pokud budete hlídat teplotu, tak se soustředte na 42°C, kdy je povolená odchylka $\pm 3^\circ\text{C}$. Pokud se vám nepovede ohlídat teplota, poté není zaručen úspěšný výsledek.
- Hotový Furtjogurt nechte vychladnout a vyzrát v lednici, nejlépe do druhého dne.

Postup pro start ze sušené kultury

V první řadě budete muset kulturu probudit k životu. Množství, které jste si zakoupili v této podobě, je určeno pro několik startů, výhodou je, že s touto kulturou můžete pracovat i po letech.

- Do malé mističky dejte asi 3 polévkové lžice vlažného mléka a zamíchejte do něj čtvrt kávové lžičky sušené kultury, promíchejte a nechte hodinu odležet.
- Během této hodiny občas promíchejte a můžete i vzniklé kousky rozetřít. Postupujte tak až do úplného rozpuštění kultury.
- Poté si ohřejte 0,3 litru UHT mléka na 42 °C a postupně po kapkách přidávejte rozpuštěnou kulturu. Usazeninu na dně misky rozmačkejte a přidejte ji rovněž do mléka. Vše promíchejte.
- Nyní je čas vše rozdělit do skleniček a inkubovat při teplotě 42°C, 5-6 hodin.
- Tento první pokus nezaručí správný výsledek a nesmí vás odradit tekuté mléko s případnými hrudkami. Je to takto v pořádku. Mléko dejte vychladit do lednice a druhý den z něj odeberte buď vzniklé hrudky, nebo ze dna vzniklý kal.

- Opět si ohřejte 0,5 litru UHT mléka na 42 °C a přidáváte tentokrát již vaši odebranou kulturu nebo kal. Dáte opět do inkubátoru. Při druhém nebo třetím opakování, kdy byla dodržena správná teplota, již získáte Furtjogurt v požadované konzistenci.

Opakovaný chov Furtjogurtu

Pokud dodržíte následující doporučení, poté můžete vyrábět jogurt stále se stejnými výsledky.

- Na litr mléka postačí 1 zarovnaná lžice jogurtu z předchozího chovu.
- Ideální je čerstvé mléko před očkovaním kulturou ohřát klidně na 90°C a následně nechat zchladit na 42°C. Tento postup s UTH mlékem dělat nemusíte.
- Startovací kulturu (1 lžice jogurtu) vkládejte pouze do teplého mléka, ne horkého a to velmi pomalu, poté důkladně rozmíchejte.
- Vždy držte teplotu kolem 42°C, po inkubaci nechte jogurt dozrát v lednici do druhého dne.
- Nezapomeňte si opětovně dát stranou asi 2 polévkové lžice jogurtu na další chov. Pracujete pouze s jednou várkou, ale druhá lžice je pro případ, že se něco pokazí.

Záloha se vyplatí

Furtjogurt si jednoduše můžete zálohovat. Vždy z povedeného jogurtu si oddělte menší množství.

- Uchovejte v lednici, což je vhodné pro krátkodobý účel.
- Můžete si Furtjogurt usušit – stačí malou vrstvu rozetřít na pečící papír a usušit v sušičce, poté uložit do sklenice a uschovat v temnu.
- Pár lžiček můžete rovněž zamrazit.

Pro chov nového lahodného domácího jogurtu poté postupujte podle návodu.