



## Základy výroby sýrů

---

Kurz je určen všem zájemcům o domácí výrobu sýrů  
příp. o malovýrobu sýrů na farmách.

---

### Obsah kurzu:

- ✓ Mléko jako surovina pro sýrařskou výrobu.
- ✓ Syřidla a syření mléka. Stanovení syřitelnosti a dávky syřidla.
- ✓ Syření mléka.
- ✓ Zpracování sýřeniny.
- ✓ Solení sýrů.
- ✓ Využití čistých mlékařských kultur při výrobě sýrů.
- ✓ Praktická výroba čerstvých sýrů.
- ✓ Možnosti zpracování syrovátky.

Na kurzu se naučíte porozumět mléku jako velmi variabilní surovině, práci s čistými mlékařskými kulturami, práci se syřidly. Naučíte se vyrábět čerstvé sýry.  
Rozsah kurzu - 1denní kurz s teoretickou i praktickou výukou; 8 vyučovacích hodin

---

**Termín kurz:** 15. 2. 2019

---

Kurz je zdarma.

### Podmínky účasti:

zaslání přihlášky na [info@hotskolabrno.cz](mailto:info@hotskolabrno.cz)

---

### Kontakty:

organizační zajištění a vedení kurzu: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.,  
Katedra Gastronomie a hotelnictví, [sustova@hotskolabrno.cz](mailto:sustova@hotskolabrno.cz)



*Vysoká škola obchodní a hotelová*

Bosonožská 9, 625 00 Brno

[www.hotskolabrno.cz](http://www.hotskolabrno.cz)

547 218 247

