



Historie zpracovávání mléka

Od nepaměti se rozeznávají různé druhy mléka. Májové a čerstvě nadojené je to údajně nejlepší. Kyselé a zkvašené mléko patří k nejstarším a nejtradičnějším způsobům konzumace, hlavně na jihu Evropy. Na vaření se používalo mléko sladké, kyselé i syrovátka. **Syrovátka** je bíložlutá tekutina, která zůstane po sražení mléka. Má čistící účinky.

Základní způsoby zpracování mléka (máslo, tvaroh či sýr)

Máslo - v lidové kuchyni se konzumovalo minimálně, bylo určeno na prodej. Příprava patřila ženám. Peníze utržené za máslo byly zpravidla ukládány jako věno dcerám.

Máslo se stlouká ze smetany. Dodnes se pracovní postup prakticky nezměnil. Mléko se po nadojení uložilo na chladné a suché místo do nádoby, které se dříve říkalo **slivák**. Tak se nechalo, dokud nezкисло. Mezitím z povrchu hospodyně sbírala smetanu, kterou přendávala do máselnice a stloukala ji. Potom se máslo nahrnulo do formičky většinou dřevěné s regionálními motivy, např. lidé v krojích, zvířata, krajina apod. Druhý den se máslo ozdobilo zelenou bylinkou (např. pažitkou) a mohlo se jít na trh. Někdy se máslo zpracovávalo pouze do tvaru válečku, na který se obtiskl **ozdobný motiv**.

Konzervace másla - probíhala především solí. Solené máslo se dále mohlo převažovat (přepouštěné máslo).

Sýr - slovo sýr má indoevropský původ, odvozuje se od slova sur- kyselý. Sýr patřil i k poddanským dávkám. V městské kuchyni byl hojně konzumován jako popojídka (dneska bychom řekli dezert). **Sýry se vyráběly kyselé a sladké.**

Kyselý sýr - základ tvořil **tvaroh** vyrobený z kyselého mléka (tvaroh vzniká srážením mléčné bílkoviny -kaseinu), ten se dal do pytle, který se zavěsil a do nádoby pod ním se zachytávala syrovátka, která odkapávala. Tvaroh a sýry z něj se konzumovaly i v domácnostech, např. do pomazánek, nádivek, posypek nebo se z nich vařila také polévka. **Sladký sýr** - se vyráběl přímo z tučného mléka, které se po nadojení sráželo pomocí sýřidla. Sýřidla se používala rostlinná (např. šťáva z fíkovníku) nebo živočišná (žaludeční šťávy zvířat). Z vysrážené hmoty se vyrábí tradičně např. z ovčího mléka oblíbená bryndza. Sladké sýry se dají i napařovat. Zajímavostí je, že např. **ovčí sýr a žinčica** (výraz pro syrovátku z ovčího mléka) se ještě v meziválečné době ve 20. století používaly k léčbě tuberkulózy.

Existovalo hodně druhů máselnic, smyslem bylo změna konzistence tekutiny – z tekuté na pevnou.

