

Mad Millie
AS FRESH AS CAN BE



ДЛЯ НОВИЧКОВ

Время приготовления:

Один час на один рецепт.

Готовится в течение дня.

Сыры:

Кварк, зерненный творог, сливочный сыр, обезжиренный сливочный сыр, халлуми, фета, фета из козьего молока, домашнее сливочное масло и свежий козий сыр.

Mad Millie

Идеально для новичков!

Сыроделие – это древнее домашнее ремесло из доиндустриальных времен. В те времена сыр делали небольшими партиями – вручную, с любовью и обилием ароматов.

В наборе «Свежий сыр» есть все, что нужно, чтобы создать разнообразие вкуснейших сыров традиционным, кустарным способом. На приготовление каждого сыра уйдет всего час времени, но готовится он в течение всего дня. Свежее молоко, горшки и стандартная кухонная утварь – и вы готовы открыть для себя веселый и легкий способ приготовления сыра в домашних условиях.

Более подробная информация о сыроделии доступна в брошюре «Сыроварение» на нашем сайте

www.madmillie.com



You Tube

Рекомендуем посмотреть наше видео на YouTube перед началом работы.
Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЫРА



В ВАШЕМ НАБОРЕ:

- Марля
- Сырная соль
- 2 квадратных формы для фета
- Мезофильная закваска долгого хранения
- Растительные пластины реннина
- Термометр
- Коврик для сыра
- Хлорид кальция
- Пипетка
- Стерилизатор
- Мерные ложки для закваски



Специальное оборудование и ингредиенты



ТЕРМОМЕТР

Термометр позволит точно измерять температуру молока.

Как...

ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТЕРМОМЕТРОМ

При измерении температуры убедитесь, что оба датчика на нижней половине термометра полностью погружены в жидкость. В противном случае вы не получите точные показатели температуры.

КВАДРАТНЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ ФЕТА

Квадратные формы для сыра фета используются для сливания сыворотки с сыра и создания квадратной формы сыра фета.

Если ваша форма помялась, просто погрузите ее в теплую воду (50–60° C) на 10 минут, чтобы пластик размягчился, а потом верните ей нужную форму и дайте остыть.

КОВРИК ДЛЯ СЫРА

Используется, чтобы сыр не касался сыворотки, пока сгусток стекает в форме для сыра.

МАРЛЯ

Марля помогает отделить сгусток от сыворотки. Зачастую ее кладут в дуршлаг и формы для сыра, чтобы не дать сгустку «сбежать».

ПИПЕТКА

Используется для измерения маленьких порций хлорида кальция.

МЕРНЫЕ ЛОЖКИ ДЛЯ ЗАКВАСКИ

Эти крошечные мерные ложки идеально подходят для измерения маленького количества закваски и энзимов. Размеры ложек, начиная с самой большой: ок. 1/4 чайной ложки, ок. 1/8 ч.л., ок. 1/16 ч.л., ок. 1/32 ч.л., ок. 1/64 ч.л.

ХЛОРИД КАЛЬЦИЯ

Процессы пастеризации и гомогенизации, через которые проходит любое магазинное молоко, приводят к снижению количества кальция, присутствующего в молоке. Добавление хлорида кальция помогает восстановить объем потерянного кальция и сделать более крепкий сгусток и, соответственно, больше сыра.

СЫРНАЯ СОЛЬ

Сырная соль Mad Millie не содержит йода. Йод может повредить бактериальные заквасочные культуры и помешать их работе.

Гигиена превыше всего

Марля

Марлю можно использовать несколько раз. Замочите марлю в теплой воде, смойте все молочные остатки, а затем прокипятите в течение 5 минут.

Дополнительное кухонное оборудование, которое может понадобиться



МЕЗОФИЛЬНЫЕ ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Это бактериальные заквасочные культуры, которые окисляют молоко и приводят к его свертыванию. В итоге вы получаете твердые вещества (сгустки) и жидкие (сыворотка). Из сгустка вы образуете свежий сыр. Эти культуры – живые организмы. Хотя они могут долго храниться и при комнатной температуре, для продления их жизни и окислительных свойств, пожалуйста, храните их в морозильнике. Чем холоднее – тем дольше они останутся активными.

ПРИМЕЧАНИЕ: Дозировку смотрите на упаковке.

РАСТИТЕЛЬНЫЙ РЕННИН

Реннин ускоряет процесс образования сгустка и сыворотки. Он также помогает делать более плотные сгустки. В данном наборе реннин подходит и для вегетарианцев. Неиспользованные пластинки реннина необходимо хранить в герметичном контейнере или в пищевой пленке. Срок хранения пластинок реннина – около трех лет при хранении в сухом месте при комнатной температуре.

СТЕРИЛИЗАТОР

Для стерилизации оборудования, контактирующего с молоком.

Инструкции по применению читайте на этикетке.

ШУМОВКА

Большая ложка с отверстиями для помешивания и перекладывания сгустков в форму или дуршлаг.

ДУРШЛАГ

Используется для сливания сыворотки со сгустков. Лучше всего брать дуршлаг на ножках, чтобы сгустки не лежали в сыворотке.

НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ

Для нарезания сгустков.

ОБЩИЕ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

Для измерения количества молока и соли.

ВОДЯНАЯ БАНЯ

Вам нужно найти способ держать молоко при нужной температуре в течение нескольких часов. Для этого можно оставить кастрюлю на теплой выключенной плите или поставить кастрюлю с молоком в раковину, заполненную теплой водой (чуть выше температуры молока). Можно также поставить кастрюлю в прохладную герметичную камеру, заполненную водой. Если вы поставили кастрюлю в раковину с теплой водой, вам необходимо проверять температуру молока каждые несколько часов и подливать теплую воду в раковину, чтобы поддерживать температуру молока на одном уровне.

Давайте сделаем сыр!



Кварк



Найдите эти рецепты
на [YouTube.com](https://www.youtube.com)

Порция: ок. 300 г

Кварк – быстрый и легкий в приготовлении сыр, который ценится своими питательными свойствами. Кварк – это богатый белками и в то же время маложирный универсальный продукт. Он особенно популярен в северных частях Европы, где его едят с фруктами на завтрак или на десерт, со специями на кусочке хлеба на обед, а потом и в качестве маложирного заменителя соуса для картофеля на ужин!

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Термометр
- Марля
- Дуршлаг
- Шумовка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках)
- Вылейте молоко в кастрюлю и нагрейте на плите до 30°C, а затем добавьте заквасочную культуру. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко. Оставьте на ночь (12-24 часа), чтобы густело при температуре 20 - 30°C.

ШАГ 2: ФИЛЬТРАЦИЯ СЫРА

- Через 12 - 24 часа отфильтруйте сыр в дуршлаге с марлей до нужной вам консистенции. Можно довести сыр до консистенции греческого йогурта или сливочного сыра.

ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ СЫРА

- Добавьте рубленые пряности для создания пикантной пасты или смешайте с молоком для получения более сливочной, йогуртовой текстуры, подходящей для завтрака и/или десерта с фруктами. Кварк прекрасно подходит для выпечки, а также является главным ингредиентом для чизкейков по-немецки.

Гигиена превыше всего

В сыроделии очень важно стерилизовать все оборудование. Заранее стерилизуйте марлю, кастрюли, шумовку и все, что контактирует с молоком. Перед началом работы протрите все рабочие поверхности антибактериальным моющим средством.

Зерненный творог



Порция: ок. 300 г

Зерненный творог можно есть отдельно, с фруктами, на бутерброде или в салатах. По-английски этот продукт называется «cottage cheese» (деревенский сыр), потому что этот простой сыр обычно делали в деревнях из молока, оставшегося после приготовления масла. Непастеризованное молоко прокисло, если оставить его в теплом месте на ночь. На следующий день из этого прокисшего молока делали зерненный творог.

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л обезжиренного гомогенизированного молока

- 1/2 пакетика мезофильной закваски

- 1/2 пластинки реннина, растворенного

в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды
ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 1 мл хлорида кальция.

Измерьте пипеткой.

- Сырная соль (по вкусу)

- Пряности (на выбор, по вкусу)

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Нож с длинным лезвием
- Шумовка
- Термометр
- Дуршлаг
- Марля
- Пипетка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках)
- Вылейте молоко в кастрюлю и нагрейте на плите до 22°C, затем добавьте хлорид кальция, помешивая. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте, помешивая, заквасочную культуру.

- Добавьте растворенный реннин и помешивайте движениями вверх-вниз в течение минуты.

- Накройте крышкой и оставьте настаиваться в водяной бане при температуре 22°C в течение 4–8 часов или пока молоко не загустеет, см. стр. 4.

ШАГ 2: НАРЕЗКА СГУСТКА

- Ножом с длинным лезвием порежьте сгусток на кубики по 3 см и дайте настояться 10 минут.

ШАГ 3: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СГУСТКОВ

- Медленно увеличьте огонь, пока температура не достигнет 43°C. Продолжайте помешивать, чтобы сгустки не склеились.

- Поддерживайте температуру при 43°C в течение 20 минут или пока сгустки не сократятся в размере и не станут достаточно твердыми, в середине.

- Отключите огонь и дайте сгусткам настояться на дне кастрюли в течение 5 минут.

ШАГ 4: СЦЕХИВАНИЕ

- Вылейте сыворотку и сгустки в дуршлаг, застеленный марлей. Свяжите углы марли вместе, сделав котомку, повесьте и оставьте стекать на несколько минут.

- Раскройте котомку и выложите сгустки в миску.

- Разрыхлите сгустки и добавьте соль или пряности по вкусу. Для получения более сливочного сыра добавьте сливки или попробуйте добавить несколько столовых ложек кварка для обезжиренной версии.

- Творог можно хранить в холодильнике под крышкой не больше недели.

Сливочный сыр



Порций: ок. 400 г

Сливочный сыр, который особенно хорош с пряностями и солью.

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки свежих сливок (минимум 40% жирности)
- 2 чашки необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластинки реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 0.5 мл хлорида кальция
Измерьте пипеткой.
- Сырная соль (по вкусу)
- Пряности (по вкусу)

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Большая шумовка
- Марля
- Пипетка
- Дуршлаг
- Термометр



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках)
- Смешайте в кастрюле молоко и сливки.
- Нагрейте на плите до 22°C.
При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте 0.5 мл хлорида кальция.
- Добавьте закваску и растворенный реннин.
- Тщательно перемешайте и дайте настояться при температуре примерно 20°C в течение 24 часов.

ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ

- Шумовкой выложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг. Свяжите концы марли в узел и повесьте стекать на 6 часов или пока с марли не перестанет капать.

ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ СГУСТКОВ

- Выложите сгустки в миску и смешайте до консистенции пасты. Добавьте соль и свежие или сушеные пряности по вкусу.

Обезжиренный сливочный сыр

Порций: ок. 450 г

Это простой обезжиренный сливочный сыр, который можно использовать в любом рецепте или блюде, где он требуется. Он не такой жирный, как обычный сливочный сыр и не содержит сливок. Он обладает такой же сливочной текстурой и консистенцией, но при этом не такой калорийный!

Уровень сложности: очень легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/2 пакетика мезофильной закваски
 - 1/2 пластинки реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед тем, как добавлять в молоко.

- 1 мл хлорида кальция. Измеряйте пипеткой
- Сырная соль (по вкусу)
- Пряности (на выбор, по вкусу)

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Термометр
- Шумовка
- Венчик
- Марля
- Дуршлаг
- Пипетка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках)
- Вылейте молоко в кастрюлю.
- Добавьте, помешивая, хлорид кальция.
- Медленно нагрейте молоко в кастрюле на плите до 22°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте закваску.
- Добавьте растворенный реннин и помешивайте шумовкой 30 секунд.
- Накройте крышкой и поставьте в теплое место. Оставьте на 24 часа при температуре 20°C (см. «водяная баня» на стр.4).

ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ

Через 24 часа выложите в застеленный марлей дуршлаг. Свяжите концы марли вместе и повесьте сливаться на 1 день.

ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ

- После того как стукнули стекла, переложите их в миску и добавьте, помешивая, соль и свежие или сушеные пряности по вкусу.

Халлуми



Порций: ок. 600 г

Халлуми – это сыр, появившийся в кипрской кухне. По традиции, его делают либо из козьего, либо из овечьего молока, но можно и из коровьего. Для стужения молока не требуется ни кислоты, ни закваски, что делает этот сыр уникальным. Из-за высокой температуры плавления халлуми обычно едят в жареном виде. Благодаря своему соленому вкусу он станет отличным гарниром для многих салатов и жареных блюд.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л необезжиренного (желательно гомогенизированного) молока
- 2 пластинки реннина, растворенные в 1/4 чашки прохладной нехлорированной воды
- 2 мл хлорида кальция
Измерить пипеткой
- Соль по вкусу

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Шумовка
- Пипетка
- Термометр
- Нож с длинным лезвием
- Дуршлаг
- Марля





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: СЫЧУЖНОЕ СВЕРТЫВАНИЕ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках)
- Доведите молоко в кастрюле на плите до температуры 45°C, а затем добавьте хлорид кальция. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Помешивая, добавьте растворенный реннин.
- Тщательно помешайте и дайте настояться 45 минут при температуре 45°C. Поставьте кастрюлю в раковину и залейте раковину теплой водой, чтобы поддерживать температуру молока.

ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Через 45 минут сгустки должны стать твердыми, если нет, оставьте еще на 5–10 минут. Также проверьте, чтобы вода в раковине по-прежнему была 45°C и добавьте еще горячей воды, если необходимо.
- Когда молоко сгустится, порежьте сгустки на кубики по 1 см, затем осторожно помешивайте еще 10 минут, пока сгустки не сократятся в размере и не станут упругими.
- Переложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг.

ШАГ 3: ПРЕССОВКА

- Прижмите сгустки в застеленном марлей дуршлаг (сгустки накрыть марлей, а сверху поставить что-нибудь тяжелое, например, большую миску с водой); масса должна стать твердой и слегка эластичной по текстуре (прессуйте около 30 минут).
- Порежьте массу на блоки нужного размера.

ШАГ 4: КИПЯЧЕНИЕ

- Вскипятите немного воды в большой кастрюле. Положите блоки халлуми в кипяток. Они упадут на дно. Через 5–10 минут они всплывут на поверхность (не мешайте, но следите, чтобы халлуми не прилипли к дну кастрюли). Как только блоки поднимутся на поверхность, они готовы, и их можно выкладывать на решетку остывать.

ШАГ 5: СОЛЕНИЕ СЫРА

- Посыпьте сыр солью и оставьте остывать.
- Когда остынут, заверните в пищевую пленку и храните в холодильнике не более 2 недель.

ШАГ 6: ПЕРЕД ЕДОЙ

- Перед употреблением сыра в пищу осторожно пожарьте его на гриле с каждой стороны, пока не станет слегка мягким и золотистым.

ФЕТА

Порций: ок. 800 г

Фета – вкусный сыр, который можно приготовить как из козьего молока, так и из коровьего. Он превосходно крошится в салат и не менее прекрасно смотрится на сырной тарелке на крекерах. Для придания ему разнообразия и аромата можно добавить специи. Данный рецепт позволит вам сделать два больших сыра фета из коровьего молока (для козьего молока см. следующий рецепт). Порции можно поделить или, наоборот, умножить.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л необезжиренного (желательно негомогенизированного) коровьего молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 1 пластинка реннина, растворенного в 1/4 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- Соль для рассола 12%:
Сделайте 2 чашки рассола, растворив 60 г соли в 2 чашках кипяченой воды и добавив 1/2 чайной ложки уксуса для регулирования pH
- 2 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.

ОБОРУДОВАНИЕ

- 2 формы для сыра фета
- Большая кастрюля
- Марля
- Шумовка
- Термометр
- Пипетка
- Коврик для сыра
- Нож с длинным лезвием

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках)
- Вылейте молоко в большую кастрюлю и медленно нагрейте на плите до 37°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Когда молоко достигнет нужной температуры, добавьте хлорид кальция, а затем закваску (помешивайте).
- Добавьте растворенный реннин, помешивая. Продолжайте мешать 1 минуту.
- Накройте кастрюлю крышкой и дайте молоку настояться 1,5 часа при 37°C. Температуру поддерживайте с помощью водяной бани (см. стр. 4) или поставив кастрюлю на теплую (но выключенную) плиту.

ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Когда молоко загустеет, порежьте эту массу на кубики по 1 см и оставьте еще на 1 час при температуре 37°C.

ШАГ 3: ПОМЕШИВАНИЕ

- Через час осторожно помешивайте сгустки каждые 5 минут в течение 30 минут.

ШАГ 4: СЦЕЖИВАНИЕ И ПРИДАНИЕ ФОРМЫ

- Через 30 минут помешивания сгустки готовы к тому, чтобы выложить их в формы (шумовкой). На этом же этапе следует добавить специи в формы.
- Когда все сгустки находятся в формах, поставьте их на стерилизованный коврик и оставьте стекать. Убедитесь, что вы оставили фета стекать в таком месте, чтобы сыворотка собиралась, а сыр был накрыт (например, в большой кастрюле).
- Через 3 часа положите на форму кусок марли и переверните сыр вместе с формой вверх дном, а затем снова поместите на коврик (так жидкость будет стекать равномерно).
- Оставьте сыр под крышкой на ночь.
- Приготовьте рассол 12%, вылейте его в большой контейнер и поставьте в холодильник на ночь.

ШАГ 5: СОЛЕНИЕ

- Утром достаньте каждый блок сыра из формы. Положите сыр в контейнер и полейте сверху рассолом так, чтобы он чуть-чуть накрыл сыр. Если добавить слишком много рассола, сыр получится слишком соленым.
- Сыр готов к употреблению после того, как настоялся в рассоле не менее 5 часов. Фета можно хранить в холодильнике до одного месяца, если держать его в соленом рассоле.





Фета из козьего молока

Порций: ок. 400 г

Козий сыр фета прекрасно крошится в салат и не менее превосходно смотрится на сырной тарелке с крекерами. Для придания ему разнообразия и аромата можно добавить специи. Данный рецепт позволит вам сделать два больших сыра фета. Порции можно поделить или, наоборот, умножить.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л свежего пастеризованного козьего молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 2 пластинки реннина, растворенные в 1/4 чашки прохладной нехлори-рованной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

• Соль для рассола 12%:
Сделайте 2 чашки рассола, растворив 60 г соли в 2 чашках кипяченой воды и добавив 1/2 чайной ложки уксуса для регулирования pH.

• 2 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.

ОБОРУДОВАНИЕ

- Две формы сыра фета
- Большая кастрюля
- Марля
- Шумовка
- Термометр
- Пипетка
- Коврик для мытья
- Нож с длинным лезвием



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Следуйте тем же указаниям, что и в рецепте для коровьего сыра фета.



Маринованный фета

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Фета из 4 л молока
- Специи: 1/2 ч.л. сушеного розмарина, 1/2 ч.л. сушеного тимьяна, 1/2 ч.л. сушеного орегано, 1 ч.л. черного перца горошек, 1 ч.л. сушеного красного перца.
- 2 чашки масла канولا
- 1 банка емкостью 1 л

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Достаньте сыр фета из рассола. Обсушите сыр на бумажных полотенцах, а затем порежьте кубиками по 1 см и положите в банку. Добавьте в банку все специи, затем залейте маслом и закрутите. Маринуйте сыр минимум неделю в холодильнике, перед тем как попробовать. Маринованный сыр можно хранить в холодильнике не более месяца.

Домашнее масло

Порций: ок. 180 г



Вкуснейшее натуральное сливочное масло с роскошным домашним вкусом. Идеально для свежей выпечки или хлеба.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 мл свежих сливок (40% жирности)
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- Соль по вкусу, ок. 2 г или 1/4 чайной ложки с горочкой

ОБОРУДОВАНИЕ

- Стерилизованный контейнер с крышкой для сливок на ночь
 - Блендер, кухонный комбайн или миксер для взбивания сливок
 - Миска
 - Ложка-мешалка
 - Лопатка или формочка для создания порций масла
- СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

ШАГ 1: ЗАКВАСКА СЛИВОК

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках).
- Нагрейте сливки до 20°C и переложите их в стерилизованный контейнер с крышкой.
- Добавьте зерна заквасочных культур, оставьте на 10–15 минут, а затем добавьте в сливки.
- Оставьте при комнатной температуре на ночь при температуре примерно 20°C.



ШАГ 2: ВЗБИВАНИЕ СЛИВОК

- Переложите сквашенные сливки в блендер, кухонный комбайн или миску миксера. Смешайте на малой скорости до образования масла.
- Вы увидите отделение комочков масла и пахты в процессе.
- Слейте пахту, ее можно сохранить и использовать для приготовления блинов и выпечки.

ШАГ 3: СБИВАНИЕ И ПРОМЫВКА МАСЛА

- Переложите масло в миску, прижмите и сбейте масло ложкой или лопаткой, чтобы вытеснить пахту.
- Слейте пахту по мере образования. Добавьте немного прохладной пресной воды в масло и продолжите прессовку и сбивание масла.
- Слейте воду и добавьте пресную воду, повторите 2–3 раза, пока вода не станет прозрачной.
- Слейте последнюю порцию воды и продолжайте месить масло ложкой или лопаткой до образования формы шара. По мере замешивания вода будет выделяться, ее необходимо сливать в процессе.
- Если масло стало слишком мягким, поставьте его в холодильник. Добавьте соль по желанию и продолжайте месить.
- Заверните готовое масло в пищевую пленку или пергамент или положите в герметичный контейнер и поставьте в холодильник.



Свежий козий сыр

Порций: ок. 100 г

По-французски этот сыр называется «Chèvre Frais», где «Chèvre» означает «козий». Этим термином также обозначают любой сыр из козьего молока. Он обладает тонким ароматом и мягкой текстурой. Его можно приправить чем угодно – солью, паприкой, перцем, смесью трав. Французы любят Chèvre Frais в жареном виде на ломтике свежего багета, с салатом и грецкими орехами.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л свежего пастеризованного козьего молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластины реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 0.5 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.

- Соль и специи по вкусу

ОБОРУДОВАНИЕ

- Форма для сыра фета
- Термометр
- Кастрюля
- Пипетка
- Шумовка
- Марля
- Коврик для сыра

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках).
- Нагрейте молоко до 25°C в кастрюле на плите. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте хлорид кальция.
- Добавьте в молоко закваску, а затем растворенный реннин. Медленно помешайте в течение минуты.
- Накройте кастрюлю крышкой и оставьте при комнатной температуре на ночь (часов на 16) или пока молоко не загустеет.
- На следующий день ваши сгустки должны сформироваться, а между сгустками и кастрюлей должен быть небольшой слой сыворотки. Сгустки козьего молока очень хрупкие и легко ломаются, так что будьте очень осторожны.

ШАГ 2: СЛИВАНИЕ И ПРИДАНИЕ ФОРМЫ

- Шумовкой осторожно переложите сгустки в стерилизованную форму для сыра.
- Поставьте форму на специальный коврик и оставьте стекать на



2 дня в чистой кастрюле под крышкой. Через день стекания положите кусок марли на форму, переверните сыр вместе с формой и снова поставьте на коврик (это обеспечит равномерное стекание).

- Через 2 дня достаньте сыр из формы. Сыр должен поддерживать свою форму.

ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ СЫРА

- Добавьте сыр или специи по вкусу. Оберните сыр пищевой пленкой и поставьте в холодильник. Сыр необходимо съесть в течение 1 недели.

Пряности и специи

Для создания особенного внешнего вида и аромата попробуйте обвалять сыр в пряностях, перце, маке или кунжутных семенах.



Мини-тарты с сыром кварк

Порций: 12

Очень сладкие и пикантные тарты. Занимают мало времени и станут превосходной закуской к чаю или на десерт.

Уровень сложности: легко

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа

- 100 г сливочного масла
- 200 г муки
- 1 чашка коричневого сахара
- 1 ч.л. бикарбоната натрия (сода)

Добавки

- 500 г густого кварка (свеженного до густоты греческого йогурта)
- Сок и кожура 1 лимона
- 1/2 чашки ликера лимончелло
- 1 пакетик желатина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Основа

- Растопите масло и добавьте сахар. Просейте муку и соду и смешайте.
- Вдавите тесто в смазанные маслом формочки для кексов.
- Запекать при 160°C 15 минут.

Добавки

- Приготовьте желатин, согласно инструкциям на упаковке.
- Возьмите кварк, добавьте лимонный сок, кожуру лимона и лимончелло.
- Смешайте до получения гладкой текстуры.
- Добавьте желатин.
- Ложкой выложите эту массу на основания.
- Поставьте в холодильник пока не возьмется.
- Подавать с лимонным мармеладом и украсить лавандой или ягодами.



Что делать с оставшейся сывороткой

После приготовления сыра у вас останется много сыворотки. В этом разделе мы поделимся с вами идеями, как грамотно ее использовать. Молочная сыворотка, оставшаяся после приготовления сыра, по-прежнему питательна и обязательно вам пригодится! В ней содержится молоко, сахар, белок и минералы, полезные для здоровья. Она станет отличным заменителем воды и других жидкостей во многих продуктах, в том числе:

- Хлеб и пицца – сыворотку используют в рецептах хлеба и пиццы, благодаря ее тонкому аромату и текстуре.
- Бульон – сделайте собственный бульон из сыворотки и добавляйте его в супы, карри и другие блюда.

- Смузи – смешайте с фруктами, чтобы получить вкусный и питательный напиток.

Сыворотку также можно использовать в саду. Она особенно полезна для растений, которые любят кислоту. Сыворотку также любят животные, так что смело угостите ею своих домашних питомцев и с/х животных.

Кроме того, есть несколько рецептов сыров, которые можно приготовить из сыворотки. Вот один из них – попробуйте!

Рикотта из сыворотки

Порций: ок. 600 г

Рикотта из сыворотки – это мягкий свежий творожный сыр, часто используемый в итальянской кухне. В переводе с итальянского «рикотта» означает «приготовленный снова». Благодаря высоким температурам, оставшиеся белки в сыворотке отделяются. Однако количество готового продукта очень малое, поэтому к сыру добавляют молоко. Сыворотка для рикотты должна быть свежей и не старше 1 часа.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Тщательно стерилизуйте все оборудование специальным средством (см. инструкции на бутылках).
- Нагрейте 5 л сыворотки до 60°C. Часто помешивайте.
- Добавьте 2 чашки необезжиренного гомогенизированного молока.
- Добавьте 1/2 чайной ложки соли (1 ч.л., если любите соленую рикотту).
- Продолжайте нагревать сыворотку до 90°C. Не забывайте помешивать.
- По достижении 90°C добавьте около 2 ст. ложек белого уксуса. Помешивайте, постепенно добавляя уксус. При первых признаках появления небольших пятен в сыворотке перестаньте добавлять уксус.
- Оставьте на слабом огне на 5–10 мин, чтобы рикотта затвердел. Затем осторожно снимите ложкой слой сгустка, образовавшийся на поверхности (это рикотта) и выложите его в форму (возможно, ее придется застелить марлей).
- Съесть сразу или поставить в холодильник не дольше, чем на 1 неделю.



Наборы и оборудование Mad Millie созданы, чтобы помочь вам быстро и легко приготовить вкуснейшие продукты в домашних условиях. Еще больше наборов и материалов, а также полезные советы и видео можно найти на сайте

www.madmillie.com

РАЗРАБОТАНО В НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ