

Podziel się przepisem

Zróbmy sami sery dojrzewające

Sery dojrzewające możemy zrobić sami w domowych warunkach, tak jak robi to Małgorzata Mystkowska z Pułazia Świerże (powiat wysokomazowiecki), która podzieliła się z Czytelnikami „Wiadomości Rolniczych” swoimi przepisami. Wytwarza domową mozzarellę, ricottę z serwatki i ser podpuszczkowy na własne potrzeby

SER TWARDY PODPUSZCZKOWY

5 l świeżego mleka (do jednego dnia po udoju), ½ l zsiadłego mleka, 6 ml podpuszczki

Solanka: litr serwatki, litr wody źródlanej, ½ kg soli kamiennej niejodowanej. Tak przygotowaną solankę możemy używać wielokrotnie.



Wlewamy mleko do garnka i podgrzewamy do temp. 34°C. Dodajemy zsiadłe mleko i pozostawiamy na ½ godziny. Dodana mikroflora zacznie pracować i delikatnie ukwasza mleko. Następnie dodajemy podpuszczkę i dokładnie mieszamy z góry na dół przez minutę. Przykrywamy ściereczką i pozostawiamy na 2-3 godziny, aż do powstania skrzepu. Utworzoną konsystencję galaretki kroimy w kostkę o boku 1 cm. Skrzep najlepiej pokroić nożem sięgając dna garnka w szachownicę o równych elementach. Po pokrojeniu podgrzewamy do około 42°C, mieszając i rozbijając skrzep na małe grudki. Odstawiamy na około 10 minut. Ręką sprawdzamy czy masa serowa jest klejąca.

Następnie cedzimy przez durszlak. Po oddzieleniu ziarna od serwatki, przekładamy do chusty serowarskiej, przyciskamy, np. talerzem i obciążamy

obciążnikiem o wadze ok. 2 kg (może być to słoik z wodą). Pozostawiamy na około 6 godzin.

Przygotowany ser moczymy w solance przez około 6 godzin. Następnie wyjmujemy i osuszamy w temperaturze 10°C. Ser odstawiamy do dojrzewania.

DOMOWA MOZZARELLA

5 l mleka, 12 ml podpuszczki, 20 kropeł soli serowarskiej (chlorek wapnia), szczypta kultury serowarskiej (zamiennikiem może być ½ litra zsiadłego mleka), ½ cytryny

Wlewamy mleko do garnka, dodajemy kulturę serowarską, sól serowarską i sok z cytryny. Podgrzewamy mleko do temperatury 36-38°C, następnie zaprawiamy podpuszczką. Do mieszania mleka używamy łopatki drewnianej przeznaczonej tylko do mleka. Po około 20 minutach, gdy utworzy się konsystencja galaretki, rozdrabniamy ją bardzo drobno przy pomocy noża lub trzepaczki. Tak rozdrobniony skrzep pozostawiamy na 10 minut. Po opadnięciu na dno garnka rozpoczynamy powolne ogrzewanie masy serowej (cały czas mieszamy).

Obserwujemy zmiany w gęstwinie serowej, od czasu do czasu wykonując



próbę na ściśnięcie. Ściskamy ręką, lepiąc małe kulki, aż do momentu klejenia. Ogrzewanie prowadzimy do około 46°C. Po uzyskaniu prawidłowej konsystencji ziarno odlewamy na sito. Formujemy kulki o wielkości kurzego jajka lub śliwki, wyciskając przy tym serwatkę. Pozostałą serwatkę podgrzewamy do temperatury 55°C. Umieszczamy w niej na krótko kulki i wygniatamy w rękę, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji i plastyczności. Sparzone kulki wkładamy do zimnej solanki na 30-60 min. w zależności od tego, czy chcemy podawać mozzarellę na słodko czy na ostro z ziołami.

Po wyjęciu z solanki możemy ją zalać serwatką z pięcioprocentowym dodatkiem soli i przechowywać w lodówce. Tak mozzarella dojrzewa w lekko osolonej serwatce. Ser możemy wykorzystywać do zup sosów, sałatek i pizzy.

RICOTTA Z SERWATKI

5 l serwatki, cytryna lub 20 ml octu jabłkowego, szklanka soku z jabłka lub pigwy



Do garnka wlewamy pozostałą z robionych serów serwatkę. Podgrzewamy ją do temp. 85-90°C. Dodajemy cytrynę lub ocet jabłkowy i sok z jabłka. Odstawiamy na około 15-20 minut, aż do ścięcia się delikatnego serka. Gdy konsystencja serowa wypłynie na górę, większe kawałki „sera”, za pomocą łyżki cedzakowej, przenosimy na sitko. Nie mieszamy. Zostawiamy ser do odsączenia na sitku na godzinę, później możemy zawinąć go w gazę w kształcie sakiewki, włożyć w miseczkę i wstawić do lodówki. Ricotta jest już gotowa do podania. Najlepiej smakuje do naleśników i ciast na zimno.

Bożena Pruszyńska
gł. spec. ds. dywersyfikacji działalności
gospodarczej na wsi