

SEROWARSTWO



“Wieś z kapsuły czasu”
- Fundacja Chlebowa Chata -

Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego.



Dofinansowano ze środków
Narodowego Centrum Kultury
w ramach programu
„Kultura w sieci”

Zrób ser w swoim domu!

1. Zdobądź podpuszczkę. Kupisz ją bez problemu na internecie, lub w sklepie ze zdrową żywnością.

2. Kup mleko – najlepiej prosto od gospodarza. Jeśli nie masz takiej możliwości może być z mlekomatu, ewentualnie ze sklepu, ale z krótkim terminem ważności - nie UHT!

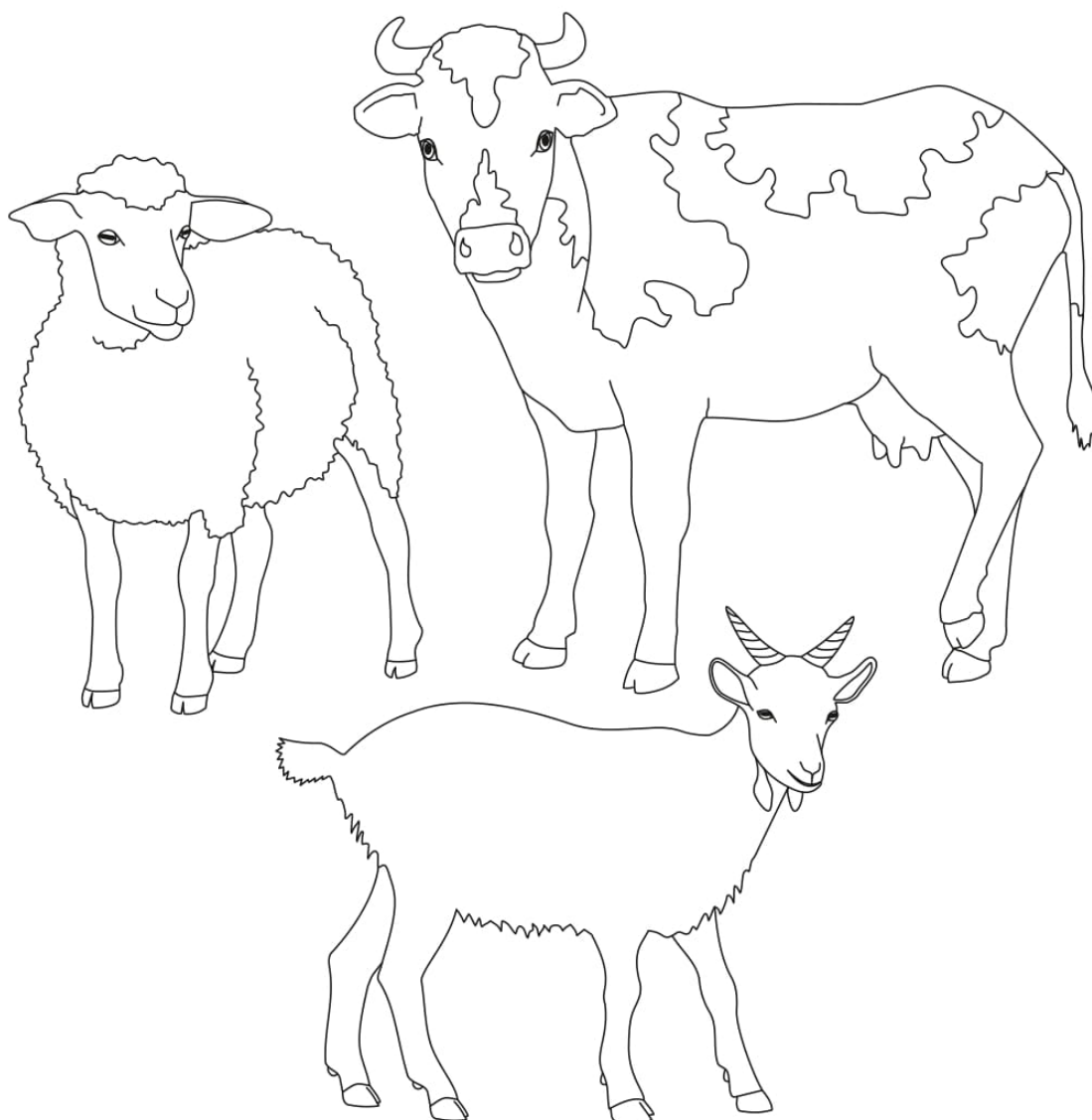
3. Wlej mleko do garnka i podgrzej do temperatury udoju, czyli 36-38 stopni. Nie szkodzi, jeśli nie masz termometru. To temperatura także naszego ciała. Wystarczy wsadzić palec – mleko ma być „letnie”.

4. Wlej podpuszczkę rozcieńczoną w małej ilości wody

5. Od czasu do czasu mieszaj. Po około 30 minutach ser będzie gotowy, Pozostaje odcisnąć serwatkę. Możesz przełożyć na sitko i czekać, aż odkapie, możesz odciskać rękami.

6. Naturalny ser gotowy. Można go jeszcze włożyć do solanki, ale i bez tego jest pyszny. Smacznego!

Ile każde z tych zwierząt daje mleka dziennie? Połącz.



Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego.



Dofinansowano ze środków
Narodowego Centrum Kultury
w ramach programu
„Kultura w sieci”