

WYRÓB MASŁA I SERA



“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 samodzielnie masło!

- to nie skomplikowanego

Tak naprawdę największym problemem jest skwaszenie śmietany (da się zrobić, też ze słodkiej, ale to nie to samo...)

Kwaśna śmietana dostępna w sklepach jest za mało tłusta na robienie masła, a „30%stka” jest słodka. Jeśli nie masz dostępu do śmietany bezpośrednio od gospodarza, jest jeszcze jeden ratunek.

- Kup śmietanę minimum 30% tłuszczu (ale nie UHT – musi być z krótkim terminem ważności)*
- Dodaj łyżeczkę kefiru (są w nim naturalne bakterie, którymi „zaszczepisz” śmietanę i zacznie kwaśnieć)*
- Kontroluj proces kwaśnienia śmietany – po około 3 dniach powinna być w sam raz*
- Przed ubijaniem masła schłódź ją w lodówce*
- Już prawie gotowe – możesz rozpocząć ubijanie masła – pewnie nie masz maselnicy, ale wystarczy zwykły słoik*
- Wlej śmietanę i ubijaj do skutku*

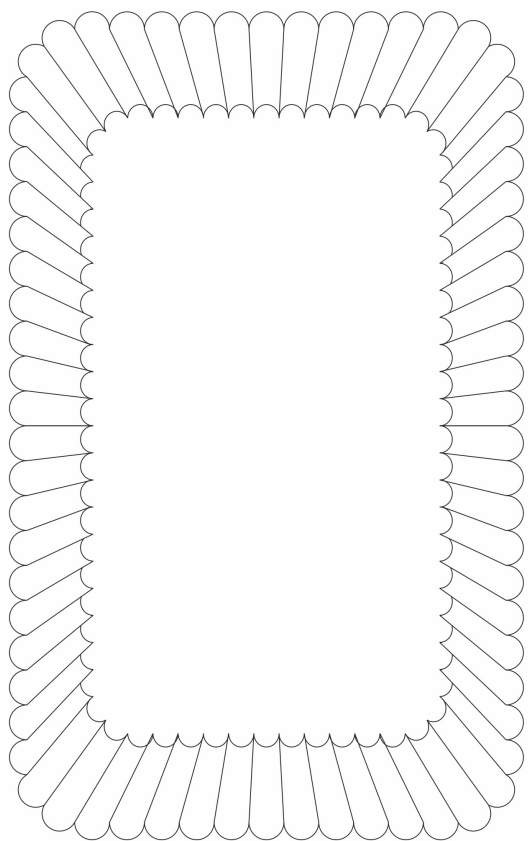
Powodzenia!

Na foremce do masła gospodynie miały swój wzór – rodzaj logo

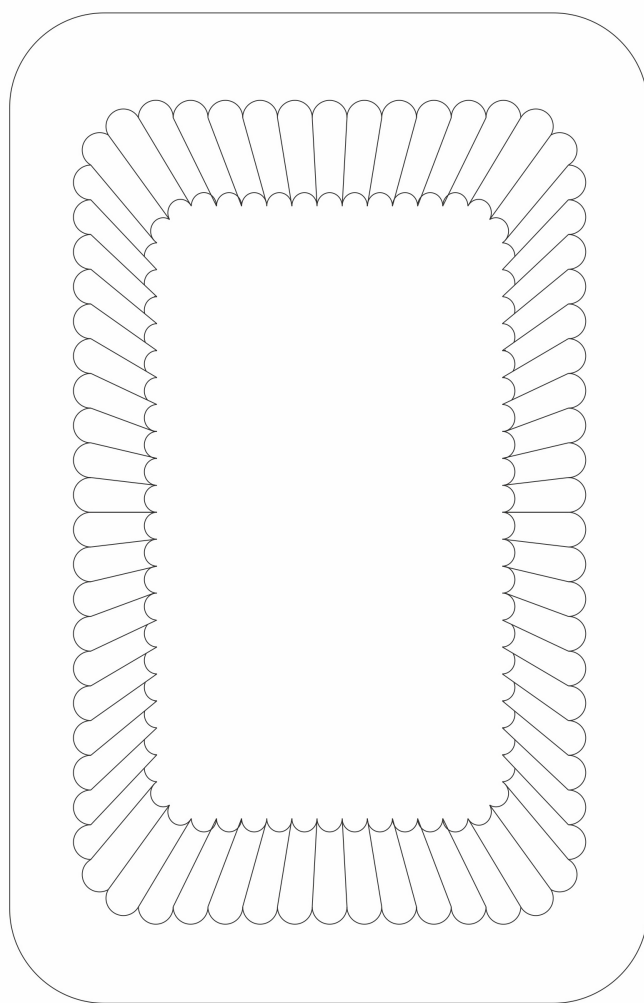
Zaprojektuj swoje logo.

Najpierw narysuj je na maśle.

*Później w foremce, ale pamiętaj, że musi to być
lustrzane odbicie oryginału! Pomocni będą rodzice.*



MASŁO



FOREMKA

Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego.



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