



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Ser kozi

Potrzebujemy:

- 10 litrów mleka
- 5 ml podpuszczki w płynie
- 3 dl ciepłej wody

Czynności:

1. Doimy kozy lub załatwiamy mleko od miejscowych rolników ☺
2. Przygotujemy świeże mleko, podpuszczkę, formy serowarskie lub pieluchę bawełnianą, jeśli nie mamy formy.
3. Podgrzewamy mleko do 35 ° C
4. Łyżeczkę (5ml) podpuszczki dodajemy do szklanki z ciepłą wodą i mieszamy.
5. Ze szklanki delikatnie lejemy zmieszaną podpuszczkę po całej powierzchni, delikatnie mieszamy, zostawiamy melko nieruchomo i czekamy 35min.
6. W garnku powstała nam masa serowa, którą długim nożem kroimy na paski o szerokości 2cm, później kroimy prostopadłe na małe kwadraty. Pozostawiamy na 5 min, żeby serwatka zaczęła się oddzielać.
7. Ponieważ w naszych domach nie ma harfy serowarskiej, używamy trzepaczki i kruszymy masę serową na małe kawałki. Ponownie pozostawiamy na 5 min.
8. Odcedzamy do formy lub pieluchy i pozwalamy odcieknąć z nadmiaru płynu.
9. Umieszczamy dolną wkładkę, aby pozwolić serwatce ściekać i dajemy do lodówki, żeby nie skisł. Ewentualnie wieszamy pieluchę w chłodniejszym pomieszczeniu.
10. Po 12 godzinach możemy wyjąć z formy i spożywać. Przed jedzeniem należy posolić.

Powtarzamy !



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



- 1. Jaka ilość podpuszczki potrzebna jest do przygotowania koziego sera z 10l mleka?**
 - a) 10ml
 - b) 15ml
 - c) 5ml

- 2. Jak długo ser po zrobieniu musi stać w chłodniejszym pomieszczeniu lub lodówce?**
 - a) 6 godz.
 - b) 12 godz.
 - c) 24 godz.

- 3. Dlaczego ser powinno się włożyć do chłodnego pomieszczenia lub lodówki?**
 - a) żeby nie skisł
 - b) żeby nie zmiękł
 - c) żeby się nie rozpuścił

- 4. Czego nie potrzebujemy do przygotowania sera?**
 - a) wody
 - b) mleka
 - c) drożdży

- 5. Masy serowej nie odcedzamy do:**
 - a) garnka
 - b) formy
 - c) pieluchy

Ser krowi



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Potrzebujemy:

- 5 litrów mleka
- Podpuszczka



Czynności:

1. Mleko podgrzewamy do temperatury 30-40 stopni.
2. Dodajemy 1 łyżeczkę podpuszczki.
3. Mieszamy i zostawiamy na 45 minut.
4. Przez ten czas ser zaczyna gęstnieć. Trzepaczką lub nożykiem rozdzielamy, żeby ser nie opadł nam spód garnka.
5. Na sitko dajemy gazę (pieluchę) i przelewamy ser.
6. Pozostawiamy ser na noc do ścieknięcia.

Powtarzamy !



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



1.									
	2.								
3									

1. Co jest głównym składnikiem do przygotowania sera?
2. Po dodaniu czego do mleka powstaje ser?
3. Co należy robi z mlekiem, kiedy jeszcze się gotuje?
4. Co zostaje w gazie po odcedzeniu?
5. Czego używa się do odcedzania?

Rozwiązanie rebusu:

Syrek (potrawa regionalna)



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Potrzebujemy:

- 10 jajek
- 1l krowiego mleka
- szczyptę soli
- 3 łyżki cukru kryształ



Czynności:

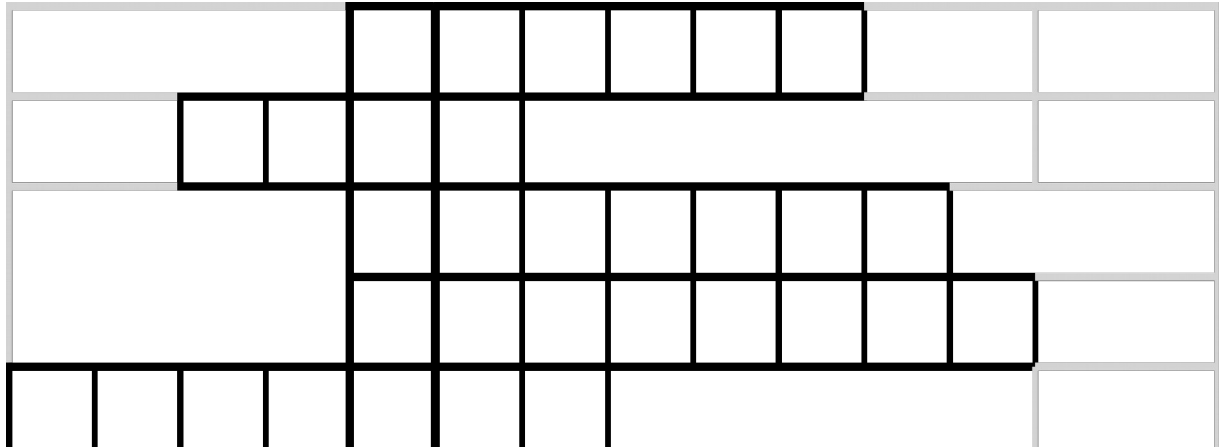
1. Do garnka nalewamy 1 litr mleka i podgrzewamy do około 60°.
2. Wbijamy do miski 10 jajek.
3. Ubijamy z cukrem i dodajemy do mleka.
4. Mieszanę gotujemy i mieszamy, dopóki nie powstanie z niej masa podobna do twarogu, która oddzieli się od płynu.
5. Masę wyrzucamy na podwójnie złożoną gazę lub ścierkę którą przewiązujemy, formujemy kształt jaja i jeśli to możliwe, zawieszamy.
6. W ten sposób nadmiar płynu odcieka i powstaje syrek. Podajemy go po wystudzeniu, pokrojony na kawałki.

Powtarzamy !



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



1. Syrek można podawać na słodko, ale również na...?
2. Jaki kolor ma syrek?
3. Jakie mleko dodajemy do syrka?
4. Z jakiej okazji przygotowuje się syrek?
5. Do czego zlewa się syrek, żeby zgęstniał?

Rozwiązanie rebusu:



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Polski domowy ser z twarogu

Potrzebujemy:

- małą gomułkę twarogu krowiego
- trochę mleka
- trochę masła
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- jedno żółtko



Czynności:

- 1.** Twaróg rozdrabniamy w misie.
- 2.** Dolewamy trochę mleka.
- 3.** Gotujemy.



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



- 4.** Po 10 minutach gotowania dodajemy masło, sodę oczyszczoną, 1 żółtko zmieszane z odrobiną mleka.
- 5.** Gotujemy dopóki nie uzyskamy bardziej gęstej masy.
- 6.** Masę wykładamy na folię spożywczą, formujemy w wałek i zostawiamy w lodówce do zgęstnienia.

Smacznego 😊