



Mleko "Mleczna Dolina" z Biedronki idealnie się nadaje. Pasteryzowane jest w niskiej temperaturze. Warto kupić jak najświeższe, czyli takie które ma najdłuższy termin ważności.



Przechłodzone mleko wlewam do gara. Podgrzewam na delikatnym ogniu do około 33 st. C. Należy podgrzewać je powoli, by nie przypalić białka. Mleko musi „powrócić do żywych”, zatem po ogrzaniu dodaję kulturę startową - np. MSE. Zamiast kultury startowej można też dodać kefir, chociaż ja jestem zdania, że jak się coś robi to dobrze jest to robić porządnie i zgodnie ze sztuką - zatem kultura startowa będzie lepsza. 🍋



Bakterie muszą „ruszyć” i trochę popracować. Należy po ich dodaniu dokładnie wymieszać mleko i odczekać około pół godzinki.

Mleko podczas pasteryzacji traci wapń, a on jest potrzebny, by podpuszczka dobrze działała. Ubytki wapnia należy zatem uzupełnić dodając chlorek wapnia - jest to sól występująca również naturalnie w przyrodzie. **Tutaj mała uwaga - na rynku są nieuczciwi sprzedawcy, którzy oferują do wyrobu serów chlorek wapnia techniczny a nie spożywczy! Taki techniczny chlorek wapnia stosowany jest np. zimą do odładzania dróg. Jeśli chlorek wapnia jest podejrzanie tani - prosimy być czujni.** Do wyrobu serów używa się tylko chlorek wapnia spożywczy - oczyszczony. Najlepiej wszystko kupować w profesjonalnych sklepach takich jak nasz. Gwarantujemy najwyższą jakość i świeżość produktów, popartą odpowiednimi certyfikatami i atestami.



No dobrze... chlorek wapnia wsypany do mleka. Teraz możemy dodać podpuszczkę. Dla początkujących najłatwiejsza w dawkowaniu jest ta w płynie, w buteleczkach z kroplomierzem. Można użyć zarówno tradycyjnej z żołądków cielęcych jak i nowocześniejszej - mikrobiologicznej - produkowanej ze specjalnych szczepów pleśni. Obie podpuszczki są w 100% naturalne. W przypadku mleka „po przejściach” (ze sklepu) warto zwiększyć dawkę podaną na opakowaniu o 50% albo nawet dwukrotnie.



Po dodaniu podpuszczki należy mleko zamieszać i zostawić w spokoju na około godzinę.



Po tym czasie wytworzy się skrzep. Sprawdzamy jego jakość i możemy przystępować do cięcia.



Pocięty skrzep (a ściślej mówiąc już ziarno) wygląda tak:



Ja lekko włączam ogień i troszkę dogrzewam ziarno do około 38 st. C, często mieszając. W tym czasie serwatka cały czas wypływa z ziaren, a one same się obkurczają. Nie jest to konieczne. Wszystko uzależnione jest od sera, jaki chcemy osiągnąć.



Przed przełożeniem do forem, czekam około 10 minut, by ziarno opadło na dno garnka.





W tym czasie myję formy serowarskie...



... już czekają.

Przekładam do nich zlepione ziarno serowarskie...



Ser po przełożeniu do formy, trzeba obrócić kilka razy co około 15 minut, a później zostawić w temperaturze pokojowej. Takie formowanie trwać powinno około 12 godzin. W tym czasie ser odpowiednio „skleja się”, nadmiar serwatki wypływa, a bakterie lekko zakwaszają środowisko, konserwując ser i nadając mu wstępny smak.





Po opróżnieniu garnka z ziarna serowarskiego, włączam pod nim gaz, by rozpocząć podgrzewanie pozostałej serwatki. W niej bowiem nadal pozostało trochę białka - globulin i albumin, które szkoda wylać. Zrobię z nich pyszny, delikatny serek - ricottę.



W międzyczasie, w drugim garnku, przygotowuję solankę, dodając do wrzącej wody sól w proporcji 1:5 (stężenie 20%).



Wracam do serwatki, która już mocno się zagrzała. Jej optymalna temperatura to około 92 st. C.



Po osiągnięciu tej temperatury, zakwaszam ją dodając ocet jabłkowy.



A oto jak wygląda ricotta, która w mgnieniu oka po dodaniu octu, wytrąca się z mętnej serwatki:



Na tym koniec na dziś. Solankę i ricottę pływającą w serwatce zostawiam do rana, by wystygły.

O poranku nasza ricotta wygląda tak:



Całą zawartość gara przelewam przez chustę serowarską lub gęste sito. Ricotta zostaje na sitku - gotowe! Można ją zmieszać z ziołami, solą, można też na słodko - dodać np. konfiturę. Ricotta idealnie nadaje się do smarowania kanapek, przy czym białko to jest znacznie łatwiej przyswajalne dla ludzkiego organizmu niż kazeina, a co za tym idzie - bardzo zdrowe!



No dobrze, ale wracam do głównych bohaterów:



Uformowany przez noc ser wysalam w ostudzonej do temperatury pokojowej solance przez kilka godzin. Serom o wadze około kilograma, wystarczą 3 godzinki.



Po tym czasie ser łąduje w lodówce lub w piwniczce. Gotowy jest już do spożycia, chociaż z czasem jego smak się będzie zmieniał - polecam po troszeczkę próbować przez kilka tygodni i obserwować jak jego charakter się zmienia.

Do takiego sera przed przełożeniem do formy można również dodać przyprawy - przeróżne - co tylko przyjdzie Tobie do głowy! 🍋





Gotowe!

Z 10 litrów mleka "sklepowego" wyszło mi prawie 1,5 kg sera! Całkiem nieźle! Finansowo też przyzwoicie - daje to cenę 13,33 zł za kilogram... ale nie do końca, gdyż...



Mam jeszcze prawie 0,6 kg ricotty, co daje łącznie ponad 2 kg własnoręcznie uwarzonego domowego sera za 20 zł, czyli około 10 zł za kilogram. Oczywiście, należy doliczyć koszt podpuszczki, chlorku wapnia, ewentualnie kultury startowej, jednak są to duże opakowania, które starczą na wiele serów.

Smak, satysfakcja i zdrowie są jednak dużo ważniejsze od kosztów! 🍋

Mamy pewność, że w naszym serze nie ma żadnego świrństwa ani chemii.

Jak widzicie, wyrób domowego sera to nic trudnego.

Powyższy ser można nazwać „Korycińskim”, gdyż jest do niego zbliżony. W praktyce jednak jest to najprostszy ser podpuszczkowy, w każdym kraju nazywany inaczej.

Podsumowując - do wyrobu prostego sera potrzebne Ci będą:

- mleko
- podpuszczka
 - <http://sklep.serowar.pl/pl/p/Podpusz...oc-118.000/136>
 - <http://sklep.serowar.pl/pl/p/Podpusz...plomierzem/378>
- chlorek wapnia (w przypadku mleka ze sklepu; jeśli będzie ono świeże prosto

od krowy - chlorek wapnia nie jest potrzebny)

- <http://sklep.serowar.pl/pl/p/Chlorek-wapnia/119>
- forma serowarska lub cedzak/sitko, ja użyłem tej:
 - <http://sklep.serowar.pl/pl/p/Ricotte...a-1%2C5-kg/298>
- termometr do kontrolowania temperatury mleka
 - <http://sklep.serowar.pl/pl/c/Termome...higrometrami/8>
- podkład serowarski (przyda się podczas odwracania sera)
 - <http://sklep.serowar.pl/pl/p/Specjal...i-20x20-cm/308>
- garnek
 - <http://sklep.serowar.pl/pl/c/Garnki%...y%2C-rondle/13>
- sól niejodowana do przygotowania solanki
 - <http://sklep.serowar.pl/pl/p/Sol-ser...owana-1-kg/122>

Wyrób serów to niesamowita frajda, a własnoręcznie uwarzone sery cieszą wzrok i podniebienie znacznie bardziej niż nawet te najdroższe i najbardziej wykwintne sery ze sklepu!
Miej odwagę spróbować - gwarantuję, że to nic trudnego! ;-)

Na wszystkie pytania chętnie odpowiem m.in. na naszym [forum dyskusyjnym](#).
Zapraszam też SERdecznie do komentowania tego wpisu w miejscu poniżej! :-)

Jakub Krężel

-- Take5 fluid ▼

-- Polski (PL) ▼

[Kontakt](#) / [Reklama](#) [Serowar.pl](#) [Archiwum](#) [Na górę](#)

Czasy w strefie GMT +1, Teraz jest 15:27,

vBulletin Skins & Themes | Κατασκευή Ιστοσελίδων Web and Art Solutions