

PL

Zestaw służy do przygotowania twarogu w warunkach domowych ze świeżego mleka, krowiego lub koziego.

W ZESTAWIE:

1. Pokrywka-miarka 2. Sitko 3. Miska

POTRZEBNE SKŁADNIKI:

- 1 litr mleka (nie UHT)
- 1/2 soku z cytryny lub 250 g jogurtu lub 1–3 łyżki octu
- sól lub cukier

PRZYGOTOWANIE DOMOWEGO SERA (I TWAROGU):

1. Litr świeżego mleka podgrzać do temperatury około 96°C (temperatura tuż przed zagotowaniem). Można wykorzystać do tego mikrofalówkę: podgrzewać mleko przez 9 minut w mikrofalówce o mocy 800 W.
 2. Do gorącego mleka wlać sok z cytryny lub ocet lub jogurt. Lekko zamieszać. Mleko się zważy (zetrnie).
 3. Posolić lub posłodzić według uznania. Można dodać zioła. Odczekać około 15 minut.
 4. Wylać serwatkę przez sitko.
 5. Umieścić sitko z serkiem w misce i odstawić na godzinę do lodówki.
- UWAGA! Należy dopasować długość podgrzewania mleka w mikrofalówce do mocy urządzenia. Jeśli mikrofalówka ma więcej mocy niż 800 W, należy odpowiednio skrócić czas podgrzewania.

WSKAZÓWKI:

- Do zrobienia domowego sera (twarożku) odpowiednie jest mleko świeże, mleko pasteryzowane. Nie używać mleka UHT.
- Konsystencja twarogu zależy od rodzaju użytego środka do zakwaszenia:
sok z cytryny = serek wilgotny, miękki
jogurt = serek o kremowej konsystencji
ocet = serek zwarty
- Przed zlanie serwatki można dodać zioła, kminek, czarnuszkę itp.
- W pokrywce łatwo odmierzyć porcję soku.
- Z mleka koziego UHT trudniej uzyskać serek, ale nie jest to niemożliwe. Do odciedza nia serwatki należy użyć wówczas dodatkowo ściereczki. Twarożek będzie miał konsystencję serka do smarowania.

CZYSZCZENIE

Wszystkie części można myć w zmywarce.

www.oriondomacipotreby.cz

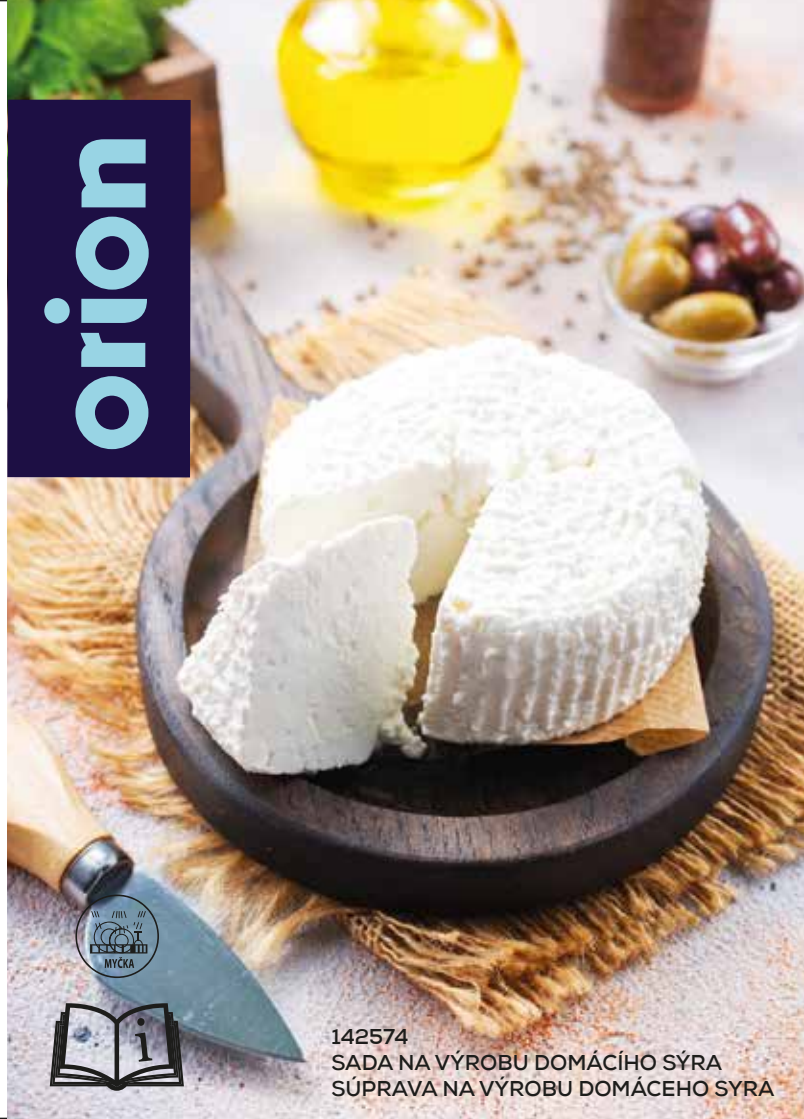
Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

orion



142574

SADA NA VÝROBU DOMÁCIHO SÝRA
SÚPRAVA NA VÝROBU DOMÁCEHO SYRA



CZ

Souprava slouží k přípravě domácího tvarohu z čerstvého kravího či kozího mléka.

SOUČÁSTI SADY:

1. Víko-odměrka 2. Cedník 3. Nádobka

POTŘEBNÉ SUROVINY:

- 1 litr mléka (nešetřené metodou UHT)
- 1/2 citronové šťavy nebo 250 g jogurtu nebo 1–3 lžičky octa
- sůl nebo cukr

PŘÍPRAVA DOMÁCÍHO SÝRA (A TVAROHU):

1. Zahřejte litr čerstvého mléka na teplotu zhruba 96 °C (teplota těsně pod bodem varu). Můžete k tomu použít mikrovlnku: zahřívajte mléko po dobu 9 minut v mikrovlnce o príkonu 800 W.
 2. Do horkého mléka nalejte citronovou šťavu nebo ocet či jogurt. Mléko lehce zamíchejte. Mléko ztuhne (srazí se).
 3. Posolte jej nebo oslaďte podle potřeby. Můžete přidat bylinky. Počkejte zhruba 15 minut.
 4. Slijte syrovátku pomocí cedníku a uchovejte pro další použití.
 5. Vložte cedník se sýrem (tvarohem) do misky a nechte jej hodinu odstát v lednici.
- POZOR!** Dobu ohřívání mléka v mikrovlnce přizpůsobte jejímu výkonu. Přesahuje-li příkon mikrovlnky 800 W, zkraťte potřebný čas ohřívání.

TIPY:

- K výrobě domácí sýra (tvarohu) se hodí čerstvé i pasterizované mléko. Nepoužívejte UHT mléko (s vysokoteplotní úpravou).
- Konzistence mléka závisí na druhu prostředku užitého ke zkysnutí: citronová šťava = vlhký, měkký tvaroh
jogurt = tvaroh s krémovou konzistencí
ocet = hustý tvaroh
- Před slitím syrovátky můžete přidat bylinky, kmín, černuchu apod.
- Dávku šťavy můžete snadno odměřit díky víčku.
- Z kozího mléka UHT je těžší tvaroh vytvořit, ale není to nemožné. V tomto případě použijte ke zcezení syrovátky navíc utěrku. Tvaroh bude mít konzistenci podobnou pomazánce.

ČISTĚNÍ

Všechny části sady je možné umývat v myčce nádobí.



1.



2.



3.



4.



5.

SK

Súprava slúži na prípravu tvarohu z čerstvého kravského alebo kozieho mlieka.

SÚPRAVA OBSAHUJE:

1. Vrchnák – odmerka 2. Sitko 3. Miska

ČO POTREBUJEME:

- 1 liter mlieka (nie UHT)
- šťavu z 1/2 citróna alebo 250 g jogurtu alebo 1 – 3 lyžičky octu
- soľ alebo cukor

PŘÍPRAVA DOMÁCÉHO SYRA (A TVAROHU):

1. Liter čerstvého mlieka zohrejte na teplotu cca 96°C (teplota tesne pred varom). Na zohriatie môžete použiť mikrovlnnú rúru: mlieko zahrievajte v mikrovlnnej rúre s výkonom 800 W.
 2. Do horúceho mlieka nalejte šťavu z citróna alebo ocot, alebo jogurt. Zľahka premiešajte. Mlieko sa srazí.
 3. Podľa chuti osolte alebo oslaďte. Môžete pridať bylinky. Počkajte približne 15 minút.
 4. Srvátku prelejte cez sitko a uchovajte pre ďalšie použitie.
 5. Sitko se syrom (tvarohom) vložte do misky a nechajte hodinu v chladničke.
- UPOZORNENIE!** Dobu zohrievania mlieka v mikrovlnnej rúre prispôbte jej výkonu. Ak je výkon mikrovlnnej rúry vyšší ako 800 W, skráťte čas zohrievania.

POKYNY:

- Na výrobu domáceho syra (tvarohu) sa odporúča čerstvé pasterizované mlieko. Nepoužívajte trvanlivé (UHT) mlieko.
- Konzistencia tvarohu závisí od druhu použitého prostriedku na kvasenie: šťava z citróna = vlhký, mäkký tvaroh
jogurt = krémový tvaroh
ocot = hrudkovitý tvaroh
- Pred scedením srvátky môžete pridať bylinky, rascu, čiernušku atď.
- Pomocou vrchnáka ľahko odmeriate dávku šťavy.
- Z trvanlivého (UHT) kozieho mlieka sa tvaroh získava ťažšie, ale nie je to nemožné. Na scedenie srvátky použite utierky. Tvaroh bude mať konzistenciu nátierky.

ČISTENIE

Všetky části je možné umývat v umývačke riadiu.