

Domowy twaróg

Zrobienie domowego twarogu jest naprawdę bardzo proste. Przepis znajdziecie na bardzo sympatycznym blogu kulinarnym: <http://www.greenmorning.pl/panir>

Wiem, co powiecie: to nie jest twaróg, tylko jakiś panir. Zgadzam się. Prawdziwy twaróg robi się z podgrzewanego zsiadłego mleka. Jednak ze zsiadłym jest taki problem, że nie zawsze wychodzi z mleka kupionego w sklepie (chyba że ma się dostęp do wiejskiego).

Nie zamieszczam przepisu, ale mogę podzielić się **uwagami i wskazówkami**, wynikającymi z mojego doświadczenia:

1. Smaczniejszy twaróg (taki typowy) wychodzi wtedy, gdy jako czynnika zakwaszającego użyje się kefiru lub jogurtu, a nie soku z cytryny. Poza tym ta ostatnia jest do tego stopnia przyskana i zalewana chemią, że jakoś nas nie przekonuje zawarta w niej witamina C (obecna również w polskich owocach i warzywach).
2. Jeśli użyjemy 1,5 l mleka i 400 g kefiru lub jogurtu, to wyjdzie nam ponad 200 g sera (w zależności od jakości produktów).
3. Po odcedzeniu twarogu warto go przełożyć od razu do miski/pojemnika, a durszlak/sitko umyć od razu. Uniknie się dzięki temu nieprzyjemnego szorowania. Poza tym taki nie do końca odcedzony twarożek warto zmiksować w blenderze, dzięki czemu otrzymuje się fajny serek do naleśników lub kanapek. Lub deserów takich jak ten na zdjęciu :).
4. Nikt mi za to nie zapłacił, ale mogę polecić produkty, których my używamy do produkcji domowego twarogu.

Mleko: Koniecznie z butelki, nie UHT. Najsmaczniejsze jest mleko ze Strzałkowa. Dobrze sprawdza się również Mleko Polskie lub Piątница. Możecie użyć tłustego, jeśli takie preferujecie. Jednak 2% też wystarczy. A najlepiej robić wszelkie produkty z mleka od krówki, która pasie się na takiej pięknej alpejskiej łące, jaką widać na zdjęciu.

Kefir: My używaliśmy Top Tomyśl. Lepszy jest jednak kefir Wrzesiński. Bardzo fajny jest też Sokólski, ale nie mogę go dostać w Poznaniu. Najważniejsze jest to, by kefir w swoim składzie miał tylko mleko i kultury bakterii (nie polecam kefirów z dodatkiem białek mleka i mleka w proszku) oraz żeby nie smakował opakowaniem, w którym się znajduje lub zaprawą wapienną. Najlepiej jednak kefir zrobić w domu (co jest proste i zajmuje naprawdę niewiele czasu) - jeśli się na to zdecydujecie, od razu poczujecie różnicę w smaku. Przepis znajdziecie w Internecie, ale jeśli chcecie, my również możemy o tym napisać :).