Grupa 4

Ćwiczenie 3

**Przygotowanie kefiru**

- Przeprowadzić pasteryzację 0,9L mleka 3,2% i 0,9L mleka roślinnego w temp. 70-75st. przez 3 min. Grzać na mocy kuchenki 800W ciągle mieszając. Ta ilość mleka wystarczy dla wszystkich 4 grup.

- Schłodzić mleko w kąpieli wodnej do temp. 37-40st.C (przykryć garnek przykrywką)

- wyparzyć słoiczki i nakrętki we wrzącej wodzie (słoiczki 1000W przez ok. 1 min., nakrętki tylko zanurzyć na moment)

- odlać po 450ml schłodzonych mlek i dodać po 180g kefiru naturalnego do każdego typu mleka (ilość na dwie grupy)

- rózgą dokładnie zmieszać mleko z kefirem (szczepienie kulturami starterowymi)

- rozlać do 3-4 słoiczków, dodać 5-6 suszonych żurawin lub innego owocu przygotowanego przez prowadzącego i jak najszybciej przykryć nakrętką

- wstawić słoiczki do jogurtownicy, nastawić temp. 45st.C i czas grzania 14godz.

**Przygotowanie sera korycińskiego**

- podgrzać 2,1L mleka do temp. 37-40st.C (na mocy kuchenki 800W, nieustannie mieszając) – ilość wystarczająca na dwie grupy

- w trakcie podgrzewania dodać ok. 0,5g (1/4 płaskiej łyżeczki) chlorku wapnia i płaską łyżeczkę soli

- w momencie uzyskania założonej temperatury wyłączyć grzanie i zdjąć z płyty grzejnej

- odlać 1,05L do mniejszego garnka, dodać łyżeczkę ziół prowansalskich

- dodać 2 krople podpuszczki i energicznie wymieszać rózgą (mieszać ok. 1 min.)

- wstawić do piekarnika na środkową półkę w temp. 35st.C na minimum 60min. (wytworzenie skrzepu)

- po wytworzeniu skrzepu, pociąć go długim nożem na kwadraty o boku ok 1cm (nacięcia pionowe i pod kątem jak najbardziej poziome)

- pozostawić garnek ze skrzepem do ostygnięcia na stole ok. 30min.

- metalowym sitem docisnąć skrzep w garnku i wybrać chochlą zgromadzoną w sitku serwatkę (wybrać serwatki tyle ile tylko jest możliwe)

- łyżką cedzakową przełożyć bardzo delikatnie skrzep do koszyczka plastikowego

- delikatnie dociskać dłonią przez ręcznik papierowy skrzep w koszyczku (nad zlewem)

- każdy koszyczek wstawić do miski aby nadmiar serwatki odciekł (sukcesywnie odlewać serwatkę)

- wstawić sery do lodówki

**Przygotowanie masła**

- dobrze schłodzoną śmietankę 30% (330ml) przelać do pojemnika robota Kenwood, dodać szczyptę soli

- ubijać na prędkości obrotów 8 przez ok. 3-5 min. (urządzenie zacznie się trząść)

- ze śmietany oddzieli się zwarta masa tłuszczu w postaci grudek - masło. Wodnista część to maślanka.

- oddzielenie masła od maślanki: zlać ostrożnie maślankę (dłonią przytrzymać grudki tłuszczu). Dłońmi uformować z grudek jedną kulkę masła

- oczyszczanie masła z resztek maślanki - włożyć uzyskaną kulkę masła do zimnej wody i lekko ugniatać dłońmi. Czynność tą powtarzać, do usunięcia całej maślanki.

- przełożyć masło do drewnianej formy i wstawić do lodówki

Wykonać ocenę organoleptyczną punktową przygotowanych produktów w załączonych tabelach.