

*Mad Millie*  
AS FRESH AS CAN BE



**ДЛЯ НОВИЧКОВ**

Приблизительное время

**1-5 ЧАСОВ на рецепт**

(не включая время на сцеживание и созревание)

Еще больше ингредиентов, чтобы вы продолжали делать сыры из набора «Свежий сыр», «Итальянский сыр» и «Домашний сыр».

*Mad Millie*

## **Полный набор ингредиентов**

Сырные наборы Mad Millie созданы, чтобы помочь вам быстро и легко приготовить вкуснейшие продукты в домашних условиях. Этот полный набор для создания сыра содержит еще больше необходимых ингредиентов, чтобы вы смогли продолжить создавать вкуснейшие сыры, когда у вас закончатся предыдущие наборы. Этот набор также включает в себя несколько сырных рецептов.

Подробную информацию о базовом процессе сыроделия вы найдете на нашем сайте.

[www.madmillie.com](http://www.madmillie.com)



Если есть возможность, посмотрите наше видео на YouTube перед началом работы.

Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать!

# Ваш полный сырный набор



## В ВАШЕМ НАБОРЕ

- Мезофильна закваска долгого хранения
- Лимонная кислота
- Сырная соль
- Марля
- Растительные пластины реннина
- Хлорид кальция





# Давайте сделаем немного сыра!



## Кварк



Найдите эти рецепты  
на [YouTube.com](https://www.youtube.com)

Порция: ок. 300 г

Кварк – быстрый и легкий в приготовлении сыр, который ценится своими питательными свойствами.

Кварк – это богатый белками и в то же время маложирный универсальный продукт. Он особенно популярен в северных частях Европы, где его едят с фруктами на завтрак или на десерт, со специями на кусочке хлеба на обед, а потом и в качестве маложирного заменителя соуса для картофеля на ужин!

Уровень сложности: очень легко

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски

### ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Термометр
- Марля
- Дуршлаг
- Шумовка

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю и нагрейте на плите до 30°C, а затем добавьте заквасочную культуру. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко. Оставьте на ночь (12–24 часа), чтобы густело при температуре 20 – 30°C.

#### ШАГ 2: ФИЛЬТРАЦИЯ СЫРА

- Через 12 – 24 часа отфильтруйте сыр в дуршлаг с марлей до нужной вам консистенции. Можно довести сыр до консистенции греческого йогурта или сливочного сыра.

#### ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ СЫРА

- Добавьте рубленые пряности для создания пикантной пасты или смешайте с молоком для получения более сливочной, йогуртовой текстуры, подходящей для завтрака и/или десерта с фруктами. Кварк прекрасно подходит для выпечки, а также является главным ингредиентом для чизкейков по-немецки.

## Гигиена превыше всего

В сыроделии очень важно стерилизовать все оборудование. Заранее стерилизуйте марлю, кастрюли, шумовку и все, что контактирует с молоком. Перед началом работы протрите все рабочие поверхности антибактериальным мощным средством.

# Сливочный сыр



Порций: ок. 400 г

Сливочный сыр, который особенно хорош с пряностями и солью.

Уровень сложности: очень легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки густых сливок (минимум 40% жирности)
- 2 чашки необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластинки реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 0.5 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.
- Сырная соль (по вкусу)
- Пряности (по вкусу)

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Большая шумовка
- Марля
- Пипетка
- Дуршлаг
- Термометр



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Смешайте в кастрюле молоко и сливки.
- Нагрейте на плите до 22°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте, помешивая, хлорид кальция.
- Добавьте закваску и реннин.
- Тщательно перемешайте и дайте настояться при температуре примерно 20°C в течение 24 часов.

### ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ

- Шумовкой выложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг. Свяжите концы марли в узел и повесьте стекать на 6 часов или пока с марли не перестанет капать.

### ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ СГУСТКОВ

- Выложите сгустки в миску и смешайте до консистенции пасты. Добавьте соль и свежие или сушеные пряности по вкусу.

## Травы и специи

Попробуйте обвалить сыр в пряностях, перце, маковых или кунжутных семенах, чтобы придать ему особый вид и аромат.

# Обезжиренный сливочный сыр

Порций: ок. 450 г

Это простой обезжиренный сливочный сыр, который можно использовать в любом рецепте или блюде, где он требуется. Он не такой жирный, как обычный сливочный сыр и не содержит сливок. Он обладает такой же сливочной текстурой и консистенцией, но при этом не такой калорийный!

Уровень сложности: легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л обезжиренного гомогенизированного молока
- 1/2 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластинки реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Реннин растворится не полностью. Помешайте перед тем, как добавлять в молоко.

- 1 мл хлорида кальция. Измеряйте пипеткой.
- Сырная соль (по вкусу)
- Пряности (на выбор, по вкусу)

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Термометр
- Шумовка
- Венчик
- Марля
- Дуршлаг
- Пипетка



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю. Добавьте, помешивая, хлорид кальция.
- Медленно нагрейте молоко в кастрюле на плите до 22°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте закваску.
- Добавьте растворенный реннин и помешивайте шумовкой 30 секунд.
- Накройте крышкой и поставьте в теплое место. Оставьте на 24 часа при температуре 20°C, используя водяную баню.

### ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ

- Через 24 часа выложите в застеленный марлей дуршлаг. Свяжите концы марли вместе и повесьте сливаться на 1 день.

### ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ

- После того как стустки стекла, переложите их в миску и добавьте, помешивая, соль и свежие или сушеные пряности по вкусу.

# Свежий козий сыр



Порций: ок. 100 г

По-французски этот сыр называется «Chevre Frais», где «Chivre» означает «козий». Этим термином также обозначают любой сыр из козьего молока. Он обладает тонким ароматом и мягкой текстурой. Его можно приправить чем угодно – солью, паприкой, перцем, смесью трав. Французы любят Chevre Frais в жареном виде на ломтике свежего багета, с салатом и грецкими орехами.

Уровень сложности: легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л свежего пастеризованного козьего молока
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластины реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 0.5 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.

Соль и специи по вкусу

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Форма для сыра рикотта
- Термометр
- Кастрюля
- Пипетка
- Шумовка
- Марля
- Коврик для сыра

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1:

#### ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте молоко до 25°C в кастрюле на плите. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте хлорид кальция.

- Добавьте в молоко закваску, а затем растворенный реннин. Медленно помешайте в течение минуты.
- Накройте кастрюлю крышкой и оставьте при комнатной температуре на ночь (часов на 16) или пока молоко не загустеет.
- На следующий день ваши сгустки должны сформироваться, а между сгустками и кастрюлей должен быть небольшой слой сыворотки. Сгустки козьего молока очень хрупкие и легко ломаются, так что будьте очень осторожны.

### ШАГ 2:

#### СЛИВАНИЕ И ПРИДАНИЕ ФОРМЫ

- Шумовкой осторожно переложите сгустки в стерилизованную форму для сыра.
- Поставьте форму на специальный коврик и оставьте стекать на 2 дня в чистой кастрюле под крышкой. Через день стекания положите кусок марли на форму, переверните сыр вместе с формой и снова поставьте на коврик (это обеспечит равномерное стекание).
- Через 2 дня достаньте сыр из формы. Сыр должен поддерживать свою форму.

### ШАГ 3:

#### АРОМАТИЗАЦИЯ СЫРА

- Добавьте соль или специи по вкусу. Оберните сыр пищевой пленкой и поставьте в холодильник. Сыр необходимо съесть в течение 1 недели.



# Зерный Творог



Порция: ок. 300 г

Зерный творог можно есть отдельно, с фруктами, на бутерброде или в салатах. По-английски этот продукт называется «cottage cheese» (деревенский сыр), потому что этот простой сыр обычно делали в деревнях из молока, оставшегося после приготовления масла. Непастеризованное молоко прокисало, если оставить его в теплом месте на ночь. На следующий день из этого прокисшего молока делали зерный творог.

Уровень сложности: очень легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1/2 пакетика мезофильной закваски
- 1/2 пластинки реннина, растворенного в 1/8 чашки прохладной нехлорированной воды

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- 1 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.
- Сырная соль (по вкусу)
- Пряности (на выбор, по вкусу)

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Нож с длинным лезвием
- Шумовка
- Термометр
- Дуршлаг
- Марля
- Пипетка

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю и нагрейте на плите до 22°C, затем добавьте хлорид кальция, помешивая. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте, помешивая, заквасочную культуру.
- Добавьте растворенный реннин и помешивайте движениями вверх-вниз в течение минуты.
- Накройте крышкой и оставьте настаиваться в водяной бане при температуре 22°C в течение 4-8 часов или пока молоко не загустеет.

### ШАГ 2: НАРЕЗКА СГУСТКА

- Ножом с длинным лезвием порежьте сгусток на кубики по 3 см и дайте настояться 10 минут.

### ШАГ 3: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СГУСТКОВ

- Медленно увеличьте огонь, пока температура не достигнет 43°C. Продолжайте помешивать, чтобы сгустки не склеились.
- Поддерживайте температуру при 43°C в течение 20 минут или пока сгустки не сократятся в размере и не станут достаточно твердыми, в середине.
- Отключите огонь и дайте сгусткам настояться на дне кастрюли в течение 5 минут.

### ШАГ 4: СПЕЖИВАНИЕ

- Вылейте сыворотку и сгустки в дуршлаг, застеленный марлей. Свяжите углы марли вместе, сделав котомку, повесьте и оставьте стекать на несколько минут.
- Раскройте котомку и выложите сгустки в миску.
- Разрыхлите сгустки и добавьте соль или пряности по вкусу. Для получения более сливочного сыра добавьте сливки или попробуйте добавить несколько столовых ложек кварка для обезжиренной версии.
- Творог можно хранить в холодильнике под крышкой не больше недели.

# Рикотта из цельного молока



Порций: 400 г

**По традиции, рикотту делают из остатков сыворотки окисленного молока, поэтому название сыра и переводится как «приготовленный снова».**

Рикотту делают из молочной сыворотки, которая всплывает в кастрюле. Однако в этом рецепте вместо сыворотки используется цельное молоко. Это удобнее, к тому же, на выходе получается больше рикотты, чем при использовании сыворотки. К тому же, эта рикотта прекрасно тает, и ее можно использовать в лазанье, пасте или других итальянских блюдах. Сухую рикотту можно крошить в салат. Вообще, рикотта часто используется в таких десертах, как пирожные, чизкейки и канноли.

Уровень сложности: очень легко

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 л необезжиренного гомогенизированного молока
- 1 ч.л. лимонной кислоты, растворенная в 1/4 чашки прохладной воды
- 1 чайная ложка соли

### ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Шумовка
- Термометр
- Корзинка и контейнер для рикотты

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю и добавьте соль.
- Нагрейте молоко до 95°C, постоянно помешивая. Достигнув температуры 95°C, снимите кастрюлю с плиты. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте растворенную лимонную кислоту.
- Рикотта должен начать свертываться сразу же.
- Оставьте рикотту остужаться на 20–30 минут.
- Через 20–30 минут рикотта должен быть достаточно твердым, чтобы его можно было выложить в корзинку. Если он все еще слишком мягкий, оставьте остывать еще на 30 минут.
- Шумовкой осторожно выложите слои рикотты друг на друга в корзинку. Поставьте всю корзинку стекаться в контейнер до получения нужной консистенции (сухой и рассыпчатый или влажный и сливочный).
- Рикотту можно хранить в холодильнике не более недели.





# Рикотта для салата

Порций: 100 г

**Это твердый, сухой, солоноватый сыр, появившийся в жарком, сухом климате острова Сицилия.**

Первоначально этот сыр делали из овечьего молока, но он не менее вкусный и из коровьего. Рикотта для салата обычно выдерживается минимум месяц и прекрасно подходит для салатов и пасты, а также идеально натирается.

**Уровень сложности: сложно**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рикотта из цельного молока (см. предыдущий рецепт)
- 1/2 ч.л. соли

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Положите рикотту в стерилизованную форму или корзинку с 1 стаканом воды на 1 час.
- Достаньте рикотту из формы, переверните и снова прижмите на 12 часов.
- Достаньте рикотту из формы и положите на решетку. Слегка втирайте соль каждый день в течение недели. Хранить в отдельном отделении в холодильнике.
- Держите сыр в холодильнике 2-4 недели (при 4 - 7°C).
- Если за это время появилась плесень, просто сотрите ее чистой тряпочкой, смоченной в соленой воде.



# Моцарелла



Рекомендуем посмотреть это видео на YouTube перед началом работы.

Порций: ок. 600 г

Настоящий итальянский моцарелла делают из молока азиатской буйволицы, но многие разновидности делают и из коровьего молока. Моцарелла не выдерживается, как большинство сыров, и лучше всего его есть свежим. Сгустки режут и нагревают в очень горячей воде, а затем раскатывают.

Уровень сложности: **сложно**

## INGREDIENTS

- 4 л необезжиренного негомогенизированного молока
- 2 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
- 2 ч.л. лимонной кислоты, растворенной в 1/4 чашки прохладной воды
- 1 пластинка реннина, растворенная в 1/4 чашки прохладной, нехлорированной воды или охлажденной кипяченой воды.

Примечание: Реннин растворится не полностью. Помешайте перед добавлением в молоко.

- Соль по вкусу
- 5 - 10 кубиков льда

Примечание – если вы делаете меньшую порцию, используйте одинаковое количество реннина что на 2 л молока, что на 4 л.

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Шумовка
- Термометр
- Дуршлаг
- Марля
- Нож с длинным лезвием
- Резиновые перчатки
- 2 большие миски

## Делаем моцареллу

1



Налейте молоко в кастрюлю, добавьте хлорид кальция и лимонную кислоту.

2



Нагрейте молоко и добавьте реннин.

3



Дайте молоку дойти до гелеобразной консистенции, а затем порежьте сгусток кубиками.

4



Нагрейте сгустки и помешайте.

5



Слейте жидкость, переложив сгустки в застеленный марлей дуршлаг.

6



Положите горсть сгустков в горячую воду, чтобы слегка растопить перед раскатыванием руками. Получив гладкую, эластичную текстуру, скатывайте сгустки в ровные шарики.

7



Положите свежие шарики моцареллы в холодную воду со льдом на 10 минут. Сразу же подавайте на стол.

## НА ЗАМЕТКУ...

**Приятного аппетита!**

Если моцарелла не затвердевает и/или сгустки не склеиваются и не раскатываются, удвойте количество реннина, указанное в рецепте. Это снижает шанс того, что моцарелла не будет раскатываться (из-за несоответствия в некоторых партиях молока). Также не забывайте всегда добавлять хлорид кальция в молоко перед началом работы. Используйте мерные ложки, чтобы отмерить точное количество лимонной кислоты.

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:****ШАГ 1:  
ИНКУБАЦИЯ МОЛОКА**

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в кастрюлю и добавьте хлорид кальция в охлажденное молоко. Добавьте разбавленную лимонную кислоту (помешивая).
- Нагрейте молоко на плите до 32°C, постоянно помешивая, чтобы оно не пригорело к дну. Убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Когда температура достигнет 32°C, снимите кастрюлю с огня и добавьте растворенный реннин.
- Накройте кастрюлю крышкой и оставьте на 25–30 минут.

**ШАГ 2:  
НАРЕЗКА**

- Проверьте состояние сгустка, сделав небольшой надрез ножом. Порез должен быть четким, с четким разделением сгустков и сыворотки. Если это так, порежьте сгусток кубиками по 3 см.

**ШАГ 3:  
НАГРЕВАНИЕ И СЦЕЖИВАНИЕ**

- Поставьте кастрюлю обратно на плиту и медленно нагрейте сгустки до 42°C, осторожно помешивая. Сгустки должны стать более твердыми и пружинистыми на ощупь. Как только это произойдет, переложите их на застеленный марлей дуршлаг сливаться (сохраните сыворотку, если собираетесь хранить моцареллу в течение нескольких дней после приготовления). Не нагревайте выше 42°C.
- Оставьте сцеживаться на 5 минут. А пока подготовьте миску с подсоленной ледяной водой (около 200–300 г соли на 2 л воды) и еще одну с несоленой водой 70°C.

**ШАГ 4:  
РАСКАТЫВАНИЕ СГУСТКОВ**

- Возьмите горсть сгустков моцареллы и положите на шумовку. Опустите шумовку со сгустками в кипящую воду и оставьте секунд на 20 или пока сгустки не станут слегка размякшими.
- Теперь осторожно раскатайте сгусток, пока он не станет гладким и податливым. Внимание: сгусток горячий, работайте в резиновых перчатках. Если сгусток не раскатывается, снова опустите его в кипяток на некоторое время, затем растяните и образуйте шар. Примечание: Старайтесь не скатывать моцареллу в шар, а, скорее, осторожно формировать шар пальцами, пытаясь сохранить как можно больше жидкости в сыре. В видео на YouTube можно посмотреть, как это делается. Если сыр по-прежнему плохо раскатывается, увеличьте температуру воды. Сгусток должен выглядеть так, будто плавится на шумовке.
- Сделав из моцареллы ровный круглый шар, опустите его в ледяную подсоленную воду (чтобы он не потерял текстуру во время остывания).
- Повторите этот процесс с оставшейся массой моцареллы.
- Моцарелла готов к употреблению через 10 мин. после отмокания в ледяной соленой воде. Можно добавить еще соли – уже непосредственно на моцареллу, это на ваш вкус.

**Как  
хранить...**

Моцареллу можно хранить в холодильнике в растворе из 2 чашек оставшейся сыворотки с 1/8 чайной ложки лимонной кислоты. Можно также поставить в морозильник или холодильник в герметичном контейнере.

# Домашнее масло

Порций: ок. 180 г

— . . . —

Вкуснейшее натуральное сливочное масло с роскошным домашним вкусом. Идеально для свежей выпечки или хлеба.

Уровень сложности: легко

— . . . —

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 мл густых сливок (40% жирности)
- 1/4 пакетика мезофильной закваски
- Соль по вкусу, ок. 2 г или 1/4 чайной ложки с горочкой

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Стерилизованный контейнер с крышкой для закваски сливок на ночь
- Блендер, кухонный комбайн или миксер для взбивания сливок
- Миска
- Ложка-мешалка
- Лопатка или формочка для создания порций масла

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ЗАКВАСКА СЛИВОК

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте сливки до 20°C и переложите их в стерилизованный контейнер с крышкой.
- Добавьте зерна заквасочных культур, оставьте на 10-15 минут, а затем добавьте в сливки.
- Оставьте при комнатной температуре на ночь (примерно 20°C).



### ШАГ 2: ВЗБИВАНИЕ СЛИВОК

- Переложите сквашенные сливки в блендер, кухонный комбайн или миску миксера. Смешайте на медленной скорости до образования масла.
- Вы увидите отделение комочков масла и пахты в процессе.
- Слейте пахту, ее можно сохранить и использовать для приготовления блинов и выпечки.

### ШАГ 3: СБИВАНИЕ И ПРОМЫВКА МАСЛА

- Переложите масло в миску, прижмите и сбейте масло ложкой или лопаткой, чтобы вытеснить пахту.
- Сливайте пахту по мере образования. Добавьте немного прохладной пресной воды в масло и продолжите прессовку и сбивание масла.
- Слейте воду и добавьте пресную воду, повторите 2-3 раза, пока вода не станет прозрачной.
- Слейте последнюю порцию воды и продолжайте месить масло ложкой или лопаткой до образования формы шара. По мере замешивания вода будет выделяться, ее необходимо сливать в процессе.
- Если масло стало слишком мягким, поставьте его в холодильник. Добавьте соль по желанию и продолжайте месить.
- Заверните готовое масло в пищевую пленку или пергамент или положите в герметичный контейнер и поставьте в холодильник.

# Сыр «Монтерей Джек»



Порций: ок. 500 г

Полутвердый американский сыр высокого плавления с нежной, сливочной текстурой. Идеален для плавления и добавления в блюда при готовке. Монтерей Джек можно также смешать с перцем, чтобы сделать острый сыр «Пепер Джек».

Уровень сложности: Сложно

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6 л необезжиренного неомогенизированного молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 3 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
- 2 пластинки реннина, растворенные в 1/4 чашки нехлорированной прохладной кипяченой воды.
- 1 ст. ложка сырной соли
- Воск для сыра

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Пресс для сыра с формочкой
- Дуршлаг
- Миска
- Коврик для сыра
- Пипетка
- Марля
- Нож с длинным лезвием
- Шумовка

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте молоко до 32°C на плите, затем добавьте хлорид кальция, а затем закваску.
- Накройте крышкой и дайте молоку созреть с закваской при 32°C в течение 30 минут.

- Добавьте растворенный реннин и тщательно помешайте.
- Накройте крышкой и дайте настояться при 32°C 1 час на теплой, отключенной плите. Используйте водяную баню, если делаете сыр в более прохладных условиях.

### ШАГ 2: НАРЕЗКА СГУСТКОВ

- Когда сгустки затвердеют, порежьте их кубиками 6 мм и дайте настояться 5 минут.
- Через 5 минут очень медленно поднимайте температуру до 38°C в течение 30 минут, часто помешивая, чтобы сгустки не слиплись.
- Когда достигнете нужной температуры, поддерживайте ее и продолжайте помешивать еще 10 минут.
- Слейте сыворотку и дайте сгусткам настояться еще 20 минут.

### ШАГ 3: СЦЕЖИВАНИЕ И ПРЕССОВКА СГУСТКОВ

- Ложкой выложите сгустки в дуршлаг и оставьте сливаться на 10 минут, а затем переложите в миску, чтобы смешать с солью.
- Переложите сгустки в застеленный марлей дуршлаг и прижмите прессом 5 кг на 15 минут.
- Достаньте сыр, переверните, снова оберните марлей и прижмите 15 кг на 30 минут.

- Повторите вышеописанный процесс, только теперь прижимайте 20 кг в течение 12 часов или всю ночь.

#### ШАГ 4:

#### СОЗРЕВАНИЕ

- Через 12 часов достаньте сыр и положите на коврик, чтобы обсушить.
- Переворачивайте его два раза в день, пока поверхность не станет сухой на ощупь; должна появиться корочка (через 2-5 дней).
- Обработайте сыр воском и дайте ему созреть 1-3 месяца при 13°C, переворачивая его раз в неделю.

## Пепер Джек

Используйте основной рецепт и ингредиенты для сыра Монтерей Джек с добавлением описанных ниже ингредиентов и шагов.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 ч.л. острые хлопья чили
- 1/2 чашки воды

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Перед тем, как приступить к рецепту Монтерей Джек, прокипятите хлопья чили в воде 15 минут.
- Процедите хлопья и используйте эту воду, чтобы добавить в молоко перед тем, как нагревать в шаге 1 рецепта сыра Монтерей Джек.
- Следуйте указаниям рецепта до шага 3 и добавьте хлопья чили в сгустки, когда будете смешивать их с солью.

## Чеддер

Порций: ок. 500 г

Если вы никогда в своей жизни не делали твердый сыр, то этот чеддер – прекрасное начало. Он занимает меньше времени, чем обычный чеддер, и готов к употреблению уже через 5 недель созревания.

Уровень сложности: сложно

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6 л необезжиренного негомогенизированного молока
- 2 пластинки реннина, растворенные в 1/4 чашки нехлорированной воды
- 3 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.
- 1 пакетик (1 ч.л. dash) мезофильной закваски
- 1.5 ч.л. сырной соли
- Воск для сыра

#### ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Марля
- Термометр
- Пипетка
- Шумовка
- Длинный нож
- Пресс

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

##### ШАГ 1:

##### ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- В кастрюле на плите нагрейте молоко до 32°C.
- Добавьте хлорид кальция.
- Добавьте мезофильную закваску.
- Накройте крышкой и оставьте созревать на 45 минут на теплой выключенной плите. Используйте водяную баню, если делаете сыр в более прохладных условиях.



- Через 45 минут добавьте, помешивая, растворенный реннин.
- Накройте крышкой и оставьте на 60 минут.
- Когда сгусток возьмется, порежьте его кубиками по 1 см.
- Медленно нагревайте сгустки на плите до 38°C в течение 30 минут.
- Тем временем, осторожно помешивайте сгустки шумовкой, чтобы они не слипались.

#### ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

- Переложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг. Свяжите углы марли в узел и повесьте эту «котомку» в теплом месте сливаться в течение часа.
- Через час положите сгустки в миску и раздробите на маленькие кусочки. Чистыми, стерильными руками вотрите соль.

#### ШАГ 3: ПРИДАНИЕ ФОРМЫ И ПРЕССОВКА

- Сложите сгустки в форму пресса, застеленную марлей. Прессуйте при 5 кг в течение 10 минут.
- Чистыми, стерильными руками достаньте сыр из формы. Снимите марлю, переверните сыр, снова оберните марлей и прессуйте 10 минут при 10 кг.
- Повторите этот же процесс, но теперь прессуйте под 20 кг в течение 12 часов.

#### ШАГ 4: СОЗРЕВАНИЕ СЫРА

- Через 12 часов достаньте сыр из формы и сушите на воздухе на коврике или решетке, пока на нем не образуется сухая корка (можно сушить сыр и на столе, но обязательно накройте его сетчатой крышкой или чем-то подобным). На это уйдет около недели (в зависимости от влажности).
- В период сушки сыр необходимо регулярно переворачивать, чтобы на дне не собиралась влага.
- После того как на сыре образовалась корка, он готов к покрытию воском.
- Покрытый воском сыр должен созревать на коврике на столе или в чистом шкафу (при 10 - 13°C) минимум 5 недель.



# Колби

Порций: ок. 500 г

Колби – это сыр из коровьего молока родом из США. Он похож на чеддер, но более влажный, т.к. он не проходит через чеддеризацию. Это сыр, приготовленный с промывкой зерна, благодаря чему он и получает свой мягкий сливочный вкус.

Уровень сложности: Легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6 л необезжиренного негомогенизированного молока
- 1 пакетик мезофильной культуры (1 ложка dash)
- 1.5 пластинки реннина, растворенного в 1/4 чашки хлорированной воды
- 3 капли красителя аннато (на выбор), растворенные в 1 ст.л. прохладной воды
- Около 5 чашек прохладной воды
- 3 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
- 1.5 чайной ложки сырной соли
- Воск для сыра

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Большая кастрюля
- Пресс для сыра
- Дуршлаг
- Миска
- Коврик для сыра
- Пипетка
- Марля
- Термометр
- Шумовка
- Длинный нож

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- В кастрюле на плите нагрейте молоко до 30°C.
- Добавьте хлорид кальция и добавьте, помешивая, мезофильную закваску.
- Накройте крышкой и оставьте молоко на плите (теплое, но плиту отключить) на 1 час. Используйте водяную баню, если делаете сыр в более прохладных условиях.
- Добавьте растворенный аннато и помешайте.
- Добавьте разбавленный реннин. Продолжайте помешивать 1 минуту, чтобы реннин равномерно распределился в молоке.
- Накройте крышкой и оставьте молоко при температуре 30°C на плите (теплое, но плиту отключить) на 1 час. Используйте водяную баню, если делаете сыр в более прохладных условиях.

### ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Когда сгусток возьмется, порежьте его кубиками по 1 см.
- Оставьте на 5 минут.
- Медленно нагревайте сгустки до 39°C в течение 20 минут, осторожно и часто помешивая. Достигнув нужной температуры, подержите сгустки при этой температуре еще 20 минут.

- Продолжайте помешивать, чтобы сгустки не слиплись.

### ШАГ 3: ПРОМЫВКА

- Слейте сыворотку до уровня сгустков.
- Начните медленно добавлять прохладную воду, помешивая, пока температура не достигнет 27°C.
- Подержите сгустки при этой температуре еще 10 минут и часто помешивайте.

### ШАГ 4: СЦЕЖИВАНИЕ И ПРЕССОВКА

- Выложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг и дайте стечь 10 минут.
- Через 10 минут положите сгустки в миску и чистыми руками вотрите соль в сгустки.
- Постелите марлю в формовочную часть пресса для сыра.
- Выложите сгустки в застеленную марлей форму пресса.
- Прессуйте сыр при 10 кг в течение 30 минут.
- Достаньте сыр из пресса, переверните, вновь оберните марлей и опять положите под пресс 10 кг на 30 минут.
- Достаньте, переверните, оберните марлей и верните под пресс при 15 кг на 30 минут.
- Достаньте, переверните, оберните марлей и верните под пресс при 20 кг на 12 часов.

### ШАГ 5: СОЗРЕВАНИЕ СЫРА

- Через 12 часов достаньте сыр из пресса и поместите его на стерилизованный коврик для сыра.
- Сушите при 10 - 13°C, пока сыр не станет сухим на ощупь. Оставьте сыр под сетчатой крышкой и переворачивайте каждые 4 часа в течение первых нескольких дней, затем один раз каждый день, чтобы на дне не собиралась влага.
- Когда сыр будет сухим на ощупь, значит, он готов к покрытию воском.
- Покрытый воском сыр должен созревать в течение 2-3 месяцев при температуре около 10°C.



# Халлуми



Порций: ок. 600 г

Халлуми – это сыр, появившийся в кипрской кухне. По традиции, его делают либо из козьего, либо из овечьего молока, но можно и из коровьего. Для сгущения молока не требуется ни кислоты, ни закваски, что делает этот сыр уникальным. Из-за высокой температуры плавления халлуми обычно едят в жареном виде. Благодаря своему соленому вкусу он станет отличным гарниром для многих салатов и жареных блюд.

Уровень сложности: легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л необезжиренного (желательно гомогенизированного) молока
- 2 пластинки реннина, растворенные в 1/4 чашки прохладной нехлорированной воды

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Реннин растворится не полностью. Помешайте перед тем, как добавлять в молоко.

- 2 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой.
- Соль по вкусу

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Шумовка
- Пипетка
- Термометр
- Нож с длинным лезвием
- Дуршлаг
- Марля





## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### ШАГ 1: СЫЧУЖНОЕ СВАРТЫВАНИЕ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Доведите молоко в кастрюле на плите до температуры 45°C, а затем добавьте хлорид кальция. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Помешивая, добавьте растворенный реннин.
- Тщательно помешайте и дайте настояться 45 минут при температуре 45°C. Поставьте кастрюлю в раковину и залейте раковину теплой водой, чтобы поддерживать температуру молока.

### ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Через 45 минут сгустки должны стать твердыми, если нет, оставьте еще на 5–10 минут. Также проверьте, чтобы вода в раковине по-прежнему была 45°C и добавьте еще горячей воды, если необходимо.
- Когда молоко сгустится, порежьте сгустки на кубики по 1 см, затем осторожно помешивайте еще 10 минут, пока сгустки не сократятся в размере и не станут упругими.
- Переложите сгустки на застеленный марлей дуршлаг.

### ШАГ 3: ПРЕССОВКА

- Прижмите сгустки в застеленном марлей дуршлаг (сгустки накрыть марлей, а сверху поставить что-нибудь тяжелое, например, большую миску с водой); масса должна стать твердой и слегка эластичной по текстуре (прессуйте около 30 минут).
- Порежьте массу на блоки нужного размера.

### ШАГ 4: КИПЯЧЕНИЕ

- Вскипятите немного воды в большой кастрюле. Положите блоки халлуми в кипяток. Они упадут на дно. Через 5–10 минут они всплывут на поверхность (не мешайте, но следите, чтобы халлуми не прилипли к дну кастрюли). Как только блоки поднимутся на поверхность, они готовы, и их можно выкладывать на решетку остывать.

### ШАГ 5: СОЛЕНИЕ СЫРА

- Посыпьте сыр солью и оставьте остывать.
- Когда остынут, заверните в пищевую пленку и храните в холодильнике не более 2 недель.

### ШАГ 6: ПЕРЕД ЕДОЙ

- Перед употреблением сыра в пищу осторожно пожарьте его на гриле с каждой стороны, пока не станет слегка мягким и золотистым.

# ФЕТА

Порций: ок. 800 г

Фета – вкусный сыр, который можно приготовить как из козьего молока, так и из коровьего. Он превосходно крошится в салат и не менее прекрасно смотрится на сырной тарелке на крекерах. Для придания ему разнообразия и аромата можно добавить специи. Данный рецепт позволит вам сделать два больших сыра фета из коровьего молока (для козьего молока см. следующий рецепт). Порции можно поделить или, наоборот, умножить.

Уровень сложности: легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л обезжиренного (желательно негомогенизированного) коровьего молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 1 пластинка реннина, растворенного в 1/4 чашки

прохладной нехлорированной воды

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Реннин растворится не полностью.

Помешайте перед добавлением в молоко.

- Соль для рассола 12%:
- Сделайте 2 чашки рассола, растворив 60 г соли в 2 чашках кипяченой воды и добавив 1/2 чайной ложки уксуса для регулирования pH
- 2 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.

## ОБОРУДОВАНИЕ

- 2 формы для сыра фета
- Большая кастрюля
- Марля
- Шумовка
- Термометр
- Пипетка
- Коврик для сыра
- Нож с длинным лезвием

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте молоко в большую кастрюлю и медленно нагрейте на плите до 37°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Когда молоко достигнет нужной температуры, добавьте хлорид кальция, а затем закваску (помешивайте).
- Добавьте растворенный реннин, помешивая.

Продолжайте мешать 1 минуту.

- Накройте кастрюлю крышкой и дайте молоку настояться 1,5 часа при температуре 37°C. Эту температуру необходимо поддерживать с помощью водяной бани или поставив кастрюлю на теплую (но выключенную) плиту.

### ШАГ 2: НАРЕЗКА

- Когда молоко загустеет, нарежьте эту массу на кубики по 1 см и оставьте еще на 1 час при температуре 37°C.

**ШАГ 3:  
ПОМЕШИВАНИЕ**

- Через час осторожно помешивайте сгустки каждые 5 минут в течение 30 минут.

**ШАГ 4:  
СЦЕЖИВАНИЕ И ПРИДАНИЕ ФОРМЫ**

- Через 30 минут помешивания сгустки готовы к тому, чтобы выложить их в формы (шумовкой). На этом же этапе следует добавить специи в формы.
- Когда все сгустки находятся в формах, поставьте их на стерилизованный коврик и оставьте стекать. Убедитесь, что вы оставили фета стекать в таком месте, чтобы сыворотка собиралась, а сыр был накрыт (например, в большой кастрюле).
- Через 3 часа положите на форму кусок марли и переверните сыр вместе с формой вверх дном, а затем снова поместите на коврик (так жидкость будет стекать равномерно).
- Оставьте сыр под крышечкой на ночь.
- Приготовьте рассол 12%, вылейте его в большой контейнер и поставьте в холодильник на ночь.

**ШАГ 5:  
СОЛЕНИЕ**

- Утром достаньте каждый блок сыра из формы. Положите сыр в контейнер и полейте сверху рассолом так, чтобы он чуть-чуть накрыл сыр. Если добавить слишком много рассола, сыр получится слишком соленым.
- Сыр готов к употреблению после того, как настоялся в рассоле не менее 5 часов. Фета можно хранить в холодильнике до одного месяца, если держать его в соленом рассоле.





# Фета из козьего молока

Порций: ок. 400 г

Козий сыр фета прекрасно крошится в салат и не менее превосходно смотрится на сырной тарелке с крекерами. Для придания ему разнообразия и аромата можно добавить специи. Данный рецепт позволит вам сделать два больших сыра фета. Порции можно поделить или, наоборот, умножить.

Уровень сложности: легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 л свежего пастеризованного козьего молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 2 пластинки реннина,

растворенные в 1/4 чашки прохладной нехлорированной воды

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Реннин растворится не полностью.

Помешайте перед добавлением в молоко.

- Соль для рассола 12%:

Сделайте 2 чашки рассола, растворив 60 г соли в 2 чашках кипяченой воды и добавив 1/2 чайной ложки уксуса для регулирования pH.

- 2 мл хлорида кальция. Измерьте пипеткой.

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Две формы сыра фета
- Большая кастрюля
- Марля
- Шумовка
- Термометр
- Пипетка
- Коврик для мыра
- Нож с длинным лезвием



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Следуйте тем же указаниям, что и в рецепте для коровьего сыра фета.



# Маринованный фета

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Фета из 4 л молока
- Специи: 1/2 ч.л. сушеного розмарина, 1/2 ч.л. тимьяна, 1/2 ч.л. орегано, 1 ч.л. черного перца горошек, 1 ч.л. сушеного красного перца.
- 2 чашки масла канола
- 1 банка емкостью 1 л

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Достаньте сыр фета из рассола.

Обсушите сыр на бумажных полотенцах, а затем порежьте кубиками по 1 см и положите в банку.

Добавьте в банку все специи, затем залейте маслом и закрутите.

Марируйте сыр минимум неделю в холодильнике, перед тем как попробовать. Маринованный сыр можно хранить в холодильнике не более месяца.



# Пастообразный сыр из козьего молока

Порций: ок. 400 г

Уровень сложности: Легко

Этот сыр обладает очень шелковистой, пастообразной и гладкой текстурой, которую легко намазывать. Идеален для тостов, с ломтиками помидоров, базиликом, солью и перцем или же в качестве замены сливочному сыру в супе или соусе.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л цельного неомогенизированного козьего молока
- 1 пакетик мезофильной закваски
- 1/2 пластинка реннина, растворенная в 1/8 чашке прохладной, нехлорированной воды

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Реннин растворится не полностью. Помешивайте перед добавлением в молоко.

- 0.5 мл хлорида кальция. Измерить пипеткой
- Сырная соль по вкусу.

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Пипетка
- Шумовка
- Марля
- Дуршлаг
- Термометр

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ИНОКУЛЯЦИЯ МОЛОКА

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте молоко в кастрюле на плите до 22°C. При считывании показателей убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте хлорид кальция.
- Добавьте закваску, а затем растворенный реннин в молоко. Медленно помешивайте 1 минуту.

- Накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на ночь (часов на 16) или пока молоко не возьмется.
- На следующий день сгустки должны сформироваться, а между сгустками и кастрюлей будет небольшой слой сыворотки. Сгустки из козьего молока очень хрупкие и легко ломаются, так что будьте очень осторожны.

### ШАГ 2: СЦЕЖИВАНИЕ

- Поместите 4 слоя стерилизованной марли в дуршлаг.
- Шумовкой выложите сгустки в дуршлаг. На этом этапе сгустки могут сильно ломаться, т.к. они очень мягкие.
- Завяжите углы марли в узел и повесьте эту котомку сливаться на 24 часа или пока сыр не достигнет нужной вам консистенции. Каждые пару часов, но не меньше 3 раз в процессе сцеживания, соскребайте поверхность марли, т.к. в центре сгустки будут более влажными, чем по краям

### ШАГ 3: АРОМАТИЗАЦИЯ

- Добавьте соль или специи по вкусу.
- Хранить в герметичном контейнере в холодильнике не больше недели.

# Маскарпоне

Порций : 700 г

Маскарпоне – вкуснейший итальянский сливочный сыр. Часто используется в таких десертах, как тирамису и канноли. В магазине стоит дорого, а вот сделать его дома довольно легко!

Уровень сложности: очень легко

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л густых сливок (минимум 40% жирности)
- 1/2 ч.л. лимонной кислоты, растворенной в 2 столовых ложках прохладной воды

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля
- Дуршлаг
- Марля
- Шумовка
- Термометр

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ :

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Вылейте сливки в кастрюлю и медленно нагрейте на плите до 85°C. Убедитесь, что обе стрелки в нижней половине термометра полностью погружены в молоко.
- Добавьте раствор лимонной кислоты.
- Подержите сливки при 85°C еще 5 минут.
- Снимите кастрюлю с плиты и оставьте остывать на несколько часов или на ночь.
- Вылейте сливки в застеленный марлей дуршлаг. Оставьте на столешнице сливаться, пока масса не дойдет до нужной вам консистенции (обычно маскарпоне имеет консистенцию греческого йогурта, но имейте в виду, что сыр загустеет еще больше, когда вы поставите его в холодильник, так что лучше довести его до чуть более жидкой текстуры, чем нужно).
- Маскарпоне можно хранить в герметичном контейнере в холодильнике до 4 дней.



# Что делать с оставшейся сывороткой

После приготовления сыра у вас останется много сыворотки. В этом разделе мы поделимся с вами идеями, как грамотно ее использовать. Молочная сыворотка, оставшаяся после приготовления сыра, по-прежнему питательна и обязательно вам пригодится! В ней содержится молоко, сахар, белок и минералы, полезные для здоровья. Она станет отличным заменителем воды и других жидкостей во многих продуктах, в том числе:

- Хлеб и пицца – сыворотку используют в рецептах хлеба и пиццы, благодаря ее тонкому аромату и текстуре.
- Бульон – сделайте собственный бульон из сыворотки и добавляйте его в супы, карри и другие блюда.
- Смузи – смешайте с фруктами, чтобы получить вкусный и питательный напиток.

Сыворотку также можно использовать в саду. Она особенно полезна для растений, которые любят кислоту. Сыворотку также любят животные, так что смело угостите ею своих домашних питомцев и с/х животных.

Кроме того, есть несколько рецептов сыров, которые можно приготовить из сыворотки. Вот один из них – попробуйте!



## Рикотта

### из сыворотки

Порций: ок. 600 г

Рикотта из сыворотки – это мягкий свежий творожный сыр, часто используемый в итальянской кухне. В переводе с итальянского «рикотта» означает «приготовленный снова». Благодаря высоким температурам, оставшиеся белки в сыворотке отделяются. Однако количество готового продукта очень малое, поэтому к сыру добавляют молоко. Сыворотка для рикотты должна быть свежей и не старше 1 часа.

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Тщательно стерилизуйте все оборудование кипятком.
- Нагрейте 6 л сыворотки до 60°C. Часто помешивайте.
- Добавьте 2 чашки необезжиренного гомогенизированного молока. Добавьте 1/2 ч.л. соли (1 ч.л., если любите соленую рикотту).
- Продолжайте нагревать сыворотку до 90°C. Не забывайте помешивать.
- По достижении 90°C добавьте около 2 ст. ложек белого уксуса. Помешивайте, постепенно добавляя уксус. При первых признаках появления небольших пятен в сыворотке перестаньте добавлять уксус.
- Оставьте на слабом огне на 5-10 минут, чтобы рикотта затвердел. Затем осторожно снимите ложкой слой сгустка, образовавшийся на поверхности (это рикотта) и выложите его в форму (возможно, ее придется застелить марлей).
- Съесть сразу или поставить в холодильник не дольше, чем на 1 неделю.