Ariete

B-cheese

РЕЦЕПТУРНИК



1. Прясно бяло сирене 9
2. Сирене „примосале“ с ароматни билки 10
3. Прясна малка качота 11
4. Малка качота с шафран 12
5. Прясно сирене „стракино“ 13
6. Сирене „горгонзола“ за отлежаване 14
7. Млечна извара 16
8. Маскарпоне 17
9. Сирене „крема“ за мазане 18
10. Бързо приготвено сирене без сирище 19
11. Бързо приготвено сирене без сирище, подправено със средиземноморски билки 20
12. Тофу 21
13. Извара без лактоза 22
14. Козе сирене „крема“ 23
15. Моцарела 24
16. Страчателa 26
17. Класическо кисело мляко 28
18. Гръцко кисело мляко 29
19. Гръцко кисело мляко на растителна основа 30
20. Млечен сос „Цацики“ 31

ВЪВЕДЕНИЕ В ДОМАШНОТО ПРИГОТВЯНЕ НА СИРЕНА И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Какво представляват сиренатa?
Сиренатa са коагулирани млечни протеини, получени вследствие въздействието на заквасата.
Всички останали са млечни продукти, получени от мляко или негови производни посредством коагуланти или бактерии.
Пред вид горното, можем да предложим следната таблица:

ВИДОВЕ СИРЕНА	ВИДОВЕ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ
Моцарела	Извара
Пекорино	Кисело мляко
Пармезан	Маскарпоне
Азиаго	Крема сирене
Бри	Прясно козе сирене

Какво мляко да използваме за направата на сирена?
За да може под въздействието на сирището да се получат образуващите сиренатa коагулирани млечни протеини, използваното за целта мляко не бива да е претърпяло топлинна обработка, пастьоризиране или варене над температура 80°C. За съжаление, съвременният начин на живот, както и утвърдилите се в наши дни изисквания на продажбата и дистрибуцията, наложиха млякото да се обработва на все по-висока температура, за да се съхранява по-дълго.
По-долу са разгледани най-разпространените видове млека и техните характеристики.
СУРОВО МЛЯКО: То е най-подходящо за получаване на сирена, но не се намира лесно и не подлежи на продължително съхранение. Животновъдните ферми са основните доставчици на наливно сурово мляко. Техните адреси лесно могат да се намерят в Интернет, посещавайки конкретните сайтове. Тъй като е прясно издоено и само леко охладено, суровото мляко може да доведе до някои хигиенно-здравни проблеми. Макар и да запазва живи всички млечни ферменти, може да е заразено с вредни предимно за бременните жени протозои. Този проблем може да се избегне лесно чрез загряване на млякото на температура 68°C и бързото му охлаждане непосредствено преди употреба. Тази температура убива голяма част от потенциално вредните организми и не вреди на нужните за процеса на заквасяване протеини. Освен че е богато на млечни ферменти, суровото мляко съдържа витамини, мазнини и минерали, чието ниво надвишава това на пастьоризираното прясно мляко. Ето защо то с право е наричано „пълноценен мляко“.
ВИСОКОКАЧЕСТВЕНО ПРЯСНО МЛЯКО: Това е пастьоризирано пълномаслено мляко с установен произход. Определението „висококачествено“ се основава на установения му произход от отглеждани съгласно строги правила млекодайни животни. Тази разновидност включва продаваните пастьоризирани на ниска или висока тем-

пература млека, и обработените чрез микрофилтрация млека. За направата на качествени сирена и други млечни продукти се използват пастьоризирани на ниска температура млека, тоест на температура под 80°C. Как може да се ориентираме само по опаковката? Обикновено когато млякото е пастьоризирано на висока температура или обработено чрез микрофилтрация, на опаковката винаги фигурира съответният текст. Друг показател е крайният срок в зависимост от датата на производство: ако е отбелязано, че срокът на годност е 7 дни, можем да сме сигурни, че млякото е пастьоризирано на ниска температура, докато ако то е обработено чрез микрофилтрация, срокът му на годност е 21 дни. Друг, но не толкова точен показател е самата опаковка: обикновено пастьоризираните на ниска температура млека са в стъклени бутилки. Висококачественото прясно мляко по закон съдържа 3,8% или 4% мазнини. Топлинната обработка премахва някои чувствителни към високи температури витамини и изцяло премахва млечните ферменти. При обработка чрез микрофилтрация се губят и някои съдържащи се в млякото минерали.

ПАСТЬОРИЗИРАНО ПРЯСНО МЛЯКО: Това е мляко подложено на топлинна обработка от около 85°C, със срок на годност от близо 10 дни и с неустановен произход (от различни ферми за млекодайни животни, италиански области или държави членки на ЕС). В тази категория влизат пълномаслени, частично или напълно обезмаслени млека, както и несъдържащите лактоза или обогатените с функционални съставки млека. Приготвянето на сирена от такъв тип мляко е много трудно.

ДЪЛГОТРАЙНО МЛЯКО: Не може да се използва за получаване на сирена, а само за млечни продукти без сирище. В тази категория влизат пълномаслени и обезмаслени млека, както и несъдържащите лактоза или обогатените с фибри, витамини и минерали млека. Тъй като се обработва на много висока температура – от 110°C до 140°C за млякото с указание UHT (Ultra High Temperature), срокът на годност е до 6 месеца, то е напълно сварено и може да се използва само за млечни продукти без сирище. Съгласно италианския закон, когато пише единствено МЛЯКО се подразбира, че то е краве, а ако е от други млекодайни животни винаги се уточнява дали е козе, овче или биволско. С тези му разновидности могат да се получават сирена, ползвайки отнасящите се до кравето мляко рецепти. Променя се само количеството получено сирене. От биволско мляко се получава повече сирене отколкото ако се използва краве мляко; количеството получено от овче мляко сирене е равно на това, получено от краве мляко. От козе мляко се получава три-четири пъти по-малко сирене, тоест от 2 литра козе мляко се добиват най-много 70-80 гр. сиренина.

Какви други млека могат да се използват?

КОЗЕ МЛЯКО: Прясно издоеното козе мляко се намира лесно на пазара, а в супермаркетите има обработено с технологията UHT. Тъй като съдържа малки количества лактоза, се препоръчва за лица с леки форми на непоносимост. Не всички го обичат заради неговия остър вкус и мирис. От него се получават големи количества извара или кисели разновидности на сиренина. При използване на сирище максималното количество получена сиренина е 60 грама.

ОВЧЕ МЛЯКО: Макар че е второто най-разпространено мляко в Италия, може да се

закупи само от пастирите, които го продават прясно издоено. Не отстъпва на кравето мляко по количество на получена сиренина и съдържание на протеини, мазнини и лактоза. Отличава се с мек, наситен вкус, който се предава и на получаваните от него сирена.
БИВОЛСКО МЛЯКО: То е най-хранителното мляко. Има мек, наситен, но и леко солен вкус. Тъй като не се доставя за търговската мрежа, може да се закупи само от специализирани производители и животновъди.

Как може да се използват пастьоризираните и произведените по технологията UHT млека?
Чрез въздействието на киселина или бактерии, от тях могат да се получават млечни продукти като извара, кисело мляко или кефир.

Как може да се използват напитките на растителна основа?
Най-простото и класическо решение е използването на соево мляко за получаване на ТОФУ. При избора на соево мляко се налага да обръщаме особено внимание на фигуриращия на опаковката етикет, който трябва да е много кратък, тоест да ни информира, че напитката съдържа само вода, соя и сол. Всякакви други съставки в соевото мляко ще затруднят образуването на коагулирани частици тофу. Ето защо не бива да се закупуват напитки, съдържащи растително масло, фибри, минерали или витамини. Освен това за получаването на тофу трябва да се използва т.нар. нигари, тоест магнезиев хлорид – вещество, съдържащо се в морската вода, което коагулира соевите протеини. От соевото мляко, както и от всички други напитки на растителна основа – оризово, овесено, кокосово мляко и мляко от лимец – може да се приготвя кисело мляко по обичайната рецепта за неговото приготовление от животинско мляко.

Кои са другите млечни продукти?
МАСКАРПОНЕ: Получава се от коагулацията на топлинно обработената и подкиселена прясна сметана, която на свой ред е резултат от обезмасляването на млякото.
ИЗВАРА: Получава се от всички видове млека. Млечната суроватка или сместа от мляко и суроватка се подлагат на топлинна обработка и на въздействие от страна на коагулант, притежаващ киселинни свойства.
КРЕМА СИРЕНЕ ЗА МАЗАНЕ: Получава се по начина на приготовление на маскарпоне, смесвайки прясна сметана с прясно и кисело мляко.
КИСЕЛО МЛЯКО: Приготвя се от всички видове млека вследствие от добавянето на пораждащи млечнокисела ферментация специфични бактерии. Трябва да престои няколко часа на температура 40°C.
КИСЕЛО МЛЯКО ПО ГРЪЦКИ: Приготвянето му е същото като това на традиционното кисело мляко. За да стане по-компактно, трябва да се остави да се отцежда от 6 до 12 часа.
КЕФИР: Получава се от всички видове млека вследствие от добавянето на пораждащи млечнокисела ферментация специфични бактерии. Оставя се да отлежи на стайна температура. Киселинността и гъстотата зависят от времето на ферментация.

Къде да намерим сирище и какъв вид да изберем?
То може да се намери лесно. Течното животинско сирище може да се поръча във всяка аптека. Съхранява се в хладилник, макар че издържа няколко дни и на стайна температура, стига помещението да е хладно. Обикновено се продава в бутилки от един или половин литър. По-трудно се намират опаковките от 0,25 л. или от 0,1 л.
Има и растително сирище. Обикновено е извлек от цветове на магарешкия бодил, от някои видове гъби и плесени или е на бактериална основа. Най-често се предлага под формата на прах или на разтворими във вода таблетки. Лесно се намира и в редица сайтове за електронна търговия.

Как се използва сирището?
Основното изискване е да се съхранява съгласно фигуриращите на етикетите указания. Пред вид разнообразието на производители, трябва да се обръща особено внимание на съотношението на водата и водещите до образуване на сиренина ензими. Най-общо казано, една доза за получаване на сирена и млечни продукти в домашни условия варира между 1,5 и 2,5 милилитра на литър вода. Това означава, че за нашия напълно зареден уред ще използваме от 3 до 5 милилитра животинско сирище.
Когато се използва растително сирище, дозата трябва да малко по-голяма, защото то действа по-бавно. Обикновено трябва да се добавят 0,5 милилитра, за да получим добър резултат от предварително зададените на уреда програми.
Макар че всеки производител дава информация за това, сирището обикновено действа на температура от 35°C до 42°C. На нашия уред са зададени 40°C, която е отлична температура за по-голямата част от предлаганите на пазара сирища.
Когато температурата е под или над указаната от производителя, сирището не действа и не създава сиренина.

Защо има различни дози сирище на литър?
Дозата се променя в зависимост от използваното мляко или по-точно на база на неговата пастьоризация. Ако млякото е прясно издоено се използва минимална доза; ако млякото е пастьоризирана на ниска температура дозата е средно голяма; ако млякото е пастьоризирано на висока температура трябва да се използва максималната доза, защото така се компенсира частично намалената поради пастьоризацията способност на протеините да коагулират.

Какво е, за какво служи и къде се купува лимонената киселина?
Лимонената киселина е най-много използваната в световен мащаб хранителна добавка. В природата плодовете, цитрусите и редица зеленчуци съдържат лимонена киселина. В хранително-вкусовата промишленост е широко използвана за производството на плодови сокове и кремове, мармалади, компоти, различни видове консерви и дори на вино. Повишава киселинността на даден продукт, създава неблагоприятна среда за размножаването на бактериите и допринася за запазване на цвета му. Когато дозировката се спазва, няма никакъв риск за възникване на непоносимост, алергия и други нежелани реакции. Един лимон съдържа средно 4 гр.

лимонена киселина, но това количество е по-малко от предвиденото в рецептите.
При направата на сирена се използва, за да се ускори естествения процес на ацидификация на млякото. Ако сиренината на моцарелата няма нужното Ph, крайният продукт няма да има желаните качества; не можем да приготвим извара, ако не разполагаме с кисела суроватка или с някоя друга кисела съставка, за да започне определящият вкуса и гъстотата на изварата процес на „флокулация“ на протеините.
Лимонената киселина се продава в аптеките, в някои супермаркети и представителни обекти на селскостопански консорциуми и в специализираните магазини за вино.

Какво може да замества лимонената киселина?
Лимонената киселина може да се замества с лимонов сок, оцет от бяло вино или друг вид оцет на алкохолна основа с не много остра миризма. Важно е фигуриращото на етикета съдържание на киселина да е поне 6%.

ЛЕГЕНДА


Време


Отцеждане


Съхранение


Класическо сирене
със сирище (40°C)


Бързо приготвено
сирене (90°C)


Сирене за вегани и за
хора с непоносимост (90°C)


Моцарела (90°C)


Класическо кисело
мляко (40°C)


Гръцко кисело мляко (40°C)


Добавяне на сирище или
на сходен продукт


Получаване на сиренина


Изваждане на кошчето
и отцеждане


Работа с ръка


Добавяне на съставки


Край на програмата/Stand-by



Компактен, заемащ малко място, с надянати една в друга кошнички



6 програми: класическо сирене, бързо приготвено сирене, сирене за вегани, моцарела, класическо кисело мляко, кисело мляко по гръцки



Идеално за приготвяне на вкусни пресни сирена и на кисело мляко



Лесен за почистване вграден съд с незалепващо покритие и вместимост 2 литра



Контролен панел soft touch



Отцеждане на приготвеното сирене директно във вградения съд на уреда



Окомплектоване: кошничка за направа на кисело мляко по гръцки, кошничка за направа на сирена, съд за класическо кисело мляко, рецептурник, шпатула

1. ПРЯСНО БЯЛО СИРЕНЕ

(320-350 гр. от 1,5 л. мляко в зависимост от степента на отцеждане)




4 – 4:30 5 дни

ПРОДУКТИ

- *1,5 л. мляко*
- *20 гр. фина сол*
- *5 милилитра сирище*

1. Налейте млякото във вградения съд на уреда* и добавете солта. Разбъркайте много добре и сложете кошничката за направа на сирена.
2. Стартирайте **ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“**.
3. Когато чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ разбъркайте с шпатулата млякото по посока на часовниковата стрелка и добавете разтвореното в 15 милилитра вода сирище. Престанете да бъркате и натиснете „ОК“.
4. Оставете сирището да действа в продължение на 90 минути.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“ разделете получената сиренина на кубчета от около 1 см. и натиснете „ОК“.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ДОБАВИ“ не правете нищо, а само натиснете „ОК“.
7. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете внимателно кошчето, сложете го да се отцежда върху вградения съд на уреда и натиснете „ОК“. След два часа ще се задейства индикаторът „КРАЙ“.
8. След това извадете сиренето от кошничката и го сложете в хладилника.
9. Съхранявайте в закрит съд в хладилника най-много в продължение на 5 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 1 + ⏻
35°	15/20 минути	Сирище	ОК
35°	1,5 часа	Шпатула	ОК
35°	15 минути	Добави *	ОК
Загасен	15 минути	Стрелка нагоре	ОК
Загасен	2 часа	Край	

* само за рецептата за направа на сирене с билки или ароматизирано сирене

2. СИРЕНЕ „ПРИМОСАЛЕ“ С ПРЕСНИ БИЛКИ



4 – 4:30 5 дни

(320-350 гр. от 1,5 л. мляко в зависимост от степента на отцеждане)

ПРОДУКТИ

- *1,5 л. мляко*
- *50 гр. пълномаслено кисело мляко*
- *20 гр. фина сол*
- *5 милилитра сирище*
- *Пресни билки (рукола, див лук, магданоз, босилек, риган…) или ядки – орехи, бадеми, пиноли, слънчогледови или тиквени семки, ленено семе, или пък смес от пресни билки, ядки и семки*

1. Налейте млякото и пълномасленото кисело мляко във вградения съд на уреда и добавете солта. Разбъркайте много добре и сложете кошничката за направа на сирена.
2. Стартирайте **ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“**.
3. Когато чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ разбъркайте с шпатулата млякото по посока на часовниковата стрелка и добавете разтвореното в 15 милилитра вода сирище. Престанете да бъркате и натиснете „ОК“.
4. Оставете сирището да действа в продължение на 90 минути.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“ разделете получената сиренина на кубчета от около 1 см. и натиснете „ОК“.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ДОБАВИ“, раздробете сиренината на парченца с големината на царевично зърно и добавете билките или ядките и семките и натиснете „ОК“, или пък само раздробете сиренината без да добавяте нищо и след това натиснете „ОК“.
7. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете внимателно кошчето, сложете го да се отцежда върху вградения съд на уреда и натиснете „ОК“. След два часа ще се задейства индикаторът „КРАЙ“.
8. След това извадете сиренето от кошничката и го сложете в хладилника.
9. Съхранявайте в закрит съд в хладилника най-много в продължение на 5 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 1 + ⏻
35°	15/20 минути	Сирище	ОК
35°	1,5 часа	Шпатула	ОК
35°	15 минути	Добави *	ОК
Загасен	15 минути	Стрелка нагоре	ОК
Загасен	2 часа	Край	

* само за рецептата за направа на сирене с билки или ароматизирано сирене

3. ПРЯСНА МАЛКА КАЧОТА

(200 гр. от 2 л. мляко)




4 – 4:30 7 дни

ПРОДУКТИ

- *2 л. пълномаслено мляко*
- *50 гр. прясна сметана*
- *75 гр. кисело мляко*
- *5 гр. фина сол*
- *5 милилитра сирище*

1. Налейте млякото, прясната сметана и киселото мляко във вградения съд на уреда и добавете солта. Разбъркайте много добре.
2. Сложете КОШНИЧКАТА ЗА НАПРАВА НА СИРЕНА.
3. Стартирайте **ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“**.
4. Когато чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ разбъркайте със шпатулата млякото по посока на часовниковата стрелка и добавете разтвореното в 15 милилитра вода сирище. Престанете да бъркате, натиснете „ОК“ и покрийте.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“ разделете получената сиренина на кубчета от около 2 см. и натиснете „ОК“.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ДОБАВИ“, раздробете сиренината на парченца с големината на пшенично зърно и натиснете „ОК“.
7. Изчакайте сиренината да падне на дъното на кошничката.
8. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете внимателно кошчето и го сложете да се отцежда върху вградения съд на уреда. Изчакайте 15 минути да се отцеди, като от време на време повдигате ръбовете на сиренето, за да се подпомогне отделянето на суроватка. След това натиснете „ОК“.
9. След като изтекат 15 минути и след като проверите гъстотата на сиренината, напълнете с вода съда за направа на кисело мляко и го сложете като тежест върху сиренината. Тя ще се отцежда в продължение на 2 часа и накрая ще чуете звуковия сигнал на индикатора „КРАЙ“.
10. Съхранявайте в закрит съд в хладилника в продължение на 7 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 1 + ⏻
35°	15/20 минути	Сирище	ОК
35°	1,5 часа	Шпатула	ОК
35°	15 минути	Добави *	ОК
Загасен	15 минути	Стрелка нагоре	ОК
Загасен	2 часа	Край	

* само за рецептата за направа на сирене с билки или ароматизирано сирене

4. МАЛКА КАЧОТА С ШАФРАН

(200 гр. от 2 л. мляко)



4 – 4:30



7 дни

ПРОДУКТИ

- *2 л. пълномаслено мляко*
- *50 гр. прясна сметана*
- *50 гр. кисело мляко*
- *2 пликчета шафран*
- *5 милилитра сирище*

1. Налейте млякото, прясната сметана и киселото мляко във вградения съд на уреда и добавете шафрана. Разбъркайте много добре.
2. Сложете КОШНИЧКАТА ЗА НАПРАВА НА СИРЕНА.
3. Стартирайте **ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“**.
4. Когато чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ разбъркайте със шпатулата млякото по посока на часовниковата стрелка и добавете разтвореното в 15 милилитра вода сирище. Престанете да бъркате, натиснете „ОК“ и покрийте.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“ разделете получената сиренина на кубчета от около 2 см. и натиснете „ОК“.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ДОБАВИ“, раздробете сиренината на парченца с големината на пшенично зърно и натиснете „ОК“.
7. Изчакайте сиренината да падне на дъното на кошничката.
8. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете внимателно кошчето и го сложете да се отцежда върху вградения съд на уреда. Изчакайте 15 минути да се отцеди, като от време на време повдигате ръбовете на сиренето, за да се подпомогне отделянето на суроватка. След това натиснете „ОК“.
9. След като изтекат 15 минути и след като проверите гъстотата на сиренината, напълнете с вода съда за направа на кисело мляко и го сложете като тежест върху сиренината. Тя ще се отцежда в продължение на 2 часа и накрая ще чуете звуковия сигнал на индикатора „КРАЙ“.
10. Съхранявайте в закрит съд в хладилника в продължение на 7 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 1 + ⏻
35°	15/20 минути	Сирище	ОК
35°	1,5 часа	Шпатула	ОК
35°	15 минути	Добави *	ОК
Загасен	15 минути	Стрелка нагоре	ОК
Загасен	2 часа	Край	

* само за рецептата за направа на сирене с билки или ароматизирано сирене

5. ПРЯСНО СИРЕНЕ „СТРАКИНО“

(400 гр. от 1,5 л. мляко)





4 – 4:30 | 12 часа | 7 дни

ПРОДУКТИ

- *1,5 л. пълномаслено мляко*
- *50 гр. сирене „стракино“*
- *5 мililитра сирище*
- *10 гр. фина сол*

1. Налейте 1,3 л. от млякото във вградения съд на уреда и добавете солта.
2. Разтворете сиренето „стракино“ в останалите 200 мililитра мляко.
3. Добавете така разтвореното сирене „стракино“ към останалото мляко. Разбъркайте добре и сложете кошничката за направа на сирена.
4. Стартирайте **ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“**.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ разбъркайте със шпатулата млякото по посока на часовниковата стрелка и добавете разтвореното в 15 мililитра вода сирище. Престанете да бъркате, натиснете „ОК“ и покрийте.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“ разрежете получената сиренина на 2 или на 4 части и натиснете „ОК“.
7. Не правете нищо като чуете звуковия сигнал на индикатора „ДОБАВИ“, а само натиснете „ОК“.
8. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете внимателно кошчето и го сложете да се отцежда върху вградения съд на уреда. Натиснете „ОК“, изчакайте 2 часа и накрая ще чуете звуковия сигнал на индикатора „КРАЙ“.
9. Вземете нарязаните парчета сиренина, сложете ги едно върху друго в кутията, в която ще отлежават 12 часа в хладилника. Едва след това ще са годни за консумация.
10. След третия ден от престоя си в хладилника, прясното сирене „стракино“ става кремообразно. Съхранява се максимум в продължение на 7 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 1 + ⏻
35°	15/20 минути	Сирище	ОК
35°	1,5 часа	Шпатула	ОК
35°	15 минути	Добави *	ОК
Загасен	15 минути	Стрелка нагоре	ОК
Загасен	2 часа	Край	

* само за рецептата за направа на сирене с билки или ароматизирано сирене

6. СИРЕНЕ „ГОРГОНЗОЛА“ ЗА ОТЛЕЖАВАНЕ





4 – 4:30 | 12 часа | 7 дни

(450 гр. от 2 л. мляко)

ПРОДУКТИ

- *2 л. пълномаслено мляко*
- *100 гр. сирене „горгонзола“*
- *50 гр. кисело мляко*
- *5 милилитра сирище*
- *10 гр. фина сол*

1. Налейте 1,8 л. от млякото във вградения съд на уреда и добавете солта.
2. Разтворете сиренето „горгонзола“ в останалите 200 милилитра мляко.
3. Прецедете през ситна цедка така разтвореното сирене „горгонзола“, мачкайки го за да не останат по-едри частици, и го добавете към останалото мляко. Разбъркайте много добре и сложете кошничката за направа на сирена.
4. Стартирайте **ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“**.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ разбъркайте млякото със шпатулата по посока на часовниковата стрелка и добавете разтвореното в 15 милилитра вода сирище. Престанете да бъркате, натиснете „ОК“ и покрийте.
6. Не правете нищо като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“, а само натиснете „ОК“.
7. Не правете нищо като чуете звуковия сигнал на индикатора „ДОБАВИ“, а само натиснете „ОК“.
8. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете внимателно кошчето и го сложете да се отцежда върху вградения съд на уреда. Натиснете „ОК“, изчакайте 2 часа и накрая ще чуете звуковия сигнал на индикатора „КРАЙ“. След това поръсете така получената сиренина с фина сол.

Действия без участие на уреда:

9. Обърнете наопаки намиращата се в кошничката сиренина и поръсете със сол. Вдигнете пълната кошничка и я отнесете да престои 12 часа в хладно помещение (минимум +10°C, максимум +18°C).
10. След това вдигнете от кошничката така полученото сирене, поставете го върху гъвкава подложка (например, върху бамбукова подложка за увиване на суши), покрийте го с парче плат и го сложете в хладилника.
11. След като отлежи 2-3 дни в зависимост от температурата, при натискане се усеща скритата под външния слой мека сърцевина на сиренето.
12. Готовото сирене се съхранява в хладилник, максимум в продължение на 7 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 1 „КЛАСИЧЕСКО СИРЕНЕ СЪС СИРИЩЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 1 + ⏻
35°	15/20 минути	Сирище	ОК
35°	1,5 часа	Шпатула	ОК
35°	15 минути	Добави *	ОК
Загасен	15 минути	Стрелка нагоре	ОК
Загасен	2 часа	Край	

* само за рецептата за направа на сирене с билки или ароматизирано сирене

7. МЛЕЧНА ИЗВАРА

(400 гр. от 2 л. мляко)



3 – 3:30



3 дни

ПРОДУКТИ

• 2 л. мляко (пълномаслено за по-кремообразна извара, частично обезмаслено за по-стегната извара; подходящи са всички видове млека)

• 10 гр. фина сол

• 6 гр. лимонена киселина

1. Налейте млякото във вградения съд на уреда.
2. Прибавете солта и сложете кошничката за направа на сирена.
3. Стартирайте **ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“**.
4. Когато при температура 80°C се задейства индикаторът „СИРИЩЕ“, добавете разтворената в 15 милилитра вода лимонена киселина и разбъркайте много добре. На повърхността ще се появят частиците коагулирано мляко.
5. Уредът ще продължи да загрява млякото до 90°C и тези частици ще станат още по-забележими.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете внимателно кошчето и го сложете да се отцежда върху вградения съд на уреда. Натиснете „ОК“, изчакайте 30 минути така получената извара да се отцеди и накрая ще чуете звуковия сигнал на индикатора „КРАЙ“. Сложете изварата в хладилник.
7. Съхранява се в хладилника, максимум в продължение на 3 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 2 + ⏻
80°		Сирище	ОК
90°			
	30 минути	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Край	

8. МАСКАРПОНЕ

(500-550 гр. от 1 л. сметана в зависимост от степента на отцеждане)





2 – 3:00	6 часа + 6 часа ❄	3 дни

ПРОДУКТИ

- *1 л. прясна сметана*
- *5 гр. захар*
- *6 гр. лимонена киселина*

1. Сложете съда за направа на гръцко кисело мляко във вградения съд на уреда.
2. Налейте сметаната в съда за направа на гръцко кисело мляко и разтворете в нея захарта.
3. Стартирайте **ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“**.
4. За уеднаквяване на температурата, във фазата на загряване би било полезно да разбърквате сметаната от време на време.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ добавете, разбърквайки непрекъснато, разтворената в 50 милилитра вода лимонена киселина. Натиснете „ОК“ и продължете да разбърквате до получаване на хомогенна маса.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ натиснете „ОК“, но не изваждайте съда за направа на гръцко кисело мляко и не обръщайте внимание на светналия след 30 минути индикатор „КРАЙ“. Оставете съдържанието на съда да се охлади до стайна температура (малко повече от 6 часа). Така съдържанието ще се сгъсти и ще се получи по-голямо количество маскарпоне.
7. След това вдигнете внимателно съда за направа на гръцко кисело мляко и го оставете да се отцежда върху уреда в продължение на около 30 минути.
8. Подложете подходящ съд за събиране на суроватката под съда за направа на гръцко кисело мляко и ги сложете в хладилника за 6 часа.
9. Обработете със шпатулата така полученото маскарпоне, за да стане съвсем хомогенно.
10. Съхранява се в хладилник максимум в продължение на 3 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 2 + ⏻
80°		Сирище	ОК
90°			
	30 минути	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Край	

9. СИРЕНЕ „КРЕМА“ ЗА МАЗАНЕ





3:00	6 часа + 6 часа ❄	3 дни

(600-650 гр. от 1,5 л. сметана в зависимост от степента на отцеждане)

ПРОДУКТИ

- *1 л. прясна сметана*
- *250 милилитра прясно пълномаслено мляко*
- *250 гр. пълномаслено кисело мляко*
- *5 гр. фина сол*
- *5 гр. захар*
- *6 гр. лимонена киселина*

1. Сложете съда за направа на гръцко кисело мляко във вградения съд на уреда.
2. Налейте сметаната, прясното мляко и добре разбърканото кисело мляко в съда за направа на гръцко кисело мляко и разтворете захарта в така получената смес.
3. Стартирайте **ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“**.
4. За уеднаквяване на температурата във фазата на загряване би било полезно да разбърквате сместа от време на време.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ добавете, разбърквайки непрекъснато, разтворената в 50 милилитра вода лимонена киселина. Натиснете „ОК“ и продължете да разбърквате до получаване на хомогенна маса.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ натиснете „ОК“, но не изваждайте съда за направа на гръцко кисело мляко и не обръщайте внимание на светналия след 30 минути индикатор „КРАЙ“. Оставете съдържанието на съда да се охлади до стайна температура (малко повече от 6 часа). Така съдържанието ще се сгъсти и ще се получи по-голямо количество сирене „крема“ за мазане.
7. След това вдигнете внимателно съда за направа на гръцко кисело мляко и го оставете да се отцежда върху уреда в продължение на около 30 минути.
8. Подложете подходящ съд за събиране на суроватката под съда за направа на гръцко кисело мляко и ги сложете в хладилника за 6 часа.
9. Обработете с шпатулата така полученото сирене „крема“ за мазане, за да стане съвсем хомогенно.
10. Съхранява се в хладилник максимум в продължение на 3 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 2 + ⏻
80°		Сирище	ОК
90°			
	30 минути	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Край	

10. БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ БЕЗ СИРИЩЕ




3 – 3:30 5 дни

(220 гр. от 1,2 л. мляко)

ПРОДУКТИ

• 1,2 л. мляко (подходящи са всички видове млека: прясно издоени, UHT и несъдържащи лактоза)
• 625 гр. (5 малки опаковки) пълномаслено или обезмаслено кисело мляко
• 5 гр. сол

1. Налейте във вградения съд на уреда 1,2 л. мляко. Добавете солта и киселото мляко и разбъркайте много добре така получената смес.
2. Поставете КОШНИЧКАТА ЗА НАПРАВА НА СИРЕНЕ във вградения съд на уреда.
3. Стартирайте **ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“**.
4. Не обръщайте внимание на звуковия сигнал и последвалото го светване на индикатора „СИРИЩЕ“ (може да натиснете „ОК“, за да изгасите индикатора, но уредът ще продължи да изпълнява рецептата).
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете кошничката и натиснете „ОК“.
6. Оставете кошничката да се отцежда върху уреда докато чуете звуковия сигнал на индикатора „КРАЙ“ (30 минути) или до получаване на желаната от вас гъстота на продукта.
7. Съхранява се в хладилник максимум в продължение на 5 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 2 + ⏻
80°		Сирище	ОК
90°			
	30 минути	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Край	

11. БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ БЕЗ СИРИЩЕ, ПОДПРАВЕНО СЪС СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ БИЛКИ



3 – 3:30 5 дни

(220 гр. от 1,2 л. мляко)

ПРОДУКТИ

• 1,2 л. мляко (подходящи са всички видове млека: прясно издоени, UHT и несъдържащи лактоза)
• 625 гр. (5 малки опаковки) пълномаслено или обезмаслено кисело мляко
• 5 гр. сол
• 1 бр. добре счукана в хаванче скилидка чесън
• 1 чаена лъжичка сух риган
• 1 клонка розмарин
• 2 листенца салвия
• 2 наситнени люти чушлета

1. Налейте във вградения съд на уреда 1,2 л. мляко. Добавете солта, счуканата скилидка чесън и всички останали подправки.
2. Добавете киселото мляко и разбъркайте добре сместа.
3. Поставете кошничката за направа на сирене като внимавате подправките да останат добре притиснати от нейното дъно. Така ще можете да я покриете по време на процеса на приготвяне.
4. Стартирайте **ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“**.
5. Не обръщайте внимание на звуковия сигнал и последвалото го светване на индикатора „СИРИЩЕ“ (може да натиснете „ОК“, за да изгасите индикатора, но уредът ще продължи да изпълнява рецептата).
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете кошничката и натиснете „ОК“.
7. Оставете кошничката да се отцежда върху уреда докато чуете звуковия сигнал на индикатора „КРАЙ“ (30 минути) или до получаване на желаната от вас гъстота на продукта.
8. Съхранява се в хладилник максимум в продължение на 5 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 2 „БЪРЗО ПРИГОТВЕНО СИРЕНЕ“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 2 + ⏻
80°		Сирище	ОК
90°			
	30 минути	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Край	

12. ТОФУ

(400-440 гр. от 2 л. мляко в зависимост от степента на отцеждане)





1:45 – 2:15 | 2 часа | 5 дни

ПРОДУКТИ

- *2 л. чисто соево мляко*

(виж списък на продуктите, съдържащ само вода, соя и сол)

- *8 гр. сол*
- *6 гр. магнезиев хлорид (нигари)*

1. Налейте соевото мляко във вградения съд на уреда, добавете солта и разбъркайте добре. След това поставете кошничката за направа на сирене.
2. Стартирайте **ПРОГРАМА 3 „ВЕГАН“**.
3. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ добавете нигари, разбъркващи бавно сместа. След това спрете да разбърквате.
4. Натиснете индикатор „ОК“ и изчакайте 10 минути. Сиренината ще изплува на повърхността и ще започне да се сгъстява.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ бавно извадете кошничката, поставете я върху жлебовете, за да изтече суроватката, съберете частиците сиренина, които са останали във вградения съд на уреда, прибавете ги към намиращата се в кошничката сиренина и накрая натиснете „ОК“.
6. След 15 минути отцеждане на сиренината, напълнете с вода съда за направа на кисело мляко и го сложете като тежест върху сиренината. Така тя ще се пресова и доизцеди. След като натиснете „ОК“ ще светне индикаторът „КРАЙ“. Оставете продукта да се отцежда в продължение на още 2 часа.
7. Вдигнете тежестта и отделете с шпатулата така полученото тофу от стените на кошничката. Помагайки си с ръка, обърнете я наопаки и извадете готовото тофу.
8. Съхранява се в хладилник максимум в продължение на 5 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 3 „СИРЕНЕ ВЕГАН“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 3 + ⏻
90°		Сирище	ОК
Изгасен	10 минути	Стрелка нагоре	ОК
	15 минути	Край	

13. ИЗВАРА БЕЗ ЛАКТОЗА

(400 гр. от 2 л. мляко)





1:15 – 1:45 2 часа 3 дни

ПРОДУКТИ

• 2 л. мляко без лактоза (подходящи са всички видове млека: прясно издоени, UHT, пълномаслени и обезмаслени)
• 7 гр. фина сол
• 6 гр. лимонена киселина

1. Разтворете лимонената киселина в 15 милилитра вода.
2. Налейте млякото във вградения в уреда съд, добавете солта, разбъркайте добре и накрая поставете кошничката за направа на сирене.
3. Стартирайте **ПРОГРАМА 3 „ВЕГАН“**.
4. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ разбъркайте млякото, добавете лимонената киселина, спрете да разбърквате и натиснете „ОК“.
5. Изчакайте 10 минути до появата на коагулиране частици.
6. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“ извадете внимателно кошничката, поставете я върху вградения в уреда съд и изчакайте 15 минути изварата частично да се изцеди. Накрая ще светне индикаторът „КРАЙ“.
7. Оставете изварата да се изцежда докогато не получи желаната от вас плътност.
8. Съхранява се в хладилник максимум в продължение на 3 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 3 „СИРЕНЕ ВЕГАН“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 3 + ⏻
90°		Сирище	ОК
Изгасен	10 минути	Стрелка нагоре	ОК
	15 минути	Край	

14. КОЗЕ СИРЕНЕ „КРЕМА“

(350 гр. от 2 л. мляко)





1:15 – 1:45 2 часа 5 дни

ПРОДУКТИ

• 2 л. козе мляко (прясно издоено или обработено за дълго съхранение, пълномаслено или обезмаслено, като количеството на готовото козе сирене леко варира в зависимост от вида мляко)

• 5 гр. лимонена киселина

1. Налейте във вградения съд на уреда 2 л. козе мляко.
2. Поставете кошничката за направа на сирене.
3. Стартирайте **ПРОГРАМА 3 „ВЕГАН“**.
4. За уеднаквяване на температурата във фазата на загряване би било полезно, но не крайно необходимо, да разбърквате сместа от време на време.
5. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“ добавете постепенно, разбърквайки бавно, разтворената в 50 милилитра вода лимонена киселина. Веднага ще се появят много фини коагулирани частици.
6. Натиснете „ОК“.
7. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“, ще забележите, че частиците са образували компактна маса. Натиснете „ОК“, бавно извадете кошничката за направа на сирене и я поставете да се изцежда върху уреда до пълното охлаждане на нейното съдържание.
8. Охладеното козе сирене е готово за допълнително оформяне. С мокри ръце можете да направите класическите правоъгълни „филончини“ или да напълните силиконови съдчета, за да получите разнообразни форми.
9. Съхранява се в затворена кутия, поставена в хладилник максимум в продължение на 5 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 3 „СИРЕНЕ ВЕГАН“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 3 + ⏻
90°		Сирище	ОК
Изгасен	10 минути	Стрелка нагоре	ОК
	15 минути	Край	

15. МОЦАРЕЛА

(240 гр. от 2 л. мляко)



3:0 Отцеждане 5 дни

ПРОДУКТИ

- *2 л. пълномаслено мляко*
- *3 гр. лимонена киселина*
- *50 милилитра вода*
- *50 гр. пълномаслено кисело мляко*
- *5 милилитра сирище*
- *10 гр. сол*

За да разберете по-добре фазите на рецептата, препоръчваме да посетите нашия сайт www.ariete.net или нашия канал в Youtube, където е качен видеоматериал за рецептата за направа на моцарела.

Действия преди работа с уреда за направа на сирене

1. Разтворете в дълбок съд 10 гр. сол в 1 л. вода.
2. Разтворете в студена вода 50 гр. лимонена киселина.

Действия с уреда за направа на сирене

3. Налейте млякото и добре разбитото кисело мляко във вградения съд на уреда. Разбъркайте, за да се смесят добре.
4. Бъркайки бавно сместа със шпатулата, добавете разтворената лимонена киселина и поставете кошничката за направа на сирене.
5. Стартирайте **ПРОГРАМА 4 „МОЦАРЕЛА“**.
6. Разтворете сирището в 50 милилитра вода.
7. Когато температурата на нагряване достигне 40°C, ще чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“. Започнете да разбърквате със шпатулата и добавете сирището. Продължете да разбърквате в продължение на 5 секунди и след това спрете.
8. Натиснете „ОК“, покрийте съда и оставете сместа да се заквасва в продължение на 1 час.
9. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“, отстранете с черпак половината суроватка и разрежете сиренината със шпатулата на кубчета с големина от около 4 см.
10. Натиснете „ОК“ и оставете уреда да работи 30 минути.
11. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“, раздробете сиренината на парченца от около 1 см. посредством шпатулата или бъркалки за ръчно разместване на сладкиши.
12. Натиснете „ОК“ и оставете уреда да работи 15 минути.
13. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“, вдигнете кошничката и го поставете върху вградения в уреда съд, за да може съдържанието да се изцежда в продължение на 30 минути.

14. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „РЪКА“, поставете кошничката върху работния плот. Изгребете с черпак намиращата се във вградения съд суроватка и налейте 1 л. студена вода, но без да изключвате от щепсела самия уред за направа на сирене. След това натиснете „ОК“ Не е нужно да почиствате вградения съд; достатъчно е само да бъде напълно празен.
15. Обработете ръчно намиращата се в кошничката сиренина, като я издърпвате така, че да се образуват „конци“.
16. Издаденият звуков сигнал от индикатора „РЪКА“ означава, че температурата на водата е достигнала 90°C. Потопете в нея за 3 секунди съдържащата сиренината кошничка и след това я вдигнете. Повторете това действие няколко пъти, като след третия път започнете да размесвате сиренината с дървена лъжица. Продължете да потопявате и да вдигате от водата съдържащата сиренината кошничка докогато не установите, че сиренината е с плътността на дъвка, че е гладка и лесно податлива на допълнителна обработка.
17. Потопете кошничката за последен път. Все пак, сиренината не трябва да е в пряк контакт с водата. Изгребвайте я малко по малко с помощта на дървена лъжица и се опитвайте да оформяйте малки топки.
18. Поставете така направените топки моцарела в пълния с вода и сол съд и добавете лед. Натиснете „ОК“ за приключване на програмата и ще засвети индикаторът „КРАЙ“.
19. Ето че топките моцарела са готови. За да не бъдат „гумени“ трябва да ги оставите да отлежат в саламурата. Съхраняват се в хладилник в продължение на 4-5 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 4 „МОЦАРЕЛА“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 4 + ⏻
40°		Сирище	ОК
40°	1 час	Шпатула	ОК
40°	30 минути	Шпатула	ОК
	15 минути	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Ръка	ОК
Студена вода			ОК
85°		Ръка	ОК
		Край	

16. СТРАЧАТЕЛА

(250 гр. от 2 л. мляко)



2:40



5 дни

ПРОДУКТИ

- *2 л. пълномаслено мляко*
- *3 гр. лимонена киселина*
- *50 милилитра вода*
- *50 гр. пълномаслено кисело мляко*
- *5 милилитра сирище*
- *50-75 прясна сметана*
- *3 гр. фина сол*

Действия преди работа с уреда за направа на сирене

1. Разтворете в студена вода 50 гр. лимонена киселина.

Действия с уреда за направа на сирене

2. Налейте млякото и добре разбитото кисело мляко във вградения съд на уреда. Разбъркайте, за да се смесят добре.
3. Бъркайки бавно сместа със шпатулата, добавете разтворената лимонена киселина и поставете кошничката за направа на сирене.
4. Стартирайте **ПРОГРАМА 4 „МОЦАРЕЛА“**.
5. Разтворете сирището в 50 милилитра вода.
6. Когато температурата на нагряване достигне 40°C, ще чуете звуковия сигнал на индикатора „СИРИЩЕ“. Започнете да разбърквате със шпатулата и добавете сирището. Продължете да разбърквате в продължение на 5 секунди и след това спрете.
7. Натиснете „ОК“, покрийте съда и оставете сместа да се заквасва в продължение на 1 час.
8. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“, отстранете с черпак половината суроватка и разрежете сиренината със шпатулата на кубчета с големина от около 4 см.
9. Натиснете „ОК“ и оставете уреда да работи 30 минути.
10. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „ШПАТУЛА“, раздробете сиренината на парченца от около 1 см. посредством шпатулата или бъркалки за ръчно разместване на сладкиши.
11. Натиснете „ОК“ и оставете уреда да работи 15 минути.
12. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“, вдигнете кошничката и го поставете върху вградения в уреда съд, за да може съдържанието да се изцежда в продължение на 30 минути.
13. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „РЪКА“, поставете кошничката върху работния плот. Изгребете с черпак намиращата се във вградения съд суроватка и налейте 1 л. студена вода, но без да изключвате от щепсела самия уред за направа на сирене. След това натиснете „ОК“ Не е нужно да почиствате вградения съд; достатъчно е само да бъде напълно празен.

14. Обработете ръчно намиращата се в кошничката сиренина, като я издърпвате така, че да се образуват „конци“.
15. Прекъснете програмата, тъй като няма нужда от следващите фази.
Действия без уреда за направа на сирене
16. Смесете в дълбок съд прясната сметана и солта. Разбъркайте добре.
17. В същия дълбок съд смесете осолената сметана със изтеглената на „конци“ сиренина. Разбъркайте добре сместа.
18. Страчателa се съхранява в затворен съд в хладилник в продължение на 4-5 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 4 „МОЦАРЕЛА“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 4 + ⏻
40°		Сирище	ОК
40°	1 час	Шпатула	ОК
40°	30 минути	Шпатула	ОК
	15 минути	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Ръка	Прекъсване на програмата

17. КЛАСИЧЕСКО КИСЕЛО МЛЯКО




12 часа 6 дни

(малко по-малко количество от това на вложените продукти)

ПРОДУКТИ

• 1 л. мляко (подходящи са всички видове млека – краве, козе, овче, биволско - прясно издоени, UHT, пълномаслени и обезмаслени)

• 125 гр. (1 малка опаковка) кисело мляко или суха култура от млечно-кисели ферменти

1. Изсипете прясното и киселото мляко в специалния съд за направа на кисело мляко. Разбъркайте сместа и покрийте съда с капака, с който е окомплектован.
2. Поставете съда за направа на кисело мляко в уреда. Стартирайте **ПРОГРАМА 5 „КИСЕЛО МЛЯКО“** и изчакайте уредът да работи 12 часа.
3. Като светне индикаторът „КРАЙ“, изсипете от уреда готовото кисело мляко и го съхранявайте в хладилник в продължение на 6 дни. Можете да запазите част от така приготвеното кисело мляко, за да направите нова порция.

Може да приготвите растително кисело мляко просто като вместо прясното и киселото мляко от животински произход използвате растителни напитки (от соя, кокос, овес, ориз …) и кисело мляко от соя.

Таблица за ПРОГРАМА 5 „КИСЕЛО МЛЯКО“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 5 + ⏻
40°	12 часа	Край	

18. ГРЪЦКО КИСЕЛО МЛЯКО





12:30	Колкото е нужно	6 дни

(в зависимост от времето за отцеждане се получават 900 гр./1 кг. от 1,5 л. мляко)

ПРОДУКТИ

• 1,5 л. мляко (подходящи са всички видове млека – краве, козе, овче, биволско - прясно издоени, UHT, пълномаслени и обезмаслени)

• 190 гр. (една и половина малка опаковка) кисело мляко или суха култура от млечно-кисели ферменти

1. Поставете кошничката за гръцко кисело мляко във вградения в уреда за направа на сирене съд. Налейте в нея прясното и добре разбито кисело мляко и продължете да разбивате, за да постигнете хомогенна смес.
2. Стартирайте **ПРОГРАМА 6 „ГРЪЦКО КИСЕЛО МЛЯКО“** и изчакайте уредът да работи близо 12 часа.
3. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“, натиснете „ОК“. Извадете внимателно кошничката и я поставете върху вградения в уреда за направа на сирене съд, за да може нейното съдържание да се отцеди в продължение на 30 минути или докогато така полученото кисело мляко придобие желаната от вас гъстота.
4. Вдигнете съдържащата гръцко кисело мляко кошничка и я поставете в дълбок съд, но така, че да има малко пространство между нейното дъно и това на дълбокия съд. Поставете го в хладилник и изчакайте киселото мляко да се отцеди до желаната от вас гъстота.
5. С помощта на шпатулата изсипете в подходящ съд гръцкото кисело мляко иго разбъркайте добре, за да придобие еднаква гъстота.
6. Съхранява се в хладилник максимум в продължение на 6 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 6 „ГРЪЦКО КИСЕЛО МЛЯКО“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 6 + ⏻
40°	12 часа	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Край	

19. ГРЪЦКО КИСЕЛО МЛЯКО НА РАСТИТЕЛНА ОСНОВА





12:30	Колкото е нужно	6 дни

(в зависимост от времето за отцеждане се получават 900 гр. от 1,5 л. мляко на растителна основа)

ПРОДУКТИ

• 1,5 л. мляко на растителна основа (подходящи са всички видове напитки на растителна основа – от соя, ориз, кокос, овес и т.н., стига да са естествени, без пълнители или добавки)

• 190 гр. (една и половина малка опаковка) кисело мляко на растителна основа или суха култура от млечно-кисели ферменти

1. Поставете кошничката за гръцко кисело мляко във вградения в уреда за направа на сирене съд. Налейте в нея прясното и добре разбито кисело мляко и продължете да разбивате, за да постигнете хомогенна смес.
2. Стартирайте **ПРОГРАМА 6 „ГРЪЦКО КИСЕЛО МЛЯКО“** и изчакайте уредът да работи близо 12 часа.
3. Като чуете звуковия сигнал на индикатора „СТРЕЛКА НАГОРЕ“, натиснете „ОК“. Извадете внимателно кошничката и я поставете върху вградения в уреда за направа на сирене съд, за да може нейното съдържание да се отцеди в продължение на 30 минути или докогато така полученото кисело мляко придобие желаната от вас гъстота.
4. Вдигнете съдържащата гръцко кисело мляко кошничка и я поставете в дълбок съд, но така, че да има малко пространство между нейното дъно и това на дълбокия съд. Поставете го в хладилник и изчакайте киселото мляко да се отцеди до желаната от вас гъстота.
5. С помощта на шпатулата изсипете в подходящ съд гръцкото кисело мляко иго разбъркайте добре, за да придобие еднаква гъстота.
6. Съхранява се в хладилник максимум в продължение на 6 дни.

Таблица за ПРОГРАМА 6 „ГРЪЦКО КИСЕЛО МЛЯКО“

ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	ИНДИКАТОР	КЛАВИШ
Стайна			Програма 6 + ⏻
40°	12 часа	Стрелка нагоре	ОК
	30 минути	Край	

20. МЛЕЧЕН СОС „ЦАЦИКИ“

(с гръцко кисело мляко)





12:30	Колкото е нужно	2 дни

ПРОДУКТИ

- *500 гр. гръцко кисело мляко на животинска или растителна основа*
- *1 бр. краставица*
- *2 скилидки чесън*
- *20 гр. мента (може да се използва магданоз, босилек, див чесън, див копър)*
- *1 бр. лимон*
- *5 гр. фина сол*
- *50 милилитра маслинов зехтин*

1. Насипете гръцкото кисело мляко в дълбок съд.
2. Измийте добре краставицата, настържете я необелена. Изстискайте добре с ръце настърганата краставица, за да се отцеди сокът й и я смесете с киселото мляко.
3. Счукайте на ситно скилидките чесън или използвайте за целта преса за чесън и добавете полученото към киселото мляко.
4. Нарежете на дребно пресните подправки и ги добавете към киселото мляко.
5. Добавете и солта, маслиновия зехтин и лимоновия сок.
6. Разбъркайте много добре, за да получите хомогенна смес.
7. Преди да сервирате така приготвения сос, оставете го да престои в продължение на 2 часа. Съхранява се в хладилник в продължение на 2 дни.

Ariete

B-cheese