



РЕЦЕПТ ДЛЯ НОВЫХ ИММИГРАНТОВ

Домашний творог

Из молока и сметаны - как дома

Настоящий творог легко приготовить дома из обычного молока и ложки сметаны. Нужно всего два продукта, кастрюля и немного терпения.

Продукты в США. Берите обычное цельное молоко (whole milk). Важно: молоко "ultra-pasteurized" / УНТ сворачивается хуже - лучше взять просто "pasteurized". Сметана - любая (sour cream).

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молоко (whole milk) - 1 литр (about 1 quart / 4 cups)
- Сметана (sour cream) - 4 столовые ложки
- Марля (cheesecloth) - для отжима

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нагрейте молоко примерно до 40 °C - оно должно стать тёплым, как тело. Не кипятите.
2. Добавьте сметану и тщательно размешайте, чтобы она полностью растворилась в молоке.
3. Накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на 1-3 дня, пока молоко не скиснет и не загустеет. Срок зависит от тепла в доме.
4. Когда масса свернётся, нарежьте её ножом на крупные квадраты прямо в кастрюле.
5. Поставьте на маленький огонь и прогревайте 10-20 минут, не перемешивая, пока сыворотка не начнёт отделяться. Не доводите до кипения.
6. Снимите с огня и дайте немного остыть.
7. Откиньте массу на марлю и дайте сыворотке стечь. Для более сухого творога подвесьте марлю или поставьте под лёгкий гнёт.
8. Готово! Творог можно есть сразу или использовать для сырников и выпечки.

СОВЕТЫ

- Лучший результат даёт обычное pasteurized whole milk; ultra-pasteurized (УНТ) сворачивается хуже.
- Из 1 литра молока получается примерно 200-250 г творога.



- Не выливайте сыворотку (whey) - на ней получаются вкусные блины и оладьи.
- Храните готовый творог в холодильнике до 3-4 дней.

Источник рецепта

Рецепт по мотивам видео автора [@kassia.usa](#) в Instagram. Шаги изложены своими словами; благодарим автора за идею.

Ссылка: [instagram.com/reel/C_OL-GVJcMA](https://www.instagram.com/reel/C_OL-GVJcMA)