הכנת גבינה צ'רקסית

גליליום
שותפות אזורית
לחינוך מדעי טכנולוגי

ציוד וחומרים:
1 ליטר חלב טרי (בשקית),
1 כף יוגורט, 3 כפות חומץ כלשהו 5%
1 כפית מלח, סיר

איך זה קרה?
כדי להפוך חלב לגבינה, אנו זקוקים לחומצה, אותה קיבלנו מהיוגורט ומהחומץ. ביוגורט ישנם חיידקים שגורמים ליוגורט להיות מעט חומצי, ובחומץ יש חומצה אצטית. השילוב של חימום החלב בסיר עם החומצות, גרמו לחלבון שבחלב לשנות את המבנה שלו ולהקרש (התהליך נקרא "דה נטורציה").

הכנת הגבינה:
1. העבירו את החלב לסיר וחממו אותו תוך כדי בחישה, עד שהחלב מעלה אדים ומבעבע. אין להרתיח את החלב.
2. הוסיפו את היוגורט ובחשו את הסיר.
3. הוסיפו את החומץ והמשיכו לערבב. לאחר מספר דקות תתחילו לראות שהחלב מתפרק ונוצרים גושים של גבן.
4. לאחר שכל החלב הפך לגבן, הפסיקו את הערבוב, הוסיפו את המלח והניחו לגבן לשקוע לתחתית הסיר.
5. העבירו את הגבן לסינון בבד גזה או חיתול בד על מסננת.
6. העבירו את הגבינה שבמסננת למקרר לקירור של מספר שעות.