

סדנת גיבון

עם השפית שמס מעכו
במרכז המבקרים סינדיאנת הגליל

סיכום מצולם של המתכונים מהסדנה



גבינה צפתית (צפת)



גבינה צפתית (צפת)

- 5 ליטר חלב (מלא, לא מפוסטר)
- פסטור בטמפרטורה של 72' מעלות
- קירור לטמפרטורה של 40' מעלות

הקרשה (גיבון)

- 1 כפית של סידן (קלציום כלוריד) - לערבב במעט מים
- 3 כפיות גיל (חומר תסיסה)
- 1 כפית יוגורט - ללא מלח (המלח מונע את ההקרשה!) [אם רוצים גבינה יותר קשה שמים יותר יוגורט]
- 8 טיפות אינחים (רנט) - לערבב במעט מים, לשפוך למסה רק בסוף ולערבב 2 שרובים (לא יותר)
- לא לערבב במשך 30 עד מקסימום 60 דקות
- לשים מכסה ולהשאיר בטמפרטורת החדר.

חיתוך וטיפול

- חותכים את הגבינה שהתגבשה וממתינים 8 דקות לאחר הערבוב הראשוני.
- חוזרים על הפעולה פעמיים כל 5 דקות.
- מסננים את מי הגבינה במסננת.
- ממליחים - חצי כפית מלח על כל קילו גבינה.
- מעברים לכלי עם חורים גסים כדי שיקבל את הצורה ויגיר נוזלים.
- ניתן להוסיף פרי / ירק / תבלין

אחסון - שומרים בקירור ב' 4 מעלות.

גבינה ערבית קשה (גיבון)



גבינה ערבית קשה (גיבון) 🌿

- 5 ליטר חלב מלא [עבור קילו גבינה]
- פסטור בטמפרטורה של 72 מעלות
- קירור לטמפרטורה של 38-40 מעלות

הקרשה (גיבון) 🌿

- 1 כפית סידן (למהול במים) לערבב
- 10 טיפות אינזים (למהול במים) - לערבב פעמיים
- לא לערבב במשך 30 עד מקסימום 60 דקות

חיתוך וטיפול 🌿

- חותכים את הגבון וממתינים 8 דקות לאחר הערבוב הראשוני.
- חוזרים על הפעולה פעמיים כל 5 דקות.
- [הגבינה מוכנה לסינון כאשר צבע הנזול צהבהב]
- מסננים את מי הגבינה בבד סינון דוחסים בעזרת משהו כבד כחצי שעה (שלא יהיה בועות).

אם רוצים מלוח 🌿

- לאחר שהגיר נוזלים, שמים חצי כפית מלח על כל קילו גבינה מלמעלה ומלמטה ונותנים עוד זמן להגיר נוזלים.
- המלח נספג בגבינה.

אחסון - שומרים בקירור ב 4 מעלות. 🌿

חלומי



חלומי

- מרתיחים מים (כמו לפסטה, עם מלח!)
- מכבים את הגז ומניחים את הגיבון (הגבינה הערבית) לכ- 10 דקות (צריך לצוף)

[כדי שהחלומי תהיה מושלמת מטגנים אותה בשמן זית ומוסיפים עגבניות, בזיליקום, פיטריות וכו']

יוגורט



יוגורט

- 5 ליטר חלב (מלא, לא מפוסטר)
- פסטור בטמפרטורה של 90-92 מעלות
- קירור לטמפרטורה של 45 מעלות (בחורף 47 מעלות)

הקרשה (גיבון)

על כל ליטר חלב, 1 כף יוגורט בטמפרטורת החדר
(אפשר לחמם עם קצת מים חמים)

הכנה

יש להשאיר את המסה עד להפיכתה ליוגורט
למשך 8 עד 10 שעות בטמפרטורה של 50 מעלות.
עוטפים בשמיכה חמה כדי לשמור על החום.

יוגורט יוני וחמאה מיוגורט



יוגורט יוני

- תהליך זהה ליוגורט רגיל, אך נדרש להוסיף כרום של חלב (שומן)
- להוסיף 5 גרם מלח לכל ליטר יוגורט ולשים בבלנדר.

חמאה מיוגורט

- מקציפים יוגורט (לא חדש, כלומר לא שהוכן באותו היום) בטמפרטורה של 3-4 מעלות עד שנוצרת החמאה.

לבנה וגבינת שמנת



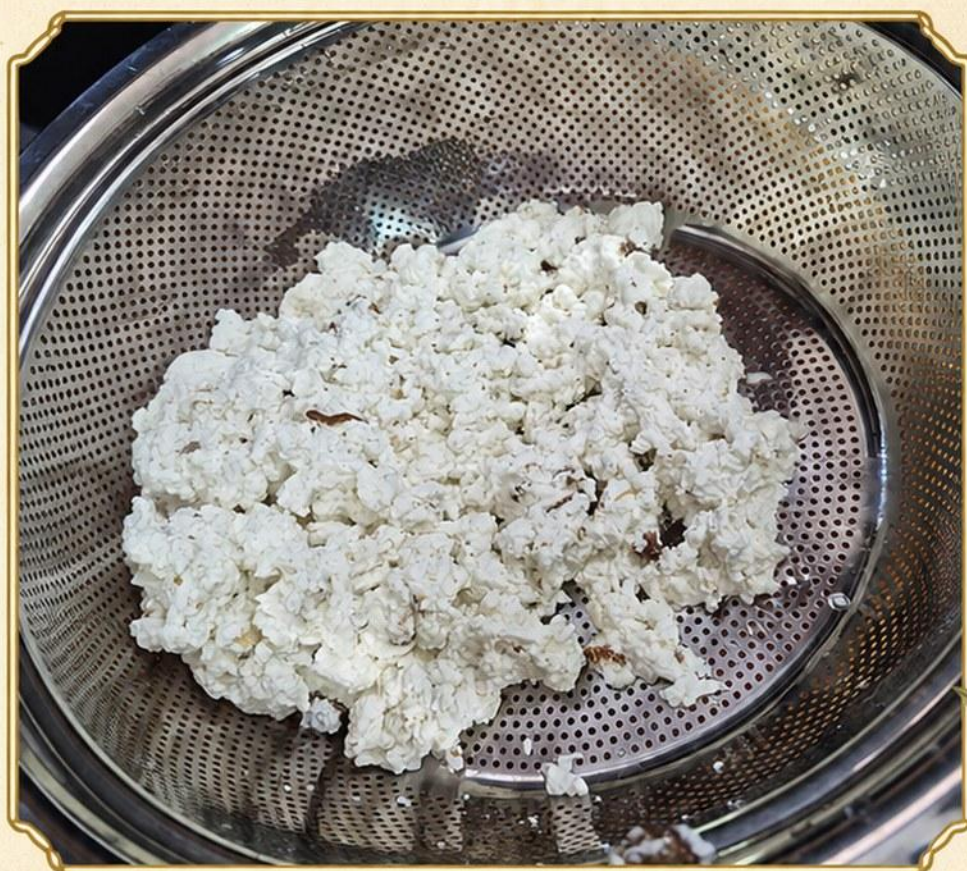
לבנה

- יוגורט מסונן בבד סינון עם מלה וכמה טיפות לימון
- כפית לימון על כל ליטר יוגורט (משמר)

גבינת שמנת

- 4 שמנת 15% שומן
- 1 שמנת של פעם 27% שומן
- מערבבים ומסננים בבד סינון כ- 4 שעות
- [אם רוצים מלה, מוסיפים]

גבינה צ'רקסית



- מחממים 5 ליטר חלב (עבור קילו גבינה) ל - 90 מעלות מורידים מהאש.
- מוסיפים לאט מאוד חצי ליטר יוגורט מותסס (יוגורט שנשאר יומיים מחוץ למקרר או יוגורט עם לימון או יוגורט עם טיפה חומץ תפוחים) מערבבים כ- 10 דקות (החלב מתפרק) ולאחר מכן מסננים את המים במפסנת. [מערבבים גם את התוחתית - תנועות של ליטוף לכיוון אחד]

- הצ'רקסית היא ללא מלח ולכן מתאימה גם למתוקים.
- ניתן להוסיף מלח

חמאה

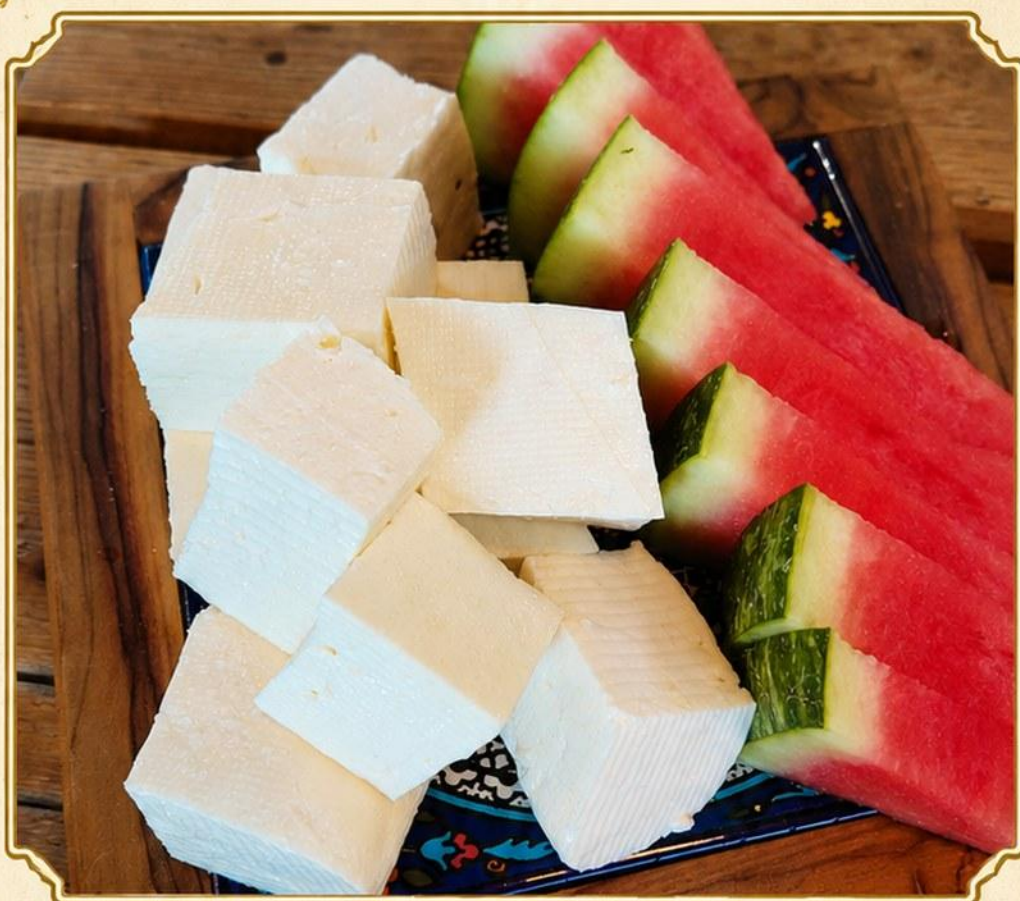


חמאה

- להקציף שמנת 38 אחוזי שומן 15 דקות במהירות גבוהה
- את המיקס צריך לכסות במגבת כדי שלא ישפריץ.
- (לא כיסוי מפלסטיק כי איתו המים ישארו)
- ללוש את המסה במי קרח עד שתהיה צהובה (מעט) ולשים במקרר.
- אם רוצים תוספות מוסיפים לאחר השטיפה.

המים שנשארו במיקסר נקראים "מי חובצה"
והם מצויינים לעוגות

שימושים למי הגבינה שנשארים



שימושים למי הגבינה שנשארים

1. לבשל פסטה במי הגבינה
2. משמש כמשפר אפיה טבעי – מחליף מים במאפים
3. תוסף חלבון לשייקים

הערות כלליות:

1. את הסידן יש לשמור במקום יבש ללא אור ולא במקרר
2. את בד הסינון אחרי השימוש רוחצים במים חמים וחומץ, סוחטים ושמים בשקית אטומה במקפיא
3. אפשר למלא פלפלים קטנים בלבנה או גבינת שמנת וכדי לשמר יש להוסיף מעט חומץ לשמן הזית
4. רצוי לקלות את הפלפל לפני ואחר כך למלא.