

POSODA ZA SIR



PRIPOMOČEK ZA HITRO IN ENOSTAVNO PRIPRAVO DOMAČEGA SIRA.

Uporabite mlečni kefir za pripravo kefirjevega sira v enem dnevu, brez uporabe sirila. Pripravite lahko tudi različne druge sire (maskarpone, mocarella, rikota itd.).



POKROV

Zaprta posoda prepreči vdor nečistoč med pripravo sira. Med pripravo tršega sira pokrov zadržuje stiskalno vzmet.



STISKALNA PLOŠČICA & VZMET

Uporabite ploščico z vzmetjo za večjo stiskalno silo, ki bo iz sira iztisnila še več sirotke. S tem boste lahko napravili trši sir.



STEKLEN KOZAREC

Med odcejanjem sira se sirotka nabira v kozarcu. Sirotka je zelo bogata z beljakovinami, zato je odlična za pitje ali uporabo v raznih receptih.



KOŠARICA

Gostota mrežice je izbrana za najboljše možno počasno odcejanje sira. Ojačani plastični deli omogočajo lažje rokovanje in siru dajo obliko.

SESTAVLJANJE










Vsi plastični elementi tega izdelka so narejeni iz bioplastike. To pomeni, da so izdelani iz biološkega materiala in je njihova proizvodnja bolj okolju prijazna.

KOLIČINA

Pripravite lahko 100-200 g kefirjevega sira v manjši posodi iz 600 ml kefirja oziroma 200-400 g sira v večji posodi iz 1000 ml mlečnega kefirja.



SKRB ZA POSODO ZA SIR

-  Pred prvo uporabo operite vse dele seta s toplo vodo in detergentom, ki ga nato dobro izperite.
-  Nežno očistite košarico po uporabi. Na njej se lahko nabira posušen sir, ki ga lahko očistite z mehko krtačko.
-  Ne uporabljajte ostrih predmetov s košarico, saj lahko prerežete najlonsko mrežico.
-  **Izdelek ni namenjen pranju v pomivalnem stroju.**
-  Za lažje čiščenje ločite stiskalno vzmet od ploščice.
-  Najlonska košarica ima dodano posebno ojačitev za lažje ravnanje. Stiskanje in uporaba sile pri ravnanju lahko vodi v uničenje ali trganje košarice.
-  Uporaba začimb in sadja lahko vodi v obarvanje mrežice, česar ni mogoče očistiti z enim pranjem. To lahko vpliva na končni rezultat in okus pripravljenega sira.

KAKO ZAČETI

Posodo za sir uporabite za odcejanje sira in ločevanje kefirja od sirotke. Snov, ki jo vlijemo v košarico, mora biti dovolj gosta, vendar ne pregosta, da se ne more precediti skozi mrežico. To pomeni, da mora biti mleko zgoščeno.

Za pripravo kefirjevega sira potrebujete mlečni kefir. Kefir pripravimo z mlekom in mlečnimi kefirnimi zrnji. Ko zrna odstranite iz kefirja, lahko kefir prelijete v posodo za sir.



RECEPT ZA KEFIRNI SIR

1. Mlečni kefir nalijte v košarico sestavljenega izdelka in pokrijte.
2. Posodo za sir postavite v hladilnik, da upočasnite nadaljnjo fermentacijo. Pustite, da se kefir odceja čez noč (12 ur), dokler ne doseže zelene gostote sira. Med odcejanjem se lahko sir nabira na robovih košarice; lahko ga očistite z žličko in vmešate v sir.
3. Po prvem odcejanju lahko uporabite še stiskalno vzmet s ploščico. Ploščico namestite na vrh sira, vzmet pa poravnajte z vdolbino na pokrovu ter previdno zaprite pokrov.



4. Ko dosežete želeno teksturo sira, odstranite obroč skupaj s košarico iz kozarca. Postavite jo na pladenj ter potisnite obroč navzdol, da odstranite košarico. Nato košarico obrnite nad krožnikom, da vzamete sir ven.



5. Sir lahko servirate ali ga uporabite v različnih receptih. Lahko ga začinite, dodate suho sadje, oreščke, med, zelišča ali začimbe po vaši izbiri.



ČAS ODCEJANJA

Dlje ko se sir odceja, bolj trd postaja. Približna priporočila za čas odcejanja so zapisana tukaj. Upoštevati je potrebno, da je konsistenca sira odvisna tudi od sestavin, ki jih uporabite, temperature okolja ipd.

- * **Nekaj ur za gostejši kefir, ki ga lahko uporabite za pomake.**
- * **Čez noč za kremni sir.**
- * **1-2 dneva za srednje trd, svež sir.**

IDEJE ZA SERVIRANJE



Kremni sir pripravljen v posodi za sir lahko zaužijete takoj, začinjen ali ne. Tukaj je nekaj idej za različne okuse sira.

Sladko

Sveže (ali suho) sadje: narezane jagode, maline, borovnice, mango ali drugo sezonsko sadje.



Med, arašidovo maslo, mandljevo maslo, čokoladni namaz, javorjev sirup - samostojno ali v kombinaciji s sadjem.

Oreščki: orehi, lešniki, mandlji, arašidi ipd.

Slano

Sol in/ali črni poper lahko dodate v skoraj vse slane kombinacije.

Začimbe in zelišča: mleti ali nasekljan origano, bazilika, kumina, koriander, rožmarin, kurkuma, drobnjak itd.

Narezana zelenjava: paradižniki, kumare, rdeče in zelene paprike, korenje, čili, špinača, česen, olive itd.



SIROTKA

SLO

Motna tekočina, ki se odceja med pripravo sira. Vsebuje veliko koristnih bakterij in je bogata z beljakovinami. Sirotko ne zavržite, temveč jo uporabite v različnih receptih.



NASVETI ZA UPORABO



Uporabite zgornji pokrov kot podstavek, kamor postavite košarico, ko je sir končan.



Med odcejanjem se sirotka nabira v kozarcu. Včasih jo je potrebno vmes odliti, če naraste do spodnjega roba košarice.



Pri uporabi vzmeti je potrebna previdnost pri odpiranju pokrova, saj ga lahko vzmet na hitro potisne navzgor.



ALTERNATIVNA UPORABA

Pripravite kavo in čaj

Posoda za sir se lahko uporabi za pripravo kave ali čaja. Pazite pri nalivanju vrelih tekočin v hladen kozarec, saj lahko pride do pokanja stekla. Posoda za sir je primerna za hladno varjenje kave. Nekaj žlic kave preložite v košarico, prelijete z vodo ter pokrito varite 12 ur ali več.



Napravite rastlinsko mleko

Uporabite kozarec za namakanje semen, orešchkov ali zrn, ki jih uporabite za pripravo mleka na rastlinski osnovi. S pomočjo košarice lahko precedite mešanico (semen, zrn ali orešchkov z vodo), ki ste jo zamleli v mešalniku. Z uporabo stiskalne vzmeti in ploščice boste lahko temeljito stisnili pulpo in pridobili čim več mleka.





