

Szlovák házisajt...

Írta: Meseház

2012. május 02. szerda, 15:35 -

4



26. APRÍLA 2012

Slovenský klub v Békešskej Čabe Domáce mliečne výrobky

Členovia Slovenského klubu v Békešskej Čabe na nedávnom stretnutí oživilí praktiky mamičkinej kuchyne – tradičným spôsobom pripravovali výrobky z domáceho mlieka.

– *Gazdinky na sálašoch okolo Békešskej Čaby kedysi zhotovovali z domácich surovín takmer všetko, čo potrebovali na bežné živobytie. Skoro v každom dome chovali kravu a z mlieka si dokázali vyrobiť smotanu, tvaroh, syr či maslo. Spôsob spracúvania mlieka sa gazdinky naučili od svojich matiek. Dnes sa snažíme oživiť tieto tradície,* – povedala záujemcom vedúca slovenského klubu **Alžbeta Ančinová**. V posledných časoch vzrástol záujem o domáce mliečne výrobky. Svedčí o tom aj fakt, že na akciu slovenských gazdiniek prišlo veľa záujemcov, mnohí si chceli osvojiť spôsob domáckej prípravy mliečnych výrobkov.

– *Syr a tvaroh, ktoré sme si sami vyrobili z domáceho mlieka, sú chutnejšie a lacnejšie než produkty veľkopodnikov,* – vyznávali čabianske gazdinky, ktoré pracovali vo viacerých skupinách.

Jedna skupina robila z 5 litrov

z neho vykvapkať srvátku. – *Neodporúča sa prehriať mlieko, lebo tvaroh bude ťahavý ako guma,* – radili ženy záujemcom.

Druhá skupina robila syr z 10 litrov mlieka.

Sladké mlieko vyliali do hrnca a pomaly ho zohrievali. Keď bolo teplé ako čerstvo nadojené mlieko (okolo 30-35 stupňov), naliali z neho do hrnčeka, kde doňho primiešali štipku syridla. Syridlo možno kúpiť v lekární, nie je veľmi drahé a na dlho vystačí. Zmes



