

PEHME SALATIJUUST (FETA TÜÜPI JUUST)

VALMISTA MAHETOORAINEST!



TEGUTSE NII:

Võta 5 liitrit mahedat toorpiima, millest saab umbes 0,75-1 kg juustu.

Pastöriseeri roostevabast terasest või emaleeritud potis 20 sek 74 kraadi juures, pidevalt segades ja temperatuuri kontrollides.

Jahuta piim kiiresti pidevalt segades 32 kraadini.

Lisa bakterkultuuride segu ehk juuretis (nt XPL-1 2%, 0,3 g 5 liitri kohta*).

Lase juuretsel 1,5 tundi toimida, hoides temperatuuri 32 kraadi juures. Sega aeg-ajalt, et bakterkultuurid saaks kogu piimas ühtlaselt areneda.

Lisa laapfermenti (nt Stabo 1,1 ml 5 liitri kohta)*. Mõõda pipetiga (saab apteegist) kogus välja ja sega teelusikatäie leige veega. Sega see juustupiimale.

Hoia 35-40 min 32 kraadi juures, et tekiks kalgend. Ürita 32 kraadi hoida – kui piim jahtub või kuumeneb, võib vada muutuda libedaks ja venivaks.

Lõika noa või mõne lõikuriga enam-vähem ühtlased 1cm² kalgendi kuubikud kogu ulatuses.

Sega kalgendi kuubikud potis puhaste ja desinfitseeritud kätega segamini.

Sega saadud juustutera kätega 3-4 korda iga 20 minuti järel. Kui tera on muutunud kergelt kummjaks ja servad hakkavad kuivama, on tera valmis, et vormida.

Kasuta juustuvormi või sobiva suurusega sõela, et vada välja jookseks ja jäta toatemperatuuril seisma.

Pööra vormunud pätsikesi iga 25 minuti järel orienteeruvalt 4-5 korda.

Vormunud juustupätsid hõõru sisse kuiva peene soolaga ja lase kuni 1 tund seista.

Säilita 9% soolvees kuni 1 kuu.

* Kuivkultuuride segu ja laapfermenti on väiksemas pakendis võimalik hankida Olustvere TMK-st, kontakt: riina.annus@gmail.com, 5224962

HEAD ISU!

VALI MAHETOIT – HEA SINULE, HEA LOODUSELE!

MAHETOIDUS ON

rohkest vitamiine, anti-
oksidante ja organismile
vajalikke mineraalaineid

MAHEPÕLLUMAJANDUS AITAB SÄÄSTA KESKKONDA

Mahetootmises ei kasutata sünteetilisi
mineraalväetisi ega taimekaitsevahendeid.
Nii säilib meie elukeskkond puhtama
ja paremini talitlevana. Mahetootmine
soodustab ka elurikkust

KUIDAS ÖKO- EHK MAHETOITU ÄRA TUNDA?

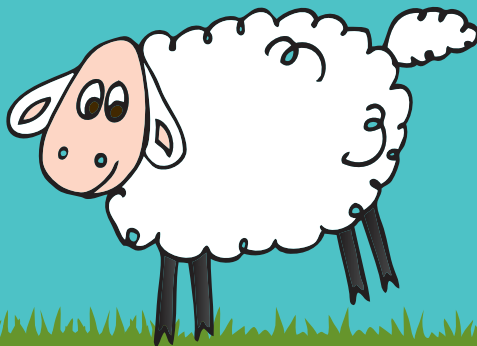
Mahetoidult leiad Euroopa Liidu
mahelogo, kodumaistelt toodetelt
võib tavaliselt leida ka Eesti
riikliku ökomärgi

MAHETOIDUS EI OLE

organismile kahjulikke sünteetiliste taime-
kaitsevahendite jääke, pärilikult muundatud
organisme (GMO) ega nende saadusi,
kunstlikke värv-, lõhna- ja maitseaineid,
suhkruasendajaid, maitsetugevdajaid jt
sünteetilisi lisaaineid

MAHEPÕLLUMAJANDUSES ON TAGATUD LOOMADE HEAOLU

Mahepiim, -liha ja -munad on pärit
loomadelt, kes saavad vabalt
liikudes nautida päikest, värsket
õhku ja mähesööta, nt kanad
siblivad õues, sead püherdavad
väljas ja lehmad jalutavad
karjamaal



Mahepõllumajanduse ja
mahetoidu kohta loe lähemalt:
www.maheklubi.ee