

Retsept: Riina Annus

# KOHUPIIM

VALMISTA MAHETOORAINEST!



## TEGUTSE NII:

Võta 5 l mahedat toorpiima. Soovitavalt pastöriseeri roostevabast terasest või emaileeritud potis 20 sek 80 kraadi juures, pidevalt segades ja temperatuuri kontrollides.

Jahuta kiiresti 28 kraadini ja proovi kraadi hoida.

Lisa juuretis, võid kasutada kaupluses müüdavat hapupiima või hapendatud petti.

5l piima kohta lisa 0,5 l hapupiima või petti, mis on enne lisamist soojendatud 28 kraadini.

Hoia toatemperatuuril 20-24 kraadi 10-12 tundi. Võid mässida vatiteki sisse, et temperatuur püsiks.

Seejärel lõika kalgendumud mass risti-põiki katki umbes 1 cm<sup>2</sup> tükkideks, et vadak hakkaks korralikult eralduma.

Pane pott pliidile ja alusta soojendamist ning kalgendi õrna segamist. Jälgi, et pliit ei oleks liiga kuum ning sega aeglaselt ja ühtlaselt vahukulbiga alt üles. Katsu hoida vadak selge. Kui näed, et kalgendi tükid muutuvad ja hakkavad kokku tõmbuma, siis lõpeta kuumutamine. Liigne kuumutamine muudab kohupiima kuivaks ja kriuksuvaks. Kohupiima kuivuse ja hea maitse määrad kuumutamisega, seega ole tähelepanelik.

Kohupiima nõrutamiseks on vaja tihedast riidest kotti, mille võid ise õmmelda (pesuõmblus).

Enne kasutamist tuleb kott läbi pesta. Pane kohupiim kotti, seo pealt kinni ning pane kott toatemperatuurile nõrguma. Võid panna kohupiima ka mitte väga tihedale suurele kapronsõelale. Kohupiima kotti tuleb aeg ajalt saputada, et vadak eralduks ja kui kohupiim on sõelal, tuleks seda ettevaatlikult segada, kuni vadak on välja nõrgunud. Arvesta, et kohupiim on suhteliselt rammus ja muutub külmas tahedamaks, nii et jäta algselt kohupiim pisut vedelam. Liigne nõrutamine teeb kohupiima tuimaks. Jahuta plastikust või roostevabast terasest anumast – lase kohupiim kottidest ettevaatlikult nõusse.

Säilita 2-4 kraadi juures.

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?

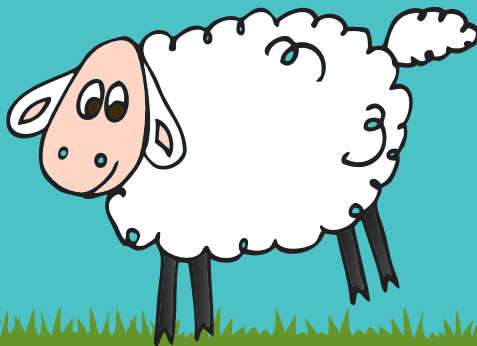
Mahetoidult leiad Euroopa Liidu  
mahelogo, kodumaistelt toodetelt  
võib tavaliselt leida ka Eesti  
riikliku ökomärgi

## 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 mähedõõta, nt kanad  
siblivad õues, sead püherdavad  
väljas ja lehmad jalutavad  
karjamaal



Mahepõllumajanduse ja  
mahetoidu kohta loe lähemalt:  
[www.maheklubi.ee](http://www.maheklubi.ee)