

DOMAČE KISLO MLEKO

Kislo mleko so pripravljale že naše babice in prababice. Največkrat zaradi tega, ker so s tem podaljšale obstojnost mleku zaradi fermentacije. Vemo pa tudi, da takrat še niso poznali jogurta, ki je sedaj v prehrani skorajda nadomestil kislo mleko.

Kislo mleko je primerno kot samostojna jed, lahko pa mu dodamo sadnje in ga spremenimo v sadni napitek. V naših krajih ga pogosto uživamo s koruznimi žganci, ponekod pa tudi z ajdovimi žganci.

Postopek izdelave kislega mleka v domači kuhinji:

- Sveže mleko segrejemo na sobno temperaturo (21-23 °C)
- Dodamo kupljeno kislo mleko ali sirotko (v 1 liter mleka dodamo 1-2 žlici kislega mleka ali sirotke) ter dobro premešamo. Mleko lahko kisamo v večji posodi ali ga prelijemo v manjše lončke. Mleko se najlepše skisa v glineni posodi, primerna pa je tudi keramična ali steklena posoda.
- Posodo z mlekem pokrijemo s kuhinjsko krpo ali gazo in pustimo stati kar na kuhinjskem pultu od 24 – 48 ur oziroma tako dolgo, da se naredi kislo mleko. Na vrhu se pojavi plast odlične kisle smetane, pod njo pa pravo domače kislo mleko.
- Po želji lahko kislo mleko za kakšno uro postavimo v hladilnik, da se ohladi in s tem pridobi svežino (posebej primerno poleti).
- Kislo mleko lahko precedimo skozi kuhinjsko krpo ali bombažno plenico (ne sme imeti vonja po mehčalcu ali pralnem prahu) ter počakamo, da sirotka odteče. Tako dobimo domačo skuto.

Veliko uspeha pri izdelavi kislega mleka vam želimo in dober tek!!!

Kmetija Kocbek

