**Рецепт творога из кислого молока (простокваши)**

**Выход продуктов из 6 литров молока**

Творог – 875 г

Сметана – 0,5 л

Сыворотка – 4,5 л

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить творог из кислого молока (простокваши)? Молоко для творога лучше брать фермерское или магазинное (пастеризованное цельное питьевое) в мягких пакетах жирностью не ниже 3,2 %, а также отборное с содержанием жира от 3,5% и выше. Оно должно простоять при комнатной температуре от одного до 3-х дней, в зависимости от температуры в помещении.

**Шаг 2**

Если молоко жирное и хорошего качества, сверху образуются сливки, которые есть смысл переложить в отдельную банку и дальше использовать по прямому назначению.

**Шаг 3**

Аккуратно, чтобы не нарушить сгусток, переливаем кислое молоко (простоквашу) в кастрюлю подходящего объёма. Также молоко можно с самого начала перелить в эмалированную или из нержавеющей стали кастрюлю, чтобы оно скисло в ней.

**Шаг 4**

Ставим кастрюлю с простоквашей на маленький огонь и нагреваем до 38-40 градусов. Чтобы не ошибиться в температуре нагрева молока, удобно воспользоваться кулинарным термометром. Оптимальная температура нагрева – 40 градусов, творог затем быстро стекает сквозь марлю, никогда не будет сухим и резиновым, а хранится в холодильнике неделю без потери качества.

**Шаг 5**

В тот момент, когда на поверхности пойдут пузырьки, сгусток начнёт трескаться и появится сыворотка, аккуратно перемешиваем нижний слой с верхним, чтобы они поменялись местами и масса прогревалась равномерно.

**Шаг 6**

Готовность молока можно определить по цвету сыворотки: как только она станет полупрозрачной, жёлто-зелёного цвета, то уже можно сцеживать творожное зерно. Без градусника нужную температуру можно определить пальцем: молочная масса должна быть приятно тёплой, чуть выше температуры вашего тела и ни в коем случае не горячим.

**Шаг 7**

Как только молоко достигло нужной температуры, выключаем огонь, оставляем в покое на 5-10 минут и затем можно откидывать творог.

**Шаг 8**

Подготовим предметы, в которые будем сливать сыворотку и отцеживать творог: кастрюлю, дуршлаг или сито, марлю.

**Шаг 9**

В дуршлаг (сито) укладываем чистую марлю в два слоя или другую ткань, хорошо пропускающую жидкость.

**Шаг 10**

Переливаем молочную массу при помощи ковшика или половника в марлю на сите. Ничего придавливать и уплотнять не нужно, сыворотка должна стечь естественным путём. При желании можно поставить на него гнёт.

**Шаг 11**

Сыворотку переливаем в отдельную банку – этот побочный продукт очень ценный, её можно и нужно пить в натуральном виде, готовить из неё квас, окрошку, она идеальна для приготовления теста на блины, блинчики, оладьи, пироги или пирожки, для выпечки хлеба и других хлебобулочных изделий, а также для приготовления сыров.

**Шаг 12**

Творог у нас стекал 20 минут. В результате из 6 литров кислого молока получилось 500 г домашней сметаны, 4,5 литра сыворотки и 875 г нежного и не кислого творога.

**Шаг 13**

Домашний творог получился плотный, как сыр, мягкий, комочки легко разделяются, довольно жирный и нежный. Чем жирнее молоко – тем вкуснее и нежнее получается творог.

**Шаг 14**

Он идеально подходит для приготовления сырников, запеканок или вареников. Его очень вкусно и полезно кушать просто на завтрак со сметаной или мёдом.

Приятного аппетита!